Pascal Arcizet
0693 466 116

Charly Bergmann
0692 555 187

vinature974@gmail.com

TARIFS PARTICULIERS | catalogue pré-ventes | Prix TTC, susceptibles de modifications | dans la limite des stocks disponibles

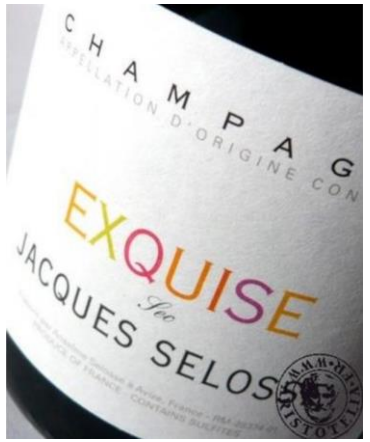
Tarifs de livraison => de St Pierre à St Leu : 10 € / sur le reste de l'île : 15 €
Offert pour toute commande supérieure à 350 €

Jacques SELOSSE

CHAMPAGNE

Un champagne d'exception, hors normes ; on dit souvent qu'une fois après avoir bu du Selosse, votre vision du champagne n'est plus la même, je confirme ! Devant le terroir le vigneron s'efface vous dira Anselme... la « patte » du vigneron est néanmoins bien présente sur chacune des cuvées, aussi grandioses les unes que les autres. Tout amateur se doit de goûter au moins une fois du Selosse.

Cuvée « Initial » (Chardonnay sur 3 millésimes)	225,00 €
Cuvée « Rosé »	270,00 €
Cuvée « Exquise » brut (Chardonnay)	225,00 €
Cuvée « Substance » (Chardonnay, solera débutée en 1986)	440,00 €
Lieux-Dits « Les Carelles » (Chardonnay)	315,00 €
Lieux-Dits « Côte-Faron » (Pinot noir)	315,00 €



LASSAIGNE Emmanuel

CHAMPAGNE

« Manu » on l'adore tout autant que ses vins : un vigneron généreux, pétillant, soucieux d'une agriculture saine et dans le plus grand respect du vivant. Depuis 1999, il revient au domaine familial et sublime ce magnifique terroir de l'Aube, sur la colline de Montgueux, tout près de Troyes. Le sol crayeux et le travail fourni par Manu, amènent un caractère précis, ciselé, salin, élégant et une matière incroyable au champagne. Un vaste programme dégustatif vous attend.

« Les Vignes de Montgueux » Extra-Brut Blanc de blancs	67,00 €
« Colline Inspirée » Extra-Brut Blanc de blancs	110,00 €
« Millésime 2011 » Blanc de blancs, 8 ans sur lattes	125,00 €

Bertrand Gautherot est un «élève» du célèbre et prisé Anselme Selosse. Et comme son digne maître, ses champagnes sont vinifiés et élevés en barrique. Selon le principe de la biodynamie, Bertrand travaille ses 5 hectares de vignes dans l'Aube de façon remarquable, exigeante, et en perpétuelle remise en question. Ses vins sont malheureusement trop rares et très recherchés... Vous savez ce qu'il vous reste à faire...

VOUETTE et SORBEE, Gautherot

CHAMPAGNE

Cuvée « Fidèle » (Pinot Noir Extra Brut)	90,00 €
Cuvée « Blanc d'Argile » (Chardonnay Extra Brut)	125,00 €
Cuvée « Saignée de Sorbée » 2019 (Rosé de saigné sur Pinot noir)	155,00 €

Quelques lignes

Très prochainement !

Ruppert-Leroy

CHAMPAGNE

Cuvée « Fosse Grely » 2019, dégorgé oct 2021 (Pinot Noir et Chardonnay) Brut Nature	80,00 €
Cuvée « Papillon » 2019, dégorgé oct 2021 (Pinot noir) Brut Nature	82,00 €
Cuvée « 11,12,13…20 » dégorgé oct 2022 (Pinot noir et Chardonnay) Brut Nature	68,00 €

Quelques lignes…

Très prochainement.

Famille GROSPERRIN

COGNAC

AOC Cognac Petite Champagne « Le Roch VSOP »	70,00 €
AOC Cognac Bons Bois « 25 ans »	150,00 €
AOC Cognac Bois Ordinaires « N90 Oléron »	225,00 €
AOC Cognac Grande Champagne « N82 » brut de fût	X
AOC Cognac Petite Champagne « 1973 » brut de fût	390,00 €
« MCc3 » Moût muté au Cognac très ancien	80,00 €

Connaissez-vous LA « Goutte de Dieu » ? Célèbre manga japonais mettant en avant toutes les plus belles bouteilles qui puissent exister sur terre. Lorsque j' ai commencé à travailler sur Paris, c'était le vin le plus vendu de la cave, et j'ai très vite compris pourquoi. Je n'avais auparavant jamais goûté de vins de Bordeaux ayant cette finesse, fraîcheur, énergie et vitalité ! Grâce à ce domaine nous découvrons le Bordelais sous un autre angle. Soyez certain que vous n'avez jamais dégusté de Bordeaux de cette envergure.

Château Le Puy| Côtes de Francs

BORDEAUX

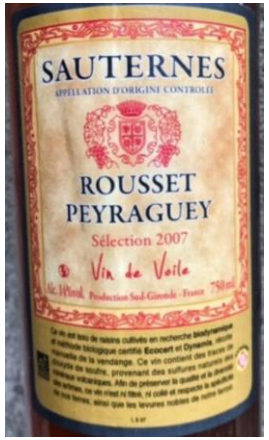
Cuvée « Rose Marie » 2016 (rosé) — 59,00 €

A 2 pas du grand Yquem, un homme, un vin... Un Sauternes, ou plutôt un Vin De France, puisqu'il est sorti de l'appellation, hors du commun. Des rendements sous les … 5 hectolitres à l'hectares (oui oui, vous lisez bien), s'il n'y en avait qu'un à boire, ce serait forcément celui-ci. Les vignes sont cultivées en biodynamie, jusqu'auboutisme, maîtrisé, ses vins sont élevés minimum 4 ans, parfois 7. L' exotisme, le coing, les agrumes, les épices, tout y est, accompagnés par une INCROYABLE fraîcheur.
Il est normal qu'il soit sorti de l'appellation : de tels vins, il n'y a que chez lui que vous pourrez en déguster.

ROUSSET-PEYRAGUET | Sauternes

BORDEAUX

Grand Vin Liquoreux « De Labore de Solis » 2012, 50cl	22,00 €
Grand Vin Liquoreux « Puphlum » 2013	48,00 €
Grand Vin Liquoreux « Crème de Tête » 2011	55,00 €
Grand Vin Liquoreux « Crème de Tête » 2005	110,00 €
Grand Vin Liquoreux « Vin de Voile » 2007	55,00 €



Château Meylet|David FAVARD

ST EMILION

La Famille Favard veille sur 1 hectare 58 depuis 1875, leurs vignes n'ont JAMAIS connu la chimie, et oui ce n'est pas une mode !
David a reprit le domaine à la suite de son papa Michel, une franche réussite ! La bonté, l'énergie, la vie de David se retrouve dans ses vins, peu de vins de Saint Emilion ont se niveau, simplement magique !
Depuis peu il loue 1 hectare 50 afin d'avoir un peu plus de volume et de diversifier ses cuvées.

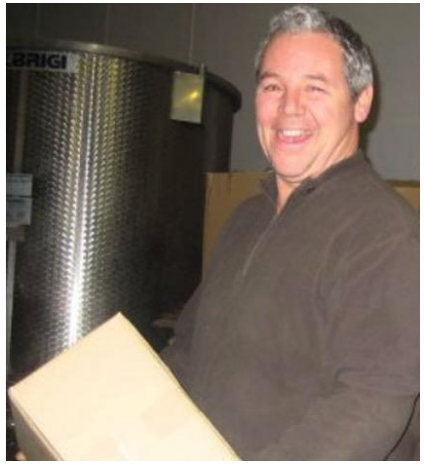
AOC Grand Cru Saint Emilion 1996	210,00 €
AOC Grand Cru Saint Emilion 1999	210,00 €
AOC Saint Emilion 2014 (Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Malbec)	79,00 €
AOC Saint Emilion 2016	170,00 €
AOC Saint Emilion « Origine » 2015 (Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Malbec)	155,00 €
Jéroboam AOC Saint Emilion 2011 (3 Litres)	310,00 €
Magnum AOC Saint Emilion 2012	190,00 €
VDF rouge « Carbone » 2019 (Merlot/Cabernet Franc)	37,00 €
VDF rouge « Hyper Franc » 2019 (Cabernet Franc)	27,00 €

Domaine Chassorney | Fred COSSARD

BOURGOGNE

Ce sont, sans aucun doute, les vins que j'ai le plus bu pendant mes 8 années parisiennes.
Comment passer à côté ?! Fred est un vinificateur hors pair, amoureux de ses vignes, remettant chaque année ses méthodes en questions, ça fait plus de 20 ans que ça dure et on espère qu'il ne s' arrêtera pas de sitôt. Il y a réellement une « patte » Cossard: des blancs d'une grande minéralité et précision, salins, gourmands et que dire de ses rouges qui nous emmènent au fin fond des terroirs des Côte de Beaune, une formidable expression du terroir, toujours au plus proche du fruit. Émotion garantie.

Bourgogne Rouge « Bedeau » 2016	59,00 €
Pétillant « Chassornade » 2016	34,00 €



Un grand Monsieur, qui a sévit plus de 20 ans sur la Côte Chalonnaise. Dominique nous régale chaque année aussi bien sur les blancs d'une pureté irréprochable et une tension hors paire, à faire pâlir certains blancs dans les alentours... et des rouges toujours au plus proche du fruit, une finesse et une fraîcheur inégalées sur l'appellation ! La culture et les préparations bio-dynamiques apportent une profondeur et une énergie inouïe aux vins du domaine. Non non, vous ne rêvez pas. Merci MONSIEUR ! Depuis 2017 Julien et Carole Altaber sont aux commandes

Derain| par Julien et Carole Altaber

BOURGOGNE

Bourgogne rouge « Les Riaux » 2019	38,00 €
Saint Aubin rouge « Le Ban » 2017	49,00 €
Pommard « Les Petits Noizons » 2019	84,00 €
Mercurey Rouge « La Plante Chassey » 2017	58,00 €
Pétillant méthode trad « Chut... Derain » (Aligoté)	35,00 €

Grand disciple de Dominique Derain (par la taille et le talent), Julien a œuvré pendant plus de 10 ans aux côtés de Dominique. Depuis maintenant une petite dizaine d'année il a pris son envol et continue dans la même lignée : biodynamie et zéro chimie restent les maîtres mots. Un gars bourré de talent, des vins bourrés d'énergie , ne recherchez plus l'ivresse, vous la trouverez en dégustant ses vins jusqu'à plus soif !

Sextant|Julien et Carole Altaber

BOURGOGNE

VDF « Métisse » 2021 (Gamay)	20,00 €
VDF « La Fleur Au Verre » 2017 (Pinot noir)	29,00 €
VDF « La Fleur Au Verre » 2021 (Pinot noir)	31,00 €
Coteaux Bourguignons (Gamay / Pinot noir) 2019 / 2021 : 26,50€	25,00 €
Maranges 2019	48,50 €
Monthélie 1er cru « Sur la Velle » 2017	55,00 €
Bourgogne blanc « La Fleur Au Verre » 2021	33,50 €
Bourgogne blanc « Aligoté » 2021	28,00 €
Bourgogne blanc « En Chapon » 2018	38,50 €
VDF Orange « Po à Po » 2019 (Aligoté de macération)	38,00 €
VDF « Clin D' Œil » 2017 (Viognier/Gamay)	35,00 €
Pétillant « Ecume » 2021	26,50 €

Clos des Vignes du Maynes|Julien GUILLOT

BOURGOGNE

Au domaine on cultive la vigne sans chimie depuis.... le 10éme siècle !! Le grand-père et le père de Julien ont acheté le domaine au début des années 50 et ont toujours fait le choix, d'une agriculture en bio. Le père de Julien est d'ailleurs un des fondateurs du cahiers des charges pour l'agriculture biologique. Le domaine est conduit par Julien depuis 1998 qui a dès son arrivée, fait le choix de la biodynamie.
Que dire de plus mis à part que ce domaine est devenu un incontournable dans le petit monde des vins natures.
Ici la philospohie est simple : récolte en petite cagette pour ne pas abîmer les raisins, un tri méticuleux à la vendange, les cuves en bois sont lavées au Marc de Bourgogne afin de réveiller la fleur levurienne, vinification semi-carbonique pour préserver le fruit et l'élégance...
Le résultat : des rouges dignes des plus grands terroirs bourguignons et des blancs ciselés, tendus, comme rarement vous en dégusterez. Ne passez surtout pas à côté de ces flacons.

Bourgogne Aligoté « Aligo Rythmes » 2020	34,00 €
Mâcon-village blanc 2019, 20 mois d'élevage sur lies	35,00 €
Mâcon rouge 2019	34,00 €
Mâcon-Cruzilles blanc « Aragonite » 2016/2018 (Chardonnay)	57,00 €
Magnum « Aragonite » 2018	128,00 €
Mâcon-Cruzilles blanc « Les Chassagnes » 2019 (Chardonnay)	160,00 €
Magnum Mâcon rouge cuvée « 910 » 2021 (Gamay/pinot noir/chardonnay)	135,00 €
Bourgogne rouge cuvée « Auguste » 2019 (Pinot Noir)	57,00 €
Magnum « Auguste » 2019	128,00 €
Mâcon-Cruzilles rouge « Manganite » 2017 (Gamay à petits grains)	62,00 €
Bourgogne rouge « les Crays » 2017 (Pinot noir)	45,00 €
Vin de France rouge « Mégamix vol.2 » 2021 (Muscat / Gamay / Pinot noir)	40,00 €
Marc de Bourgogne 2006	150,00 €
Fine de Bourgogne 2006	130,00 €

Jérôme Guichard a repris les vignes de Guy Blanchard, grand vigneron du mâconnais qui nous régalait avec ses magnifiques chardonnay cultivés dans son petit jardin. La barre était haute mais comme rien n'est impossible, Jérôme a repris et « sauvé les terres » de main de maître. Le travail à la vigne est énorme, aucune chimie et au chai comme son prédécesseur, les jus sont denses profonds avec une patte bien présente. Ses chardonnay ont un équilibre incroyable, tension, amplitude, tout y est; et que dire de ses rouges d'une finesse déconcertante et d' une grande buvabilité. Ces vins sont rares et précieux, rares sont les vignerons qui vous apportent autant d'émotion.

Domaine de Sauveterre| Jérôme Guichard

MACON

Pet-Nat « Pet-Nat » 2017 (Chardonnay)	28,00 €
Pet-Nat « Pet-Nat » 2020 Non dégorgé (Chardonnay)	32,00 €
VDF blanc « Vin d'mon bled » 2015 (Chardonnay)	27,00 €
VDF orange « Rapillères » 2017 (Macération de Chardonnay)	30,00 €
VDF orange « Rapillères » 2018 (Macération de Chardonnay)	39,00 €
VDF blanc « Bouchat » 2015 (Chardonnay)	27,00 €
VDF rouge « Promess » 2017 (Gamay)	27,00 €
VDF rouge « Promess » 2018 (Gamay)	31,00€
VDF rouge « Noire de Creuse » 2017 (Gamay)	35,00 €
VDF rouge « Noire de Creuse » 2019 (Gamay)	41,00 €

Alexandre Jouveaux possède un tout petit jardin de vignes dans le Mâconnais. La culture des vignes est conduite en biodynamie et tout intrant banni au chai. Ses blancs ont une réelle typicité, fraîcheur et longueur en bouche. Là aussi nous sommes en présence de jus rares et divins. Avis aux amateurs !
Maryse Chatelin est la femme d'Alexandre Jouveaux, autant ne pas passer par quatre chemins : production microscopique, finesse, fruit, équilibre, tout y est, digne des Côtes de Nuits !!

JOUVEAUX Alexandre et Les Fauvettes

MACON

VDF blanc « 016 » 2016 (chardonnay) *A. Jouveaux*	48,00 €
Bourgogne rouge « De l'aube à l'aube » 2017 (pinot noir) *Les Fauvettes*	49,00 €

Valette Philippe et Cécile

CHAINTRE

Attention à la claque pour ceux qui ne connaissent encore pas les vins du domaine ! Vraisemblablement parmi les plus beaux chardonnays qui puissent exister. Des raisins ramassés presque en botrytis, mais une tension et minéralité qui sauront exciter les papilles les plus alertes ! De très longs élevages, plus de 9 ans pour certains vins... on est entre le Vin Jaune et le Montrachet !! Si si nous n'exagérons pas.
Inutile de vous préciser que pour obtenir de tels vins, le travail de la vigne et des sols est monstrueux ! Une constante recherche d'équilibre entre le sol et la vigne anime cette famille. Nous en avons des frissons rien que d'en parler !

Mâcon-Chaintré Vieilles Vignes 2017	46,00 €
Magnum Mâcon-Chaintré Vieilles Vignes 2017	100,00 €
VDF « Et Pourtant » 2015 (Viré-Clessé déclassé)	53,00 €
Pouilly-Fuissé 2014	57,00 €
Pouilly-Fuissé 2016	72,00 €
Magnum Pouilly-Fuissé 2016	155,00 €
Magnum Mâcon-Villages 2017	70,00 €
Pouilly-Fuissé « Mr Noly » 2007	120,00 €
Pouilly-Fuissé « Clos Reyssié » 2009 (9 années d’élevage)	100,00 €

De Moor Alice et Olivier

CHABLIS

Voilà un Chablis et autre Bourgogne très prisés des amateurs, et pour cause, les vins d'Alice et Olivier sont une référence sur ces différentes appellations. Ce couple effectue un travail énorme dans les vignes, bannissent toute chimie. Les aléas climatiques font que , malheureusement, les quantités produites sont très réduites (grêle, mildiou...). C'est donc un immense honneur et bonheur de pouvoir vous les proposer.

Chablis « Bel-air et Clardys » 2018 48,00 €

Vins Contés | Olivier Lemasson

TOURAINE

Ancien sommelier sur Paris, Olivier est parti en Touraine au début des années 2000 où il croise le chemin d'Hervé Villemade avec qui il monte un négoce. Depuis 2006 il vole de ses propres ailes et nous propose chaque années des vins toujours sans intrants, digestes, gouleyants et à boire par seaux ! Merci Olivier…

Pet-Nat « Pow Bloop Wizz » (Cabernet Franc et Côt) 2018	23,00 €
VDF rouge « Gama Sutra » 2019 (Gamay)	20,00 €
VDF rouge « Poivre et Sel » 2020 (Pineau d' Aunis/Grolleau/Gamay)	20,00 €
VDF rouge « Cheville De Fer » 2018/2019 (Côt)	22,00 €
Magnum « Cheville de Fer » 2019	46,00 €
VDF rouge « Le P'tit Rouquin » 2020 (Gamay)	14,50 €
VDF blanc « Chardon Né D'hier » 2019 (Chardonnay)	23,00 €
VDF blanc « Bel Orbois Dormant » 2018 (Menu Pineau)	28,00 €
VDF blanc « Algotest » 2020 (Aligoté)	29,00 €

Maisons Brûlées| Paul et Corinne

TOURAINE

Paul et Corinne Gillet reprennent la suite de Michel Augé, grand nom du vin nature, et perpétuent l'esprit que leur a inculqué leur prédécesseur. La chimie est bannie du chai et dans les vignes. J'ai une nouvelle fois fois été estomaqué par la dernière dégustation que j'ai faîte chez eux. Des bulles d'une grande classe, des rouges d'une finesse époustouflante.

VDF rouge « Erebe » 2017 (Côt et Cabernet franc)	23,00 €
VDF rouge « Coco » 2020 (Côt)	27,00 €
Magnum VDF rouge « Coco » 2020 (Côt)	56,00 €
Magnum VDF rouge « R2LO » 2016/2019	55,00 €
VDF rouge « Dernier Né » 2018 (gamay)	20,00 €
VDF rouge « Dernier Né » 2019/2020 (gamay)	21,00 €
VDF rouge « Pinot Noir » 2018	30,00 €
Magnum « Pinot Noir » 2018	63,00 €
VDF rouge « Pinot Noir » 2020	34,00 €
Magnum VDF rouge « Pinot Noir » 2020	71,00 €
VDF blanc Silène 2020 (Sauvignon)	25,00 €
VDF blanc « Dernier Né » 2017 (Sauvignon)	20,00 €
VDF blanc « Humide Gaïté » 2016 (Sauvignon Oxydatif)	33,00 €
VDF orange « Ca me... » 2019 (Macération de Sauvignon)	28,00 €
Pet-Nat blanc « Ucello » 2020 (Chardonnay)	32,00 €

Laurent Saillard

TOURAINE

Laurent était restaurateur à New-York dans les années 90, produits sains/locaux et vins naturels ne faisaient déjà aucun doute. Il débarque au milieu des Puzelat, Villemade, Morantin etc et ses premiers vins sortent en 2012. Il est installé à Pouillé, non loin des Maisons Brûlées, il y cultive à peine 3 ha, d'où sortent des jus légers et débordants de vie !

VDF rouge « La Paire » 2021 (Gamay) raisins de Julien Moreau.	24,00 €
VDF rouge « Eté » 2021 (Grolleau) raisins de Julien Moreau.	24,00 €
VDF rouge « Ca se discute » 2021 (Pineau d'Aunis) raisins de Julien Moreau.	23,00 €

Domaine de la Paonnerie| Agnès, Marie et Jacques Carroget

MUSCADET

Voici un domaine dont on parle peu mais qui est bel et bien implanté dans le Pays Nantais depuis plusieurs générations.
Le travail et le soin des vignes se font grâce aux tisanes, la vinification en levures indigènes et donc naturelles. Que ce soit les blancs, les rosés ou les rouges, les vins ici sont très digestes, frais, toujours au plus proche du fruit.
Les Carroget sont une famille de vignerons engagés, de vrais artisans, tout ce que nous aimons.
N'attendez plus pour y goûter !

AOP Muscadet « Rien que Melon » 2018 (Melon de bourgogne)	X
IGP Chenin de Loire « Les Champs Jumeaux » 2018	31,00 €
IGP Val de Loire rosé « Prologue » 2018 (Gamay)	20,00 €
IGP Loire « Simplement Gamay » 2018	26,00 €

Domaine De La Sénéchalière| Marc Pesnot

MUSCADET

Oubliez tout du Muscadet et venez goûter les jus de Marc Pesnot. Car on en parle souvent comme des vins sans grand intérêt, mais heureusement que le domaine de la Sénéchalière est là pour rectifier le tir. Ici on vendange à la main des raisins mûrs, de la Folle Blanche, du Melon de Bourgogne. Les vignes sont bichonnées et traitées avec des plantes. Le résultat donne des vins d'exception pour une, soi-disant, petite appellation

VDF « La Bohème » 2021 (Melon de Bourgogne)	24,00 €
MAG « La Bohème » 2021	48,00 €
VDF « Coeur de Raisin » 2022 (Melon de Bourgogne)	20,00 €
VDF « Miss Terre » Leptynite 2020 (Melon de Bourgogne)	32,00 €
VDF orange « 13éme heure » 2018 (*Melon de Bourgogne en surmaturité et macération*)	40,00 €

Sedes Rémi

COTEAUX D’ ANCENIS

J'ai croisé Remi sur un salon, ce fût le premier stand sur lequel je me suis arrêté et... je suis resté scotché notamment par les rouges et le côté évolué qu'ils proposaient. Cela me faisait penser aux cuvées spéciales de Marcel Lapierre. Un grand moment que je souhaite à tout prix vous faire partager. Rémi a également fait ses armes dans le Bordelais, notamment au Château Le Puy... inutile d' en dire plus !

Coteaux d’Ancenis « Trait Gamay » 2017/2018	24,00 €
Coteaux d’Ancenis « Trait Gamay » 2020	28,00 €
VDF blanc « Michto » 2020 (Melon de Bourgogne et Sauvignon)	24,00 €
VDF rouge « Noé » 2019 (Gamay)	24,00 €
VDF rosé « Samplemousse » 2018 (Gamay)	20,00 €

Chaffardon Rémi

ANJOU

La référence Angevine. 3 hectares de vignes qui proposent des blancs d'une grande droiture et des rouges de caractère. Sous sa barbe et son côté vieux briscard se cache un sacré personnage, attachant et un vigneron hors paire. C'est excessivement bon !

VDF rouge « Incrédule » 2014 (Cabernet franc)	25,00 €
VDF rouge « Roulpapille » 2018 (Cabernet franc)	24,00 €
VDF rouge « Le Rouzé » 2019 (Cabernet franc)	25,00 €
VDF blanc « an16, lavgt, acc, clv:a16 » 2016 (Chenin)	26,00 €
VDF blanc « Arcane à Sucre » 2014	45,00 €
(Un chenin sûrmaturé hyper dynamique : incroyable)	
VDF blanc « Avril, Méridienne Blanche » 2017 (Chenin)	31,00 €
VDF blanc « Isidore » 2015/2016/2018 (Chenin)	41,00 €
VDF blanc « Jolie Surprise » 2019 (Chenin)	29,00 €
VDF blanc « Açores et attrape verre » 2021 (Chenin)	29,00 €

Courault Benoit

ANJOU

Je me souviens encore de ma première dégustation chez ce vigneron, au début des 2000 avec les collègues du moment, nous étions restés tous pantois devant la pureté et gourmandise des vins de Benoît, mais aussi sous le charme du vigneron qui nous parlait de son travail dans les Vignes... 5 hectares, seul avec son cheval de trait !!! Sortir de tels jus en étant, comme il le disait, « à la bourre », ça force le respect. Il faut maintenant batailler pour obtenir quelques précieux flacons, les vins de Benoît font maintenant partie des bouteilles les plus prisées de l'hexagone.

VDF blanc « Gilbourg » 2021 (Chenin)	41,00 €
VDF blanc « Empreintes » 2020 (Chenin) 2021 : 32,00 €	29,00 €
VDF rouge « la Coulée » 2021 (Grolleau et Pineau d'Aunis)	38,00 €
VDF rouge « Rouliers » 2019 (Cabernet franc)	28,00 €
MAG VDF rouge « le Verger de l'étang » 2021 (Grolleau et Pineau d'Aunis)	58,00 €
Pet-Nat Rosé « Églantine » 2018 (Grolleau/Cabernet/Aunis)	20,00 €

Courtois Julien et Kuka Heidi

SOLOGNE

Julien et Heidi cultivent leurs vignes en Sologne, une bonne partie de leur vignoble est planté en franc de pied, plus que rare en France. L'attachement de Julien pour cette terre et pour le vin naturel lui vient de son père, l'IMMENSE Claude Courtois. Il a décidé de travailler ses 4,5ha de vignes à sa manière, en suivant son chemin.. Heureux de pouvoir vous faire découvrir ses nectars !

VDF blanc « Originel » 2018 (Orbois)	48,00 €
VDF rouge « Elements » 2018 (Chaudenay)	42,00 €
VDF rouge « Ancestral » 2018 (Côt/Gascon/Gamay Franc de pied)	42,00 €
VDF rouge « 100% » 2018 (Gamay)	42,00 €

Lemoing Cyril

ANJOU

Quel plaisir de vous présenter ce couple hors du commun : j'ai nommé Nam Joo et Cyril Lemoing.
Cyril a « appris » aux côtés d'une figure angevine, Mark Angeli. Je goûte les vins de ce couple d'artisans depuis leur début, et croyez moi, chaque millésime vous transporte au fin fond de leurs innombrables micro-parcelles de Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Grolle Noire, Gamay... Le domaine s'étend sur un petit peu plus de 2 hectares, on peut parler de « micro-culture » avec une surface comme celle-ci. Les vignes, parfois centenaires, sont bichonnées, aucune intervention pendant la vinification. Des vins au caractère bien trempés, une émotion et un voyage garantis vous attendent. Rare !

VDF rouge « Pin Perdu » 2019 (Cabernet franc)	21,00 €
VDF orange « Macération » 2018 (Chardonnay/Chenin)	29,00 €

Les Capriades|Pascal et Moses

VALLEE DE LA LOIRE

Les Rois de la Bulle. Pascal et Moses font des Pétillants naturels, avec que du raisin. Chaque cuvée est une réelle gourmandise qu'on ne peut s'empêcher d'ouvrir pour les grandes occasions... comme pour un apéro par exemple !
Je suis grand fan des vins de Pascal depuis tout temps, et ce n'est pas prêt de s'arrêter.

Magnum « Pynoz » 2015 (Pinot Noir et Aunis)	71,50 €
Magnum « Pet Sec Blanc » 2014 (Chenin/Menu Pineau/Chardonnay)	71,50 €
Pet Nat « Pet sec blanc » (Chenin) 2019	27,00 €

Un domaine que je suis depuis tout petit. Le pineau d'aunis chez Renaud amène des vins complexes, volumineux et d'une profondeur inouïe et ses blancs offrent une grande minéralité et complexité aromatique. Avec une surface d'un peu plus de 5 hectares et des vignes d' une moyenne d'âge de 70 ans, le domaine de La Grapperie est conduit sans produits chimiques.

La Grapperie|Guettier Renaud

COTEAUX DU LOIR

Pet-Nat « Buelloise » 2020 (Chenin)	29,00 €
VDF blanc « Pressoir » 2017 (Chenin)	32,00 €
VDF blanc « Désirée » 2014 (Chenin) 3 Ans d'élevage sans ouillage	53,00 €
VDF blanc « Désirée » 2017/2018 (Chenin) 3 Ans d'élevage sans ouillage	43,00 €
Magnum « Enchanteresse » 15/16	94,00 €
VDF rouge « Enchanteresse » 2017/2019 (Pineau d'Aunis) Vignes centenaires	43,00 €
Magnum « Enchanteresse » 2019	89,00 €
VDF « Adonis » 2018 (Pineau d'Aunis)	29,00 €
VDF « Adonis » 2020 (Pineau d'Aunis)	32,00 €
Magnum « Adonis » 2017	65,00 €
VDF blanc « MMXVI » 2016 (Chenin)	38,00 €
VDF blanc « La Belle Égarée » 2018	38,00 €

Stéphanie Debout et Vincent Bertin cultive un peu moins de 4 hectares de vignes à Faye d'Anjou depuis 2012. Tous les travaux sont effectués manuellement mise à part les labours laissés au bon soin de leur Percheron : Anatole. Leur credo ? Le travail et le bien être des vignes.
Tous les vins sont bien évidemment sans aucun additif et reflètent chacun une particularité propre à leur terroir.

Deboutbertin |Stéphanie et Vincent

ANJOU

VDF blanc « Achillée » 2018 (Chenin) Vignes de 1960	39,50€
VDF blanc « Pacotille » 2018 (Chenin) Vignes de 1973	39,50 €
VDF rouge « Aunis étoilé » 2021 (Pineau d'Aunis) Vignes de 1960	37,00 €
VDF rouge « Baliverne » 2019 (Grolleau) Vignes de 1950, 2021 : 37,00 €	31,00 €
VDF rouge « Noue Blanchard » 2016 (Cabernet Franc) Vignes de 1945	42,00 €
VDF rouge « Le Saltimbanque » 2021 (Pineau d'Aunis et Grolleau)	31,00 €
Pétillant naturel « Gogo gadget aux bulles » (Chenin, pineau d'aunis et grolleau)	33,00 €

La Coulée d'Ambrosia | Jean François Chené

ANJOU

Gros coup de cœur depuis plusieurs années, je reste toujours en contemplation devant les vins et le travail de Jean-François Chené. Travail en biodynamie non certifié, aucun intrant dans ses vins, mise en bouteille par gravité, aucune filtration, on est à fond dans le PUR ! Ses 4 hectares de vignes nous proposent des vins inclassables.

VDF « Panier de Fruits » 2015 (Chenin)	X
VDF « L'O2 Vigne » 2010 (Chenin oxydatif)	46,00 €
VDF « L'O2 Vigne » 2011 (Chenin oxydatif)	46,00 €
VDF « Le Villageois » 2015 (Cabernet Franc)	28,00 €
Magnum VDF « Bois sans soif » 2015	40,00 €

La Sirène Rouge | Victor Rousse

CHINON

Quelques lignes…

Très prochainement.

AOC Chinon rouge « La sirène rouge » 2022 (Cabernet franc)	21,00 €
AOC chinon blanc « La sirène blanche » 2022 (Chenin)	22,00 €

Est-il nécessaire de vous présenter ce monument du monde du vin nature qui sévit depuis plus de 20 ans à Cheverny ? Ce vigneron qui nous envoûte (en rupture...) à travers ses vins aux cépages atypiques ? Hervé est l'un des premiers vignerons que j'ai rencontré : un personnage généreux, attachant, à l'image de ses vins que je nai cessé de consommer : une buvabilité à toute épreuve ainsi qu'un potentiel de garde assez impressionnant sur la quasi-totalité des cuvées.

Hervé Villemade

CHEVERNY

Cheverny Blanc 2020 (Chardonnay/Sauvignon)	19,00 €
Chaverny Blanc « Montrochet » 2020 (Sauvignon blanc et rose/chardonnay/menu pineau)	26,00 €
Cheverny Blanc « La Bodice » 2018 (Chardonnay/Sauvignon)	29,00 €
Magnum Cheverny « La Bodice » 2018	63,00 €
Magnum Cour-Cheverny « Les Acacias » 2018	75,00 €
Magnum Vin de france blanc « Orbois » 2019 (Menu Pineau)	45,00 €
Cheverny rouge 2021 (Gamay/pinot noir)	19,50 €
Cheverny rouge « Les Ardilles » 2021 (Pinot noir/Gamay)	29,00 €

Une famille de vignerons qui nous régale depuis plusieurs décennies. La biodynamie n'a pour eux plus de secrets. Rarement vous aurez goûté des cabernets avec autant de croquant, fraîcheur et de buvabilité sur cette appellation.

Breton Catherine et Pierre

CHINON – BOURGUEIL - VOUVRAY

AOC Bourgueil « Trinch » 2021 (Cabernet franc)	22,00 €
Magnum « Trinch » 2017	44,00 €
AOC Bourgueil « Nuits d'Ivresse » 2018 (Cabernet franc) 2020 : 30,00 €	28,00 €
AOC Chinon « Beaux monts » 2021 (Cabernet franc)	27,00 €
AOC Bourgueil « Perrières » 1996 (Cabernet franc)	86,00 €
AOC Vouvray « Le Chenin » 2021	29,00 €
AOC Vouvray Méthodes Traditionnelles « Dilettante »	30,00 €

Alexandre BAIN

POUILLY FUME

Alexandre est sorti de l'appellation Pouilly-Fumé, ses vins reflètent un terroir, un travail des sols au cheval, des préparations biodynamiques pulvérisées en fonction du calendrier lunaire, forcément vu qu'il est le seul à le faire ça peut déranger... pas nous et bien au contraire.
J'ai toujours entendu Alexandre dire vouloir faire de grands vins. L'objectif est largement atteint depuis plusieurs années.
Vous allez en prendre plein la bouche car je vous l' ai dit... Alex fait des GRANDS vins.

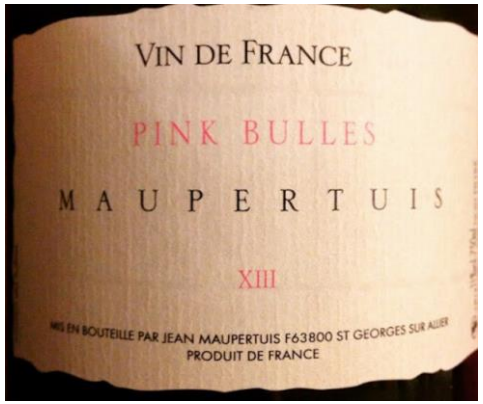
VDF blanc « Pierre Précieuse » 2015 (Sauvignon)	41,00 €
VDF blanc « L d'Ange » 2015 (Sauvignon)	49,00 €
Magnum VDF blanc « L d'Ange » 2014 (36 Mois d' élevage)	109,00 €
VDF blanc « Les Grandes Hâtes » 2015 (Sauvignon)	49,00 €
Magnum VDF blanc « Les Grandes Hâtes » 2015	105,00 €

MAUPERTUIS Jean

AUVERGNE

Jean Maupertuis ! On adore tout de lui : le personnage et ses vins. D'un calme exemplaire et d' une grande humilité, on ne reste jamais indifférent à la dégustation de ses nectars. Des jus particulièrement marqués par le sol volcanique et basaltique auvergnat, on ne peut s'arrêter d'en boire. J'ai bu et vendu ses vins depuis une quinzaine d'année, c'est un immense plaisir et honneur de les avoir sur l'île.
Ne passez pas à côté !

VDF rouge « Neyrou » 2020 (Pinot noir)	X
VDF rouge « Pierres Noires » 2020 (Gamay)	X
Magnum VDF rouge « La Presse » 2019 (Gamay)	51,00 €



NO CONTROL | Vincent Marie

AUVERGNE

Un vigneron rebelle, en Auvergne s'il vous plaît ! Vincent a embrassé le métier de vigneron voilà une dizaine d'année, en se formant d'abord, en Alsace au domaine Julien Meyer, excusez du peu.
Puis il s'est installé en Auvergne, à Volvic, terroirs volcaniques pour des vins volcaniques et pour un vigneron libre !
Ses origines normandes ressortent par le biais de son Hell Cider, un cidre brut qui décoiffe !

VDF rouge « Sortir de l'Enfer» 2019 (Gamay d'Auvergne et du Beaujolais)	26,00 €
Magnum VDF rouge « Sortie de l'Enfer» 2019	54,00 €
VDF blanc « les Crosses » 2020 (Chardonnay)	29,00 €
Pet-Nat « Version Psycho » 2020	40,00 €
Cidre « HellCider » 2019 (Pommes de Normandie)	17,50 €

Rols Patrick et Joël

AVEYRON

Patrick et son frère Joël ont repris l'exploitation familiale il y a une vingtaine d'années, et ont depuis décidé de faire du vin comme bon leur semblait : naturel ! Un vrai travail d'artisans, de paysans, des mains qui en disent long sur le travail effectué dans les vignes. On adore les vins du domaines car ils sont francs, sans chichis, digestes et « horriblement » addictifs.

VDF Blanc « Coccinnelle » 2020 (Chenin)	29,00 €
VDF Rouge « La Coquille » 2020 (Cabernet/Merlot/Syrah)	22,00 €
VDF Rouge « Les Anciens » 2020 (Merlot/Cabernet)	24,00 €

Nicolas Carmarans

AVEYRON

Originaire d'Aveyron, il n'y retournera qu'après une première vie parisienne, il y tenait au début des années 2000 un des premiers bistro spécialisé en vin naturel. C'est en 2007 qu'il se réinstallera définitivement dans son Aveyron natale, dans le nord plus précisément, sur les contreforts de l'Aubrac.
Fer Servadou, Négrette de Banhars, chenin, etc... Il nous propose des vins qui allient finesse et rusticité, c'est déconcertant et envoutant.

VDF Blanc « La Selves » 2020 (Chenin)	38,00 €
VDF Blanc « Entre les Eaux » 2020 (Chenin/Aligoté)	35,00 €
VDF Rouge « Mauvais Temps» 2020 (Fer Servadou/Négrette de Banhars)	32,00 €

Renardat - Fâche

SAVOIE

Il est fort probable que vous ne connaissiez pas le Cerdon. Un seul remède : mettez quelques bouteilles en cave car vous en deviendrez complètement dingue !
Les vignes sont en bio et la famille (3e génération) a effectué un nouveau virage depuis plus de 10 ans avec une culture en biodynamie.
« Les vignes sont moins stressées depuis ! »
Ce subtil nectar rosé vous charmera, c'est certain.

Bugey Cerdon, Méthode Ancestrale « Initiale » 1/2 sec (Gamay/Poulsard)	22,00 €
Bugey Cerdon, Méthode Ancestrale « Sec » (Gamay/Poulsard)	22,00 €
Vin de France Mousseux « En blanc aussi » (Chardonnay)	21,00 €
AOC Bugey rouge « Comme dans la cave à mémé » 2020 (Gamay)	22,00 €
Vin de France rouge « Meijtbe » (Poulsard)	24,00 €

Domaine du Perron|François Grignand

SAVOIE

François Grinand est un artiste, dans les vignes mais aussi en dehors : il était pianiste avant de se lancer dans les pentes ardues du Bugey. Depuis un peu plus de 10 ans, il cultive à peine plus de 2 hectares de Pinot Noir, Gamay et Mondeuse pour les rouges, Roussette, et Chardonnay pour les blancs. Depuis ses premiers millésimes il a fait le choix de ne faire aucune intervention qui puisse altérer le « goût du terroir ». Je suis grand fan des vins de François, ses Mondeuse ont un potentiel énorme de garde, les Gamay et Pinot noir sont frais, légers, épicés et d'une grande finesse. Que dire des blancs... une tension et minéralité comme rarement vous en avez rencontré.
Je ne vous cache pas que ces flacons sont très, très rares, ce qui décuple ma fierté et ma joie de vous les faire découvrir.

VDF orange « Faustina » 2018 (Roussette de macération)	39,00 €
VDF blanc « Katarina » 2018 (Chardonnay)	39,00 €
VDF blanc « Serène Blanche » 2018 (Roussette)	39,00 €
VDF rouge « Ermitures » 2018 (Gamay)	39,00 €
VDF rouge « Etapes » 2018 (Pinot Noir)	39,00 €
VDF rouge « Persanne » 2018 (Persanne)	39,00 €

DEISS Marcel et Fils

ALSACE

Attention voici un monument du vignoble alsacien. Une rencontre avec Marcel Deiss, ce sont des minutes inoubliables et une grande émotion. Marcel Deiss a repris un domaine qui appartient à la famille dpuis plus de 200 ans et n'a nullement eu envie de changer la méthode de travail ancestrale : la complantation, le labour, le piochage, le compost, l'enherbement. Un fervent défenseur de la complantation car pour lui, seul le Terroir exprime sa marque. Vous allez déguster des jus denses, d'une rare élégance, proche des plus grands terroirs Bourguignons, notamment sur son rouge « Burlenberg ».

Alsace Rouge « Burlenberg » 2016 (Pinot Noir, Beurot, Meunier, Blanc, Gris..." Vignes complantées ;Terroir Calcaire proche des Côtes de Nuits, notamment des Clos de Bèze…grand vin rouge de gastronomie !"	70,00 €
Alsace Engelgarten 2015 (Pinot Beurot, Gris et Noir/Muscat/Riesling) " Vignes Complantées sur terroir de Graves (vin gras, minéral aux arômes d' écorce d' orange, de poire…)	51,00 €
Alsace Riesling 2017	34,00 €

DOMAINE MARCEL DEISS

Quelle fierté de vous proposer ce domaine ! Conduit en agriculture biologique depuis une trentaine d'années, Mireille et Patrick œuvrent pour des vins libres comme l'air .
Le travail des sols, préparations biodynamiques, souci du vivant, et une constante remise en cause, voici ce qui anime ce couple respectueux et attachant.
Les vins sont d'une fraîcheur folle et d'un fruit éclatant, les macérations d'une précision ahurissante et que dire de leur vin sous voile.... Indestructible !

Mireille et Patrick MEYER

ALSACE

Alsace « A la vie » 2021 (Sylvaner/Pinot Blanc) MAGNUM : 49,00 €	19,00 €
Alsace « Riesling RN422 » 2021	24,00 €
Alsace « Pierres Chaudes » 2021 (Pinot Blanc)	26,00 €
Alsace « Grittermatte » 2018 (Riesling)	35,00 €
Alsace « Petite Fleur » 2021 (Muscat)	27,00 €
Alsace Grand Cru « Muenchberg » riesling 2017	41,00 €
Alsace Sylvaner « Zellberg Sous Voile » 2000	72,00 €
VDF orange « Les Pucelles » 2019 (Gewürztraminer)	29,00 €
VDF orange « Pinot gris » 2021	27,00 €
Alsace rouge « Vieux chemin » 2020 (Pinot noir)	23,00 €
MAGNUM Alsace rouge « Pierres Chaudes » 2021 (Pinot noir)	64,00 €
MAGNUM Alsace « Pétillante »	56,00 €

Basile est un ami d'enfance de Charly, leurs villages sont à peine distant d'un km et quelques...
Un coup en Bourgogne chez Fred Cossard, un grand coup au Chili chez Louis Antoine Luyt, un retour en alsace le temps de s'amuser avec le négoce " A boire" et de travailler chez patrick Meyer, et depuis 2021 une installation au Chili. Un garçon qui se donne de la liberté, le droit de bouger, de ne pas faire comme il "faut". Ses vins sont Libres !

A Boire – Basile WEHRLE

ALSACE

Vin de France orange « Né Sous X » 2019 (Pinot Gris/Pinot Blanc)	19,00 €
Vin de France blanc « Méticuleuse Imprécision » 2018 (Sylvaner)	19,00 €
Vin de France blanc « Origine Non Contrôlée » 2018 (Riesling)	20,00 €
Vin de France blanc « Mamy Den's » 2019 (Sylvaner)	19,00 €

Les vignes sont conduites en bio depuis 1970 et en culture biodynamique depuis 1981, ce qui a apporté aux vignes une certaine résistance aux maladies, une meilleure qualité des jus et une plus grande expression du terroir. Vous avez devant vous une panoplie de vins du domaine sans aucun ajout, une expérience qui à coup sûr ne vous laissera pas indifférent. Ses vins de macération sont tout simplement phénoménaux !

FRICK Pierre|Jean-Pierre et Chantal

ALSACE

Alsace Grand Cru « Steinert » Macération 2017 (Gewürztraminer)	40,50 €
Magnum Alsace Grand Cru « Steinert » Macération 2016 (Gewürztraminer)	98,00 €
Alsace Crémant 2019	38,00 €
Alsace rouge « Physalis » 2020 (Pinot noir) 2022 : 39,00 €	35,00 €
Alsace Grand Cru Steinert « Muscat » 2014	40,00 €
Alsace blanc sylvaner « Bergweingarten » 2020	35,00 €
Alsace blanc « Auxerrois » 2017	27,00 €
Alsace blanc « Chasselas » 2019	30,00 €
Alsace Grand Cru « Vorbourg » orange 2018 (Pinot gris)	33,50 €
Alsace orange « Voyage » 2018 (Pinot gris/Riesling/Sylvaner)	X
Alsace orange « Rot Murlé » 2019 (Riesling)	33,00 €
Alsace « Noir & Gris » (Pinot noir et Pinot gris)	32,00 €

Lambert n'est pas fils de vigneron(ne), il a eu plusieurs vies avant de se poser et de chouchouter ses vignes ! Aujourd'hui il travaille sur un peu près 2ha de vignes, en plein centre Alsace, sur des sols argileux, grèseux, sableux. Punk dans l'âme, rebel au grand cœur, ses vins sont pleins d'énergie et d'émotion, comme lui !

Domaine in Black – Lambert Spielmann

ALSACE

Vin de France rouge « Complètement Red » 2020 (Pinot noir)	29,00 €
Vin de France orange « This is Muska » 2020 (Macération Muscats petits grains, ottonel...)	26,00 €
Vin de France « Mariage Pluvieux » 2020 (Presse de Sylvaner / Macération de Gewürztraminer)	26,00 €

Tissot Stéphane et Mireille

JURA

Ce domaine n'est plus à présenter : une culture en biodynamie amenant l'expression de chaque terroir et la récolte de raisins sains permettent une vinification en levures indigènes et sans (ou très très peu) de sulfites. Stéphane et Mireille vont nous faire découvrir, à travers leurs vins, l'incroyable potentiel du vignoble jurassien.

Arbois rouge « Singulier » 2018 (Trousseau)	41,00 €
Arbois blanc « Chardonnay Rose » 2017	46,00 €
Arbois rouge « Amphore » 2018 (Poulsard)	50,00 €
Côtes du Jura rouge « En Barberon » 2016 (Pinot noir)	61,00 €
Magnum « DD » 2018	69,00 €
Arbois Vin Jaune « Les Bruyères » 2012	120,00 €
Arbois rouge « Sous la Tour » 2017 (Pinot noir)	54,00 €
Arbois blanc « Traminer » 2017 (Savagnin)	55,00 €

Jean-François et Anne Ganevat

COTES DU JURA

Une légende du Jura, du vin en fait

La plupart des personnes ont entendu parlé de Jean-François, mais en réalité c'est un duo avec Anne, sa sœur, qui fait le domaine Ganevat. Le domaine de 12 hectares se situe à Rotalier, dans le sud du Jura.
Des vins hors normes, des émotions rares, il magnifie ses terroirs sur les cuvées "domaine", avec un nombre incroyable de micro-cuvées et magnifie également les raisins des autres sur les cuvées de négoce.

Côtes du Jura blanc « Chamois du Paradis » 2016 (Chardonnay)	X
Côtes du Jura blanc « Chamois du Paradis » 2018 (Chardonnay)	96,00 €
Côtes du Jura blanc « Grusse en Billats » 2016 (Chardonnay)	112,00 €
Côtes du Jura blanc « Chardonnay Les Varrons » 2018 (Chardonnay)	82,00 €
Côtes du Jura blanc « Antide » 2016 (Savagnin)	129,00 €
Côtes du Jura blanc « Les Rescapés » 2017 (Savagnin)	125,00 €
Côtes du Jura rouge « Les Chalasses Vieilles vignes » 2018 (Poulsard)	57,00 €
Côtes du Jura rouge « Les Chalasses Vieilles vignes » 2020 (Poulsard)	73,00 €
Côtes du Jura rouge « l'Enfant Terrible » 2019 (Poulsard)	62,00 €
Côtes du Jura rouge « Plein Sud » 2019 (Trousseau)	85,00 €
Côtes du Jura rouge « Pinot en Billat » 2020 (Pinot noir)	76,00 €
Côtes du Jura « Vin Jaune » 62cl (Savagnin)	190,00 €

MAGNUM « Poulprix » 2019 (Gamay/Poulsard/Savagnin)	79,00 €
VDF rouge « Madelon » 2019 (Gamay/Trousseau/Enfariné)	33,00 €
VDF rouge « De toute Beauté » 2019 (Gamay/Pinot noir/etc...)	37,00 €
VDF rouge « Mon rouge » (Gamay du Beaujolais)	39,00 €
VDF rouge « La Croix des Batailles » 2019 (Gamay et chardonnay)	44,00 €
Côtes du Jura blanc « Chardonnay Fortbeau » 2018	51,00 €
VDF blanc « Kopine » 2017 (Chardonnay Jura et Bourgogne)	43,00 €
VDF blanc « Victor de la combe » (Chardonnay du maconnais)	44,00 €
Vin mousseux « La Bubulle à Jeannot » 2017 (Gamay/Poulsard)	32,00 €
Arbois blanc « Savagnin sous voile » 2017 (élevé 4 ans sous voile)	101,00 €

Didier GRAPPE

COTES DU JURA

Nous voici à Saint-Lothain près d'Arbois, dans un tout petit domaine de 4 ha, mené de mains de maître par Didier Grappe, grand monsieur par la taille et le talent. Voilà bientôt 20 ans que ça dure, une agriculture biologique dans les vignes, zéro chimie au chai. Les petits rendements (entre 25 et 35 hl/ha) sont un souhait de sa part, afin d'apporter plus de concentration aux vins. On adore le vigneron et sa franchise, à l'image de ses vins.

Côtes du Jura blanc « Chardonnay Novelin » 2016	35,00 €
VDF rouge « Pif Purple » 2020	X
VDF Rouge « Les Insouciantes » 2020 (Trousseau/Poulsard)	27,00 €
Pet-Nat « Clash » 2018 (Chardo/Savagnin)	25,00 €
Vin De Paille 2011 37,5cl (Savagnin)	55,00 €
Macvin 70cl	X

Michel GAHIER

ARBOIS

Michel Gahier discret vigneron, discret personnage, peu connu, tant pis/tant mieux ! Michel cultive ses vignes sans chimie, et vinifie sans produit de synthèse, depuis les années 80, donc ne parlez pas de mode ! Ses vins sont à son image, ils ont autant de finesse que de rusticité, et ne craignent pas les années !

Arbois rouge « Le Clousot » 2018 (Trousseau)	X
Arbois blanc « Les Folasses » 2018 (Chardonnay)	30,00 €

Benoît Camus

BEAUJOLAIS

Quelques lignes…

Très prochainement.

VDF rouge « Château Roulant » 2020/2021 (Gamay)	X
VDF rouge « Vagabond » 2020 (Gamay)	22,00 €
VDF blanc « Eveil floral » 2020 (Chardonnay)	28,00 €

Le Picatier I Famille Pialoux

CÔTE ROANNAISE

Quelques lignes…

Très prochainement.

VDF rouge « Gaménits » 2020 (Gamay)	28,00 €
VDF rouge « Se chussa de re » 2015 (Gamay)	28,00 €

Ravera Hervé

BEAUJOLAIS

Trois Hectares de vignes, labourés au cheval, sans aucun intrants. Hervé est un ancien infirmier reconvertit en vigneron/paysan. Des vignes à 400m d'altitude, une presse centenaire pour la vinification, un travail en biodynamie et des rendements sous les 20hl à l'hectare... Nous sommes conquis !

VDF rouge « Roue Libre » 2016/2017 (Gamay)	28,50 €
Magnum VDF rouge « Vos Lettres sont irrésistibles » 2016/2017 (Gamay)	91,00 €
VDF rouge « 500 mètres » 2016 (Gamay)	26,00 €

Guignier Michel

BEAUJOLAIS

Des rendements infimes (20hl max), un travail monstrueux à la vigne, une vinification totalement naturelle: Michel Guignier nous propose des jus incroyables et un terroir omniprésent dans des vins taillés pour la garde.
La biodynamie poussé à son maximum, vignes, vaches, céréales et culture maraîchère, tout y est !

Magnum « Bonne Pioche » 2016 (Gamay)	55,00 €
Magnum VDF rouge « Au Bon Grès » (Fleurie) 2014	71,00 €
Magnum VDF rouge « Moncailleux » 2012	86,00 €
VDF rouge « La Petite Oseille » 2017 (Moulin à Vent)	32,00 €
Magnum « La Petite Oseille » 2014	75,00 €
VDF rouge « Oh... » 2019 (Gamay)	23,00 €
VDF rouge « Au fil du Temps » 2015 (Gamay)	31,00 €

ROMANEAUX DESTEZET | Béatrice et Hervé SOUHAUT

VALLEE DU RHONE

Un nom incontournable depuis plus de 15 ans dans la région. Chaque nouveau millésime est attendu avec impatience tellement les jus sont rares et sublimes. Ici on est sur la finesse jusqu'au bout des ongles, des vins travaillés et élevés dans le plus grand respect du sol et du vivant. Je vous l'ai dit : rares et sublimes... qu'attendez-vous ?

VDF rouge « Syrah » 2020	29,00 €
VDF rouge « La Souteronne » 2018/2020 (Gamay)	29,00 €
Saint Joseph Rouge « Clos des Cessieux » 2018/2020	55,00 €
Saint Joseph Rouge « Sainte Epine » 2018/2020	64,00 €

FERME DES SEPT LUNES|Jean Delobre

SAINT JOSEPH

Jean Delobre a toujours été bercé par les vignes, arbres fruitiers, bétail, céréales.... en effet ses grand-parents menaient déjà le domaine comme une ferme en auto-suffisance, ses parents cultivaient les vignes dont les raisins étaient envoyés en coopérative. C'est à la fin des années 90 que le virage s'opère. Les vignes sont alors conduites en agriculture biologique et biodynamique. Ses Saint-Joseph ont un sacré caractère, dense mais aucunement extraits, pour les rouges ; Les blancs révèlent énormément de finesse, aucune lourdeur, beaucoup de tension.
On adore !

Saint Joseph blanc « Lune Rousse « 2018	40,00 €

STEPHAN Jean-Michel et Fils

CÔTE RÔTIE

Une Côte Rôtie nature... inconcevable non ? Et bien si ça existe. Jean-Michel fait ça depuis presque 30 ans.
Il est rare que l'on en mette de côté tellement les vins affichent une grande fraîcheur dans leur jeunesse. Mais n'ayez crainte, ici on fait des vins qui savent défier le temps. Au domaine on laisse place au terroir et au bon vouloir du raisin et de ses levures :
pas de chimie à la vigne et au chai, aucune intervention jusqu'aux mises en bouteilles, des vins libres comme l'air, du velours !

Côte Rôtie « Coteaux de Bassenon » 2017 (Syrah/Serine/Viognier)	140,00 €
Côte Rôtie « Coteaux de Tupin » 2018 (Serine)	145,00 €
Côte Rôtie « Les Binardes » 2018 (Syrah/Viognier)	105,00 €
Dans les bas du Coteau de Tupin,	
c'est une parcelle appartenant à la famille de JM depuis... le 19e Siècle !	
Côte Rôtie « Nature » 2018	105,00 €

Maxime Laurent

VALLEE DU RHONE

Maxime est le fils de Michèle Aubéry du domaine Gramenon. Il créé son petit négoce en 2006, en parrallèle du domaine, en partenariat
avec un vigneron du coin dont les vignes sont certifiés bio. La vinification va complètement dans le même esprit qu'au domaine familial : des raisins récoltés sains et triés à la vendange, les levures indigènes assurent le travail, aucun sulfite ajouté à l'encuvage; Maxime s'autorise un léger sulfitage après les fermentations malolactiques (moins de 20mg/l).
La cuvée " Il Fait Soif " porte bien son nom, à boire dans sa jeunesse pour son explosion de fruits... quand il fait soif !!

Côte du Rhône rouge « Il fait soif » 2021 (Grenache/Syrah/Cinsault	21,50 €
Côte du Rhône rosé « Pompon rosé » 2021	18,00 €

il fait soif

Gramenon | Michèle Aubéry

VALLEE DU RHONE

Voici un domaine mythique d'Ardèche. Michèle Aubéry reprend le flambeau après la disparition de son mari. La suite est logique : continuer le travail déjà établi, continuer à produire des vins naturels. C'est toujours un grand moment lorsque l'on est amené à déguster ses vins. Des vins d'une grande générosité, profonds, sur la fraîcheur comme rarement vous en avez dégusté. Avis aux amateurs de vin d'exception, courez-y ces bouteilles sont très prisées.

Côtes du Rhône blanc « Vie on y est » 2020 (Viognier) 2021: 31,00 €	28,50 €
Côtes du Rhône rouge « Poignée de raisins » 2021 (Grenache) Magnum : 48,00 €	X
Côtes du Rhône rouge « La Sagesse » 2021 (Grenache)	34,00 €
Magnum « La Sagesse » 2019 / 2021: 72,00 €	68,00 €
Côtes du Rhône rouge « La Papesse » 2021 (Grenache)	46,00 €
Côtes du Rhône rouge « La Mémé » 2020 (Grenaches Centenaires) 2021: 60,00 €	57,00 €
Magnum « La Mémé » 2021	125,00 €
Magnum Côtes du Rhône « Pascal'S » 2019	140,00 €

Domaine des Miquettes

VALLEE DU RHONE

Les amis vous n'allez pas me croire : Paul a grandi sur l'île intense, plus exactement au Chaudron ! Le revoilà donc sur ses terres, pas encore physiquement certes mais bientôt pour vous présenter ses vins c'est certain ! Son petit domaine de 4 hectares en Ardèche est conduit en agriculture biologique certifiée depuis 2003 et à partir de préparations biodynamiques depuis 6 ans et SANS AUCUN SULFITE depuis... Paul est un adepte des voyages en Georgie et des vinifications en amphore. Vous le ressentirez à travers ses vins : l'amphore apporte à ses vins une grande finesse. Attention Grand Vin !

VDF blanc « Viognier » 2019	28,00 €
VDF blanc « Ti blanc » 2021	20,00 €
VDF rouge « Syrah » 2019	23,00 €
VDF rouge « Ti rouge » 2021	21,00 €
VDF orange « Chasselas »	22,00 €
AOC Saint Joseph Rouge 2019 (Syrah)	X

Domaine Mazel | Gérard Oustric

ARDECHE

Le « maître » ardéchois ! Gérald est un pionnier du monde du vin nature. Ses vins sont toujours à forte personnalité, et d'une buvabilité sans limites. Attention, addiction !

VDF rouge « Briand » 2017 (Grenache)	19,00 €
VDF blanc « Mias » 2018 (Viognier)	22,00 €
VDF blanc « Charbonnières » 2020 (Chardonnay)	22,00 €
VDF rouge « Larmande » 2015 (Syrah)	20,00 €
VDF rouge « Soif » 2021 (Grenache/Syrah)	17,50 €
VDF rouge « Raoul » 2021 (Carignan)	19,50 €
MAGNUM « Raoul » 2021	44,00 €
VDF blanc « Les Lèches » 2020 (Sauvignon/Grenache blanc/Chardonnay)	22,00 €
Pétillant « Pet'Zel » (Cinsault)	29,00 €

Deux copains, deux types de sols (Basalte et Argilo-calcaire), une association en 2009 et c'est parti pour les « Deux Terres »
Les vins sont à l'image de ce duo ! Authentiques !
Manu et Vincent nous propose des vins dans le Sud Ardèche, pleins de fraîcheur, faciles, digestes, des vins de copains, on y retourne sans arrêt !

Domaine Les Deux Terres | Manu et Vincent

ARDECHE

VDF blanc « Vin Nu » 2021 (Chardonnay et Sauvignon)	18,00 €
VDF rouge « Vin Nu » 2021 (Grenache)	18,00 €
VDF rouge « Reboule » 2021 (Merlot / Cabernet S. / Syrah)	16,50 €
VDF rouge « Zig Zag » 2021 (Syrah et Grenache)	20,00 €
VDF rouge « Ripaille » 2021 (Carignan)	19,00 €
VDF rouge « Bric à Brac » 2021 (Syrah)	21,50 €

Quelques lignes très rapidement !

!!

Les Vignerons D'Estezargues

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône blanc « Taparas » 2021 (Grenache blanc / Roussanne / Viognier)	11,00 €
Côtes du Rhône rouge « Taparas » 2021 (Grenache / Syrah / Carignan)	X
Côtes du Rhône Village « Signargues » 2021 (Grenache / Syrah / Mourvèdre / Carignan)	12,00 €

Domaine Grès Saint Vincent

Domaine Badea|Agnès et Philippe Badea

VALLEE DU RHONE

L'aventure démarre 2012, après 15ans en tant que salarié dans un domaine bio.
Le domaine Badéa se situe en dans la Drôme, 4 hectares le composent. Une aventure humaine qu'Agnès et Philippe partagent à deux, ainsi qu'avec tous leurs amis qui mettent la main à la pâte. Principalement composé de grenache, leurs vins sont francs, sur le fruit, comme ils aiment à le dire: des vins de copains !

VDF Rouge « A Tue Tête « 2019 (Grenache)	X
VDF Rouge « Libre comme l'air » 2020 (Grenache)	X
MAGNUM VDF Rouge « Libre comme l'air » 2020 (Grenache)	39,00 €

CANTE RENARD | Philippe et Valérie Pibarot

GARD

Plus de 20 ans que Philippe s'est installé, dans le Gard, au sud de Nîmes, il démarre de suite une agriculture bio, aujourd'hui en biodynamie.
Avez vous déjà entendu parlé de Morrastel, Counoise ? Non ? Venez goûter !
Des jus d'une fraîcheur, d'une gourmandise, sueprbe !

VDF Rouge « Cante Renard » 2020 (Carignan/Syrah/Morrastel/Counoise/Cinsault)	X
VDF Rouge « Suko » 2020 (Mourvèdre/Clairette/Carignan)	16,50 €
VDF Orange « Luteva » 2015+2016 (Bourboulenc 2015 / Terret 2016)	32,00 €

MOURESSIPE|Alain Allier

GARD

Ancien garagiste, Alain arrive dans les vignes en côtoyant un certain Eric Pfifferling du domaine de l'Anglore. Très vite il fait le choix qui lui semble évident : faire des vins naturels, respecter les sols et les vignes au travers la biodynamie et ne surtout pas intervenir pendant le vinification. Le résultat ? Des vins aériens, au plus proche du raisin et une « patte « bien présente. Le personnage, on l'ADORE, les vins on les IDOLÂTRE... alors foncez !

VDF Rouge « Galapia » 2018 (Mourvèdre)	20,00 €
VDF Rouge « Tracassier » 2020 (Grenache)	26,00 €
VDF Rouge « Vaoury » 2020 (Merlot/Grenache/Cinsault)	17,00 €
VDF Rouge « Aquilou » 2020 (Grenache/Mourvèdre)	17,50 €
VDF Rosé « Galéjade » 2021 (Cinsault/Grenache)	17,00 €
Pet-Nat Blanc «Chasselas » 2020 (Chasselas) 2021: 24,00€	23,00 €
VDF Rouge « Novel » 2021 (Grenache/Syrah)	16,50 €
VDF Rouge « Pitchounet » 2021 (Cinsault/Grenache) MAG: 37,00 €	18,00 €
VDF Rouge « Cacou » 2021 (Grenache/Syrah) MAG: 39,00 €	19,00 €
VDF Blanc « Lou Cantoun » 2021 (Clairette/Chasselas/Chardo…)	20,00 €

L'ANGLORE | Marie et Eric Pfifferling

TAVEL

Faut-il vous le présenter ? Eric est LE vigneron star de ces dernières années. Nous ne sommes pas peu fier de pouvoir vous les proposer. Maître de la macération carbonique, les vins obtenus ont néanmoins un caractère bien trempé, épicé, frais, gourmand. Bien évidemment, Eric a choisi dès ses débuts de respecter ses sols, ses vignes, les raisins. Les vins sont non filtrés et mis en bouteille par gravité. Son Tavel est à mettre au Panthéon des rosés ! J' ai eu la chance de rencontrer Eric dès mes débuts dans le vin : gentillesse, passion, respect de la Nature, générosité... il n' y a plus grand chose à dire, juste à déguster.

AOC Tavel 2020 (Grenache/Clairette/Cinsault/Carignan)	35,00 €
VDF rouge « Nizon » 2019 (Grenache centenaire/Clairette/Cinsault/Aramon)	34,00 €
AOC Tavel « Vintage » 2017 (élevage de 2 ans)	45,00 €
AOC Lirac rouge 2018/2019 (Grenache/Mouvèdre)	37,00 €
AOC Tavel « Talweg » 2020 (Grenache/Cinsault)	27,00 €

CLOS DES GRILLONS | Nicolas Renaud

GARD

Nicolas démarre son aventure dans les vignes au début des années 2000, et créé le « Clos des Grillons » en 2006-2007, il est venu au vin par passion, tout simplement... (après une première vie dans l'enseignement). La culture de la vigne se fait suivant les principes de l'agriculture bio et biodynamique, à la cave pas d'intrant ! Il aime profondément le travail bien fait, est hyper exigeant envers lui même, et est d'une gentillesse débordante, vous retrouverez tout cela dans ses vins. Ils oscillent entre la gourmandise, la fraîcheur, l'élégance, toujours très droits, MAGNIFIQUE !

VDF rouge « Une Île » 2021 (Mourvèdre)	28,00 €
VDF rouge « Primo Senso » 2021 (Cinsault/Grenache)	22,00 €
VDF rouge « Esprit Libre » 2020	28,00 €
VDF orange « Far Niente » 2021 (Grenache/Clairette/Viognier/Vermentino)	28,00 €
VDF orange « Soleil 28 » 2020 (Picardan/Viognier macéré 7 jours)	26,00 €

LES VINS DE LOLITA | Lolita Sene

GARD

Premier millésime en 2018 avec 1800 bouteilles, ensuite 2019 avec 5000 bouteilles ! Lolita fait tout à la main, autant à la vigne qu'en cave, et que dire des intrants… il n'y en pas ! Lolita vient de Montpellier, est montée sur Paris, est partie à la découverte de l'Ouest, enfin du Nord, bref du Canada, puis est revenue en France et s'est installée dans le Gard, possède aujourd'hui un ha de vigne et achète quelques raisins aussi. Et puis nous on est heureux de l'avoir rencontré ici à la Réunion, on ne vous dira pas comment.. Ah oui, on adore ses vins !!

VDF rouge « Lolitax » 2019	31,00 €
VDF rouge « Mise en Bouche » 2021	31,00 €

Les Terres Promises|Comor Jean-Christophe

PROVENCE

Ancien conseiller d'une figure de la politique française aujourd'hui disparue, Jean-Christophe décide de tout quitter au début des années 2000 pour s'implanter non loin de ses origines, à Bandol. Et nous pouvons le remercier pour ce choix car très vite il opte pour un travail et une vinification la plus naturelle possible, en complète adéquation avec le plein essor des vins naturels à l'époque.
Des vins de caractère, frais, subtils, gourmands... une panoplie de ce que proposent les terroirs de Bandol et des Coteaux Varois, sublimés de main de maître par un artiste.

Coteaux Varois rosé « Apostrophe »2021	18,00 €
Magnum Coteaux Varois rosé « Apostrophe » 2017 (Grenache/Cinsault/Carignan)	39,00 €
Magnum « A Bouche que Veux-tu » 2019	41,00 €
Magnum Bandol rosé « La Chance » 2017 (Grenache/Cinsault/Mourvèdre)	53,00 €
Sainte-Baume rouge « l'Antidote » 2021 (Carignan)	21,00 €
Magnum « l'Antidote » 2021	41,00 €
VDF rouge « A Ma Guise » 2021 (???? Secret de fabrication !)	X
Magnum « A Ma Guise » 2021	35,00 €
Magnum Bandol rouge « L'Amourvèdre » 2016 (Mourvèdre/Grenache)	68,00 €

Château Sainte-Anne

BANDOL

Quelques lignes…

Très prochainement !

AOC Bandol rosé 2022 (Mourvèdre/Grenache/Cinsault)	31,00 €
AOC Bandol blanc 2021 (Clairette/Ugni blanc)	37,00 €
AOC Bandol rouge 2020 (Mourvèdre/Grenache/Cinsault)	42,00 €
AOC Bandol rouge 2016 (Mourvèdre/Grenache/Cinsault)	52,00 €

ARENA Antoine-Marie

CORSE

Je ne pouvais pas ne pas vous proposer des vins de ce domaine, moi qui ai passé toutes mes vacances petit près de chez eux.
Si le vin Corse est aujourd'hui si prisé nous le devons en grande partie à ce domaine et son vigneron Antoine épaulé depuis toujours par sa femme Marie.
Le domaine est à présent partagé et tenu par ses deux fils, Jean-Baptiste et Antoine-Marie. L'esprit de départ est toujours intact.
Ici sont cultivés des cépages exclusivement autochtones, Nielluciu pour les rouges, Vermentino et Bianco Gentile (rare) pour les blancs.
Les vins d'Antoine Marie sont riches, puissant, tout en gardant une fraîcheur assez incroyable pour la région.
Si vous désirez voyager, ces vins sont pour vous.

VDF blanc « Bianco Gentile » 2019	X
AOP Patrimonio blanc « Hauts de Carco » 2021 (Vermentinu)	44,00 €
AOP Patrimonio rouge « Carco » (Nielluciu) 2021	44,00 €
AOP Patrimonio rouge « San Giovanni » 2021 (Carcaghjolu)	44,00 €
AOP Patrimonio rouge « Memoria » 2021 (Très vieilles vignes de Nielluciu)	73,00 €
VDF blanc « Morta Maio » 2019 muscat NON Muté	43,00 €
Jean-Baptiste ARENA	
AOC Patrimonio blanc « Morta Maio » (Vermentino) 2020	37,00 €

Le vin naturel est un choix, une démarche philosophique, visant à retrouver l'expression naturelle d'un terroir.

Les « artisans » vignerons vous diront qu'ils ne sont là que pour accompagner la vigne et s'effacent ensuite pour la laisser s'exprimer.

Chaque dégustation de vin nature devient un voyage, une émotion, grâce à eux.

Il est de nos jours extrêmement important d'avoir une traçabilité sur ce que nous ingurgitons, important de « savoir qui nous buvons » !

GIACOMETTI Christian et Corinne, Sarah, Simon

CORSE

Comme très souvent sur l'île de beauté, le vin est une histoire de famille. Depuis plus de 30 ans la famille Giacometti s'affère à révéler le terroir de Casta, dans le désert des Agriates, non loin de Patrimonio. Le respect de la nature et des sols sont une évidence pour eux. Planté à 95% de cépages endémiques, sur sol granitique, aidé toute l'année par la force du Libecciu, le domaine bénéficie d'un coup de pouce de la nature pour une agriculture Bio, une fois de plus une évidence chez les Giacometti !
Les cuvées rouges que nous vous avons choisi sont de purs jus friands, gourmands et d'une fraîcheur déconcertante... « Sempre Contentu » un pur sciaccarellu nous rappelant le poulsard jurassien,
« Sempre Azzezu » une pur syrah aux tanins soyeux, révélant toutes les senteurs du maquis.

VDF rouge « Sempre Cuntentu » 2020 (Sciaccarellu)	26,00 €
MAGNUM « Sempre Cuntentu » 2020	59,00 €
VDF rouge « Le vin coule dans nos veines » (Sciaccarellu/Niellucciu/Grenache) 2020	29,00 €
VDF rouge « Sempre Azzezu » 2021 (Syrah)	36,00 €
VDF rosé « Diceppo » 2020 (Sciaccarellu)	19,50 €

Pierre CARLI

CORSE

Pierre Carli, grand pote à la famille Arena (il habite à 100 mètres de la Cave...), sait tout faire à la perfection. C'est un défenseur du terroir de son île avant tout et un apiculteur hors pair qui n'hésite pas à transhumer ses ruches au travers les saisons, du littoral en passant par l'intérieur de l' île et ses magnifiques paysages montagnards, ce qui nous offre des nectars aux saveurs atypiques : l'amertume pour le maquis d'automne, la douceur du printemps, la puissance du châtaignier et l'incroyable « caramel » du miellat.
Il nous a fait l'immense honneur de nous envoyer son « or », car la majorité de sa production est écoulée sur l'île mais est aussi présente sur certaines belles tables parisiennes comme celle du chef Yves Camdeborde du « Relais Saint-Germai ».
Mesdames et Messieurs à vos cuillères !

Les variétés :

Maquis d'Automne, miel amer – 250 g	14,50 €
Miel de l'Agriate – 250 g	14,50 €
Châtaigneraie – 250 g	14,50 €
Miellat Du Maquis – 500 g	19,00 €
Miellat Du Maquis – 250 g	14,50 €

AOC MIEL CORSE !

OPI D’AQUI|Philippe Formentin

LANGUEDOC

A Clermont L'Hérault, Philippe Formentin fait des merveilles depuis bientôt 10 ans. Après avoir appris et vinifié dans, presque, les 4 coins du monde, il s'installe enfin dans l'Hérault et se lance. D'entrée tout intrant est banni, un sacré culot mais aujourd'hui que dire, mis à part le fait que son travail à la vigne et sa méthode au chai lui donnent raison et nous offrent de sacré canons, purs et d’une grande finesse et digestibilité.

VDF rouge « Les Fainéants » 2017 (Mourvèdre/Grenache)	25,00 €
VDF rouge « Les Cliquets » 2019 (Grenache)	23,00 €
VDF rouge « Les Canons » 2019 (Grenache/Syrah)	26,00 €
VDF blanc « Poupoule » 2019 (Picpoul)	28,00 €
VDF blanc « Mars âne » 2019 (Marsanne)	28,00 €

PION|Nolwenn et Romain Pion

MINERVOIS

Bientôt quelques lignes !!

VDF rouge « Tchô Canons » 2020 (Merlot/Carignan/Syrah)	X
VDF rouge « Sperimentazione » 2019 (Carignan)	26,00 €
VDF blanc « Trois Cent Vingt » 2020 (Marsanne)	26,00 €

Léon BARRAL|Didier

LANGUEDOC

Didier Barral, un monument ! Il vous suffit de l'écouter vous parler de sa terre, ses vignes, ses vaches qui broutent entre ses ceps, les os de jambon qu'il sème dans ses parcelles pour nourrir et participer à la vie microbienne des sols, pour comprendre que vous êtes dans un domaine où l'essentiel est réalisé pour que la nature donne le meilleure d'elle-même et ainsi proposer des raisins d'une extrême pureté. Et c'est comme ça depuis plus de 30 ans !
Des bouteilles à avoir absolument en cave !
2015 est un énorme millésime qui vous causera encore très très longtemps.

Faugères « Tradition » 2018 (Carignan/Grenache/Cinsault)	33,00 €
Magnum « Tradition » 2016	59,00 €
Faugères « Jadis » 2016 (Syrah/Mourvèdre/Grenache)	44,00 €
Faugères « Jadis » 2018	49,00 €
Magnum « Jadis » 2016	89,00 €
Magnum « Jadis » 2018	101,00 €
Faugères « Valinières » 2016 (Syrah/Mourvèdre)	65,00 €
Faugères « Valinières » 2018	72,00 €
Magnum « Valinières » 2016	132,00 €
Magnum « Valinières » 2018	145,00 €
VDF « Blanc » 2020 (Terret/Roussanne/Viognier)	40,00 €

Yannick Pelletier

SAINT-CHINIAN

Yannick a fait ses armes chez le grand Didier Barral à Faugères. Méticuleux, toujours enthousiaste et souriant, ses vins sont à son image. C'est toujours un réel bonheur de déguster à sa table lors des salons. Des vins gourmands et toujours au plus proche du fruit. Foncez !

VDF « Blanc » 2019 (Grenache/Terret Blanc)	23,00 €
Magnum« Blanc » 2019	50,00 €
VDF rouge « l'Oiselet » 2018 (Cinsault/Grenache)	20,00 €
Saint Chinian « Coccigrues » 2017 (Grenache/Carignan/Mourvèdre)	40,00 €
Magnum « Coccigrues » 2014	73,00 €
VDF rouge « Pennard » (Solera Grenache et Carignan 2016/17/18)	17,00 €
VDF rosé « José » 2020 (Mourvèdre/Grenache)	20,00 €

Julien Peyras

LANGUEDOC

Dans l'hérault, Julien nous propose des vins francs et toujours sans chimie. Petit « protégé » de Bernard Belhassen (Fontedicto), ses jus nous impressionnent à chaque millésime. 2017 est une ENORME réussite, encore une fois !

VDF rosé « Bohème » 2018 (Grenache/Syrah)	19,00 €
VDf rouge « Gourmandise » 2019/2021 (Cinsault)	20,00 €
Pétillantes 2021 (Pèt Nat de Clairette et chardonnay)	26,00 €
VDF rouge « Séraphin » 2021 (Grenache Noir)	24,00 €
VDF blanc « l'Ephémère » 2021 (Grenache blanc/clairette/roussann)	23,00 €
Magnum « L' Ephémère » 2016 (Clairette/Roussanne/Grenache Blanc)	41,00 €
VDF rouge « Lo Tarral » 2021 (Carignan/Syrah)	24,00 €

Jeff Coutelou

LANGUEDOC

En culture bio depuis plus de 30 ans, près de Béziers, les vignes se confondent au milieu des arbres fruitiers et des fleurs.
Les vins de Jean François ne laissent personne indifférent dès leur sortie. Des petits prix pour de grands vins, vous avez ainsi la présentation des vins de MONSIEUR Coutelou.

VDF rouge « 7 Rue de la Pompe » 2020 (Cinsault/Syrah/Carignan/Grenache)	X
VDF rouge « Matubu » 2020 (Carignan/Grenache/Syrah)	18,50 €
VDF rouge « Vin des Amis » 2020 (Cinsault/Syrah/Grenache)	17,00 €
VDF rouge « Quoi Qu'il en Goûte » (Syrah et Carignan de 2019 et Syrah de 2020)	15,50 €
VDF rouge « Classe » 2019 (Syrah / Grenache)	19,00 €
VDF rouge « Couleurs Réunies » 2019 (Secret...)	X
Magnum VDF rouge « Couleurs Réunies » 2019 (Secret...)	48,00 €
Magnum VDF rouge « Flambadou » 2016 (Carignan)	56,00 €
VDF rouge « Grenache De Printemps » 2018	X
VDF rouge « Amphore » 2016 (Carignan et Castets en amphore) 700 bouteilles produites	35,00 €
Magnum VDF rouge « Mourvèdre » 2020	63,00 €
VDF blanc « 5 J » 2016 (Carignan blanc élevé 5 ans dans un fût de Cognac)	55,00 €
VDF rouge « Grenache » 2012 (Pressurage direct, vinifié et élevé en fût de Cognac)	53,00 €
Vdf rouge « l'Oublié » 2018 *(Un Ovni : plusieurs cépages, plusieurs millésimes, depuis 2001 élevés en demi-muids à la méthode d' une solera)*	33,00 €
VDF orange Ow 2016 (Muscat D' Alexandrie en macération) 700 bouteilles produites	35,00 €
EDV « Djinn » (Issu de la 3e distillation, Genièvre/Gingembre/Agrume) 50 cl	76,00 €
Apéritif « KinaCoutelou » 70 cl	53,00 €

(Apéritif à base de Vin Nature, macération de gentiane, quina, écorces d' orange douce et amère, noix de Cola…..élevage en soléra, dans des fûts de cognac et armagnac fraîchement vidés, zéro sucre ajouté, sucre issu des vins et mistelles du domaine…

LE TEMPS DES CERISES | Axel Prüfer

LANGUEDOC

Axel, Axel... Cela fait presque 20 ans, depuis 2003, qu'il sévit ! Ses vins sont à son image, francs, ne manque pas de folie, mais JAMAIS dans le m'as tu vu.. !
Cinsault, Carignan, Grenache et Chardonnay sont les cépages qu'il magnifie.
Sûrement un des premiers vignerons qui m'a fait comprendre que l'on pouvait faire des « canons, vins de soif, jaja, glouglou etc... » avec des petits degrés, mais qui sont pleins de complexités, de minéralité, de fond.

VDF blanc « La Peur du Rouge » 2020 (Chardonnay / Clairette)	24,00 €
Magnum VDF blanc « La Peur du Rouge » 2019 (Chardonnay)	49,00 €
VDF rouge « Fou du Roi » 2020 (Carignan / Grenache / Cinsault)	19,50 €
VDF rouge « Jalava » 2018 (Cinsault)	24,00 €
VDF rouge « La Capitulation ne Paie pas » (Cinsault)	22,50 €
VDF rouge « les Lendemains qui chantent » 2020 (Grenache)	36,00 €
Magnum VDF rouge « Avanti Popolo » 2019 (Carignan / Grenache)	35,00 €

MAZIERE | Momoko et Fabrice Monnin

CORBIERES

Que dire... Jean-Michel Labouygues nous a quitté en 2006, mais comme tout grand vigneron et personnage, il a laissé une empreinte indélébile dans le monde du vin, pour ceux et celles qui ont la « chance » de pouvoir croiser sa route et ses vins. Je me souviens encore de ma première gorgée, je l'ai encore en bouche.. Et qui de mieux pour pouvoir continuer son travail à présent : Fabrice Monnin, qui tenait les « Zinzins du Vin » à Besançon. Fabrice a prit sa petite famille et son camping car et s'est en allé à Padern pour reprendre le domaine en 2013 !
A sa façon mais toujours das le même esprit de travail, Fabrice et Momoko subliment et refont vivre ce domaine des Corbières, d'où sortent de très très grands et inclassables vins ! Rien que le fait de pouvoir vous les proposer, me procure beaucoup d'émotions, nul doute que vous aussi serez chamboulés...

VDF blanc « M18 » 2018 (Macabeu en majorité...)	44,00 €
VDF rouge « C18 » 2018 (Carignan en majorité...)	42,00 €

Fontedicto | Bernard Bellhasen

LANGUEDOC

Attention ! Voici l'emblème du vin nature dans le Languedoc ! Bernard est appelé le « docteur » par certains vignerons, sûrement dû à la sagesse qui se dégage de son visage mais aussi et surtout pour ses vins et son travail chirurgical ! En effet dans son petit domaine de 4 hectares près de Béziers, tout est travaillé de façon réfléchie et minutieuse. Les labours se font au cheval, les chevaux sont nourris avec les produits de la ferme, Bernard fait également son pain... avec sa farine, bio bien sûr... rien n'est fait au hasard. Ne vous fiez pas pas à la douceur du vigneron lorsque vous dégusterez ses vins, car derrière les jus se cachent le terroir de Caux : puissance, structure, soleil, épices, garrigues... vous en prendrez plein la g... bouche pardon !
Les eaux-de-vie sont élaborées à partir des jus et marcs des vins du domaine. Le Gin est à tomber à la renverse; la verveine est d'une finesse et profondeur incroyable. Toutes les épices pour l'élaboration sont bien sûr prises en pleine nature, dans la garrigue.

VDF rouge « Promise » 2009 (Grenache/Syrah/Carignan)	58,00 €
8 ans d'élevage !!!! Vous avez bien lu. Et croyez moi il est fin prêt à présent. Un monstre !	
Magnum « Promise » 2009	119,00 €
VDF rouge « Promise » 2015/2017	43,00 €
VDF rouge « Pirouette » 2017 (Carignan)	29,00 €
VDF rouge « Pirouette » 2021 (Carignan)	35,00 €
Magnum VDF rouge « Pirouette » 2017 (Carignan)	62,00 €
VDF rouge « Nouvelles Braises » 2017(Saignée de Carignan)	32,00 €
VDF rosé « Clair de Braises » 2021	35,00 €
VDF rouge « Coulisses » 2021	41,00 €
EDV Gin	92,00 €

La Fontude|François Aubry

LANGUEDOC

François Aubry est un vigneron, paysan, implanté dans la Vallée du Salagou, en plein cœur du Languedoc, en 2003. Chaque dégustation de ses vins est non seulement une émotion mais aussi un voyage à travers son projet qu'il élabore depuis le début des années 2000. Sa démarche est on ne peut plus écologique, associant vignes, élevage de brebis et gestion forestière sur une trentaine d'hectares. L'apport régulier en compost naturel, l'enherbement et le travail minimisé du sol a porté ses fruits. Le résultat est sans appel : des raisins cueillis à maturité, vinifiés et élevés sans aucun additif donnant des vins de caractère, aux arômes subtils et floraux. Merci François pour ce voyage.

VDF rouge « La Fontitude » 2019 (Cinsault)	15,00 €
VDF rouge « Entremonde » 2017 (Carignan/Aramon/Grenache)	21,50 €
VDF rouge « Amarel » 2019 (Mourvèdre)	19,00 €
VDF rouge « Pierre de Lune » 2020 (Grenache)	19,00 €
VDF blanc « Jour de fête » 2020 (Terret bourret)	19,00 €
VDF blanc de noir « Carnaval » 2021 (Clairet de Cinsault)	18,00 €

Clos Fantine

LANGUEDOC

Vous connaissez tous l'emblèmatique Didier Barral à Faugères. On ne vous en veut pas si les " Fantinettes " et le " Fantinet " vous sont encore inconnus. Cela dit il va falloir remédier à ce manque de culture rapidement les amis. Carole, Corine et Olivier sévissent dans le coin depuis le début des années 90 pour notre plus grand bonheur.
La culture est menée en bio, évidemment, pour vous proposer des vins authentiques, au plus proche du terroir, ensoleillés et vibrants.
Quant à leur blanc de Terret aussi rare qu'incroyable, nul doute que vous ne pouvez passer à côté.
Attention grand moment ! Un vrai bonheur !

Faugères « Courtiol » 2016 (Mourvèdre/Grenache) X

Le Petit Gimios|Anne-Marie et Pierre Lavaysse

LANGUEDOC

Anne-Marie et son fils Pierre cultivent 5 Hectares de vignes acquis au début des années 90. Depuis ce moment, tout est fait en harmonie avec la nature. Zéro traitement chimique dans les vignes, ici on laisse place aux plantes pour repousser les maladies de la vigne. Les rendements sont sous les 15hl/hectares. Ce domaine est conduit comme une ferme : élevage, verger, potager...
Les mises en bouteille se font en musique, pour accompagner les jus jusqu'au bout. Vous l'aurez compris ici on produit des vins d'une rare fraîcheur et intensité, au plus proche de la terre et du vivant. Vous serez envoûté je vous le garantis.

VDF « Rouge de Causse » 2017 (Assemblage de 16 cépages centenaires)	35,00 €
VDF « Rouge Fruit » 2017 (Carignan/Grenache)	35,00 €
VDF « Rosé » 2017 (Presse de Carignan et Grenache)	33,00 €

FOND CYPRES|Laetitia et Rodolphe

LANGUEDOC

Le Domaine se situe sur un versant Nord des Corbières. Les Corbières ! Quel grand terroir; mes premières émotions dans le vin proviennent de cette région. Laëtitia et Rodolphe ont démarré au début des années 2000 avant une rencontre improbable qui changera le cours du domaine : celle avec MONSIEUR Frédéric Cossard. Les premières cuvées en mono-cépage faîtes à ses côtés sont de pures pépites. La machine est alors lancée.
Le domaine est conduit en bio depuis 20 ans. Grâce à de tels personnages nous réapprenons le goût du terroir, des vins au plus proche du fruit pour la cuvée « Cyprès de toi », denses et équilibrés sur les Carignan et Grenache; de grandes émotions et un bonheur immense vous attendent ici.

	X
VDF rouge « Cyprès de toi » 2021 (jeunes vignes de Syrah/Grenache/Carignan)	20,00 €
VDF rouge« Cinsault N5 » 2021	42,00 €
Magnum « Cinsault N5 » 2019	26,00 €
VDF rouge « Carignan de le source » 2020	28,50 €
VDF rouge « Cordière des Andes » 2020 (Syrah/Grenache/Carignan)	26,00 €
VDF « Blanc Des Garennes » 2018 (Grenache Blc, Viognier,Roussanne)	28,50 €
VDF « Blanc Des Garennes » 2020 (Grenache Blc, Viognier,Roussanne)	34,00 €
VDF orange « Derrière Les Fagots » 2018 (Macération de Muscat Petits Grains)	

LES VINS DU CABANON| Alain CASTEX

ROUSSILLON

Je ne peux vous parler des vins d'Alain sans une très forte émotion. Ses vins m'ont bercé depuis mes débuts et c'est entre autre le vigneron, qui m'a fait prendre conscience de l'importance des vins libres. Respecté de tous il faut voir le travail qui est fourni à la vigne par cet Homme; je peux vous en parler j'ai eu la chance d' être à ses côtés pendant une année sur les pentes de Banyuls. Je n'exagère en rien lorsque je vous dis que j'ai des frissons à chaque fois que je déguste ses vins. Vous n'en ressortirez pas indemne non plus, je peux vous l'assurer. " Il faut y boire pour y croire ", cette phrase ici a plus que jamais du sens.

VDF rosé « Canta Mañana » 2021 (Grenaches/Carignan/Mourvèdre/Muscat/...)	29,00 €
Magnum « Canta Mañana » 2020	55,00 €
Magnum 2021	58,00 €
Magnum VDF « Tir à Blanc » 2021 (Muscat/Macabeu/Clairette/...)	62,00 €
VDF rouge « EZO » 2019/2020 (Syrah, Merlot)	26,00 €
2021	28,00 €
Magnum VDF « EZO » 2019/2020	53,00 €
Magnum 2021	56,00 €
VDF rouge « Poudre d'Escampette » 2019/2021	28,00 €
Magnum VDF « Poudre D' Escampette » 2019/2021 (Grenache Noir/Gris/Macabeu/Mourvèdre/Syrah/...)	57,00 €

Duchêne Bruno

BANYULS

Où que vous alliez, si Bruno est dans les parages vous ne pouvez pas ne pas l'entendre s'esclaffer ! Sur les dures pentes de Banyuls tout est bichonné à la main. Un des premiers précurseurs des vins natures dans la région avec « l'ayatollah » Alain Castex, depuis 2002 Bruno nous envoie un message : la fraîcheur à Banyuls existe ;)

VDP Côtes de Vermeille rouge « Luna » 2018 (3 Grenache/Carignan/Mourvèdre/Syrah)	28,00 €
VDP Côtes de Vermeille rouge « Luna » 2021 (3 Grenache/Carignan/Mourvèdre/Syrah)	29,00 €
VDP Côtes de Vermeille blanc « Luna » 2021 (Grenache gris et blanc)	X
VDP Côtes de Vermeille rosé « Luna » 2020 (Grenache/Syrah/Mourvèdre)	21,00 €
VDP Côtes de Vermeille rosé « Luna » 2021 (Grenache/Syrah/Mourvèdre)	25,00 €
Collioure blanc « Vall Pompo » 2020 (Grenache blanc) 2021: 50,00 €	44,00 €
Collioure rouge « Pascole » 2018 (3 Grenache et Carignan)	48,00 €
AOC Banyuls « Le puits de Laurie » 2021 (Grenache noir)	44,00 €
VDF rouge « Cabrito » 2021 (un peu de raisins de toutes les parcelles)	44,00 €
Pet-Nat « Suzette » 2017 *(Grenache Blanc à la méthode des Capriades !)*	35,00 €
Magnum VDF rouge « Maximus de la Pascole » 2018 *(Fer Servadou de l' Aveyron (N. Carmarans) et Grenache du Roussillon)*	101,00 €
VDF blanc rancio « Kokopelli » 2016, 50 cl (Grenaches/Macabeu)	72,00 €

Vinyer De La Ruca| Banyuls sur Mer

ROUSSILLON

Les vins de Manuel Di Vecchi sont élaborés dans un « jardin » de 2 hectares à Banyuls-Sur-Mer et Collioure. Les labours se font à la main ou au mulet. Chaque cuvée est proposée dans un verre soufflé, qui rend chaque flacon unique. A peine 1000 bouteilles par an. Si vous souhaitez de l'émotion, foncez !

« Banyuls » 2016	120,00 €
VDF rouge « Orcio Judas » 2017/2018	40,00 €
(Carignan en amphore Florentine de 210 Litres)	
VDF rouge « Ullamp » 2018 (Mourvèdre)	96,00 €

Tutti Frutti Ananas

ROUSSILLON

Domaine De Manuel Di Vecchi en collaboration avec 2 autres vignerons de Banyuls (Cave Des Nomades et Domaine Carterole). Les vins sont vinifiés en béton italien, toujours sans aucuns intrants. Des vins de soif et de plaisir immédiat.

VDF rosé « Mangrana » 2018	X
VDF rouge « D'Rain D'Rain » 2018 (Grenache de Banyuls vinifié par Dominique Derain)	42,00 €

J' ai rencontré Sylvain à travers ses miels avant qu' il ne se lance dans les vignes, même s' il a toujours eu un pied dedans au travers de tous ses potes vignerons (Edouard Lafitte, Loic Roure....). Son travail a toujours été minitieux, que ce soit pour ses miels de multiples variétés, ses vinaigres qu' on boirait au goulot ou encore ses hydromels dignes des plus grands alccols que j' ai pu déguster. Pour ce qui est du vin, Sylvain, accompagné d' Olivier , nous offrent des jus superbes, d' une grande pureté et au fruit explosif. Le travail des sols et de la vigne ainsi que la vinification sont bien évidemment réalisés sans aucune chimie.

Cave Apicole|Sylvain et Olivier

ROUSSILLON

VDF rosé « Pink Is Not Red » 2018 (Rosé de Carignan/Syrah en pressurage direct)	X
VDF rouge « Carbo Culte » 2020 (Lladoner Pelut/Grenache/Carignan/Mourvèdre/Syrah)	20,00 €
VDF rouge « Gorgorlou » 2019 (Carignans Centenaires)	22,00 €
VDF rouge « Plein Les Ceps » 2020 (Grenache/Syrah)	19,00 €
MAG VDF blanc « Java » 2021 (Muscat d'Alexandrie et Petits Grains)	45,00 €
VDF blanc « Tangerine » 2021 (Chardonnay et Sauvignon)	24,00 €
Hydromel « L'Abeille Cool »	22,50 €

Venez tous que je vous y emmène au Bout Du Monde, plus exactement au Jajakistan, pays de deux emblèmatiques vignerons du Roussillon, Loic Roure (Domaine du Possible) et Edouard Laffitte. Ayant fait ses armes aux côtés d' un grand Monsieur, j' ai nommé Jean François Nicq des Foulards Rouges, inutile de vous dire à quelle sauce vous allez être bu à travers les vins d' Edouard. Du fruit du fruit et glou et glou !

Bout du Monde|Edouard Lafitte

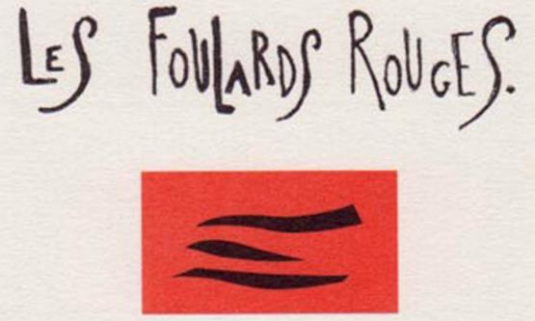
ROUSSILLON

VDF rouge « l'Echappée Belle » 2021 (Syrah/Carignan/Grenache)	16,50 €
VDF rouge « Hop'là » 2021 (Grenache/Syrah/Carignan)	21,00 €
VDF rouge « Tam-Tam » 2021 (Syrah sur schistes)	19,00 €
VDF rosé « l'Echappée Belle » 2021 (Syrah)	16,50 €

Les Foulards Rouges | Jean François NICQ

ROUSSILLON

On ne le présente plus : figure emblématique des vins natures dans le Roussillon depuis le début des année 2000, Jean-François produit depuis des vins, ou plutôt des « canons », pour étancher nos larges soifs. Nombreux sont les vignerons qui s'inspirent de ses méthodes.
En plus d'être un vigneron hors pair, Jean-François est une personne attachante et généreux. Il est de plus en plus difficile de se procurer de ses vins. Goûtez-y et vous comprendrez pourquoi !!

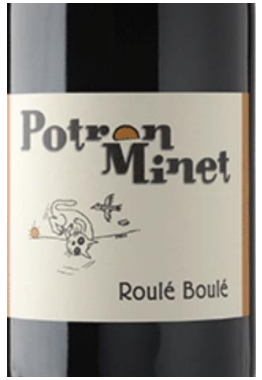


VDF blanc « La Soif Du Mal » 2021 (Macabeu/Muscat d'Alexandrie)	23,00 €
VDF rouge « La Soif Du Mal » 2020 (Grenache/mourvèdre)	27,00 €
VDF rosé « La Soif Du Mal » 2021 (Carignan)	X
VDF rouge « Vilains » 2020 (Carignan/Grenache)	22,00 €
VDF rouge « Vilains » 2021 (Carignan/Grenache)	23,00 €
VDF rouge « Vilains » 2020 Magnum	45,00 €
VDF rouge « Glaneurs » 2021 (Grenache)	31,00 €
VDF rouge « Frida » 2021 (Carignan/les 3 Grenaches)	34,00 €
VDF blanc sec « Jour de Fête » (Solera de Muscat petits grains) 50cl	38,00 €
VDF rouge « OCTOBRE » 2022 (Syrah et Grenache)	20,00 €
MAGNUM VDF rouge « OCTOBRE » 2022	40,00 €

Potron Minet | Jean Sébastien GIOAN

ROUSSILLON

Installé à Trouillas depuis une dizaine d' années, Jean-Sé est un ancien coursier parisien tombé dans la marmite du vin nature ! Épaulé par la crème des vignerons (Puzelat, Jean-François Nicq) il ne pouvait que réussir et s'épanouit à présent dans le Roussillon.
Ses vins sont vinifiés le plus naturellement possible, gourmands et digestes. 2018 est une sacrée réussite.



VDF rouge « En Goguette » 2018 (Syrah/Grenache)	19,00 €
VDF rouge « La Berlue » 2017 (Grenache/Mourvèdre)	24,00 €
VDF rouge « Roulé Boulé » 2021 (Syrah/Grenache)	21,00 €
VDF rouge « Pari Trouillas » 2021 (Carignan/Grenache)	19,00 €
VDF blanc « Pari Trouillas » 2021 (Macabeu/Grenache gris et blanc/Muscat)	X
Magnum « Pari Trouillas » 2021	44,00 €

Domaine YOYO

ROUSSILLON

Laissez vous envoûter par les jus de la vigne de Laurence ! 4 hectares de vignes sur Banyuls-Sur-Mer, menés en agriculture biologique depuis le début de son installation en 2005. Nullement mécanisable, ici tout s'effectue à la main, à la pioche (au Xadic plus précisemment), au motoculeur et à la force des chevaux et mulets pour le labour là où les parcelles le permettent. Un travail ENORME. Des vins digestes, au plus proche du fruit et sans artifices sublimés par ce magnifique terroir de Banyuls.
Les rendements sont ridicules, entre 10 et 20 hl/ha ; une concentration de fruit que nous attendons chaque année avec impatience.

VDF rouge « La Vierge Rouge » 2019 (Grenaches Blanc/Gris/Rouge)	X
VDF rouge « Bateau Ivre » 2020 (Syrah/Grenache noir)	25,00 €
VDF rouge « KM31 » 2020 (3 couleurs de Grenache/Carignan centenaires)	45,00 €
VDF rouge « El Teu Mar, Les Meves Muntanyes » 2020 (3 couleurs de Grenache de Banyuls et 3 couleurs de Carignan du domaine Cosmic)	45,00 €
VDF blanc « Restaké » 2020 (Grenache gris et blanc/Carignan gris et blanc)	40,00 €

Domaine du Possible et Attendant la Pluie

ROUSSILLON

Quelques lignes tout bientôt !

!!!

VDF rouge « Fruit du Hasard » 2021 (Carignan noir/Syrah)	18,00 €
VDF rouge « C'est pas la mer à boire » 2021 (Grenache noir/Syrah/Carignan)	26,00 €
VDF blanc « Danse encore » 2020 (Macabeu/Grenache gris)	23,00 €
VDF rouge « Tout bu or not tout bu » 2021 (Grenache gris et noir/Mourvèdre)	21,00 €

LEONINE| Stéphane Morin

ARGELES SUR MER

Encore un vigneron paysan au parcours atypique ! Stéphane est un ancien photographe qui a un jour décidé de changer de métier. Une rencontre, avec l'incontournable Jean-François Nicq des « Foulards Rouges », et la passion des vins natures est enclenchée.
Il récupère de magnifiques et très vielles parcelles de Grenaches dans les hauteur d'Argelès-Sur-Mer, anciennement travaillées par un vieux paysan qui n'avait nullement connaissance des produits chimiques que l'on pouvait introduire dans les vignes. Malgré les chaleurs torrides estivales dans le coin, les jus de Stéphane sont d'une grande fraîcheur, finesse, avec un indice de buvabilité très élevé.

VDF rouge « Entre Cœur » 2015 (Grenache de Port Vendre)	28,50 €
VDF rouge « Carbone 14 » 2020 (Vieilles vignes de Grenache d' Argelès-Sur-Mer)	26,00 €
VDF rouge « Bottle Neck » 2018 (Grenache / Syrah)	22,00 €
VDF rouge « Chic et pas Cher » 2019 (Syrah/Carignan)	18,00 €
VDF rouge « Malophet » 2021 (Carignan)	26,00 €
VDF rouge « Australopiquette » 2021	35,00 €
VDF blanc « Barrick White » 2020 Mag	47,00 €
VDF rouge « Bottom'up » 2021 (Chardonnay/Sauvignon)	22,00 €
VDF rouge « Gloriette » 2021	23,00 €

MENDALL| Laureano SERRES

CATALOGNE

« Brutal » !! Vous apprendrez cette expression en découvrant les vins du domaine. Laureano exploite 5 hectares de vignes dans les hauteurs de la Catalogne. Depuis la reprise de ce domaine familiale dans les années 90, le choix était fait : aucun intrant ni aucune intervention.
Ses vins sont de petites bombes de fruits, explosifs, de caractères, qui, à coup sûr, ne peuvent vous laisser indifférents.
A déguster à tout prix !

Blanc « Terme de Guiu » 2018 (Macabeu)	26,00 €
Blanc « Terme de Guiu » 2019 (Macabeu, petit sucre résiduel)	26,00 €
Rouge « Brutal » Roig 2019 (Tempranillo et Grenache)	26,00 €
Rouge « Terme » Roig 2020 (Carignan)	26,00 €
Rancio « Ranci »	43,00 €
Magnum « Vamos Vamos Vamos » Rouge 2017	85,00 €

(Un vin fait à 8 mains : gamay des frères Puzelat en Touraine, Cabernet Franc de Laureano Serres et Parellada de Joan Jamon Escoda , le tout vinifié en Amphore). Une bombe de fruit unique !

Rouge « Thierrica De Barri » 2018 (Grenache/Carignan)	28,00 €

ESCODA Joan Jamon| Conca De Barbera

CATALOGNE

Niché dans les hauteurs de Tarragone, Joan Jamon a repris le domaine familial à la fin des années 90 et travaille depuis ses sols et ses vignes à la manière d'une petite ferme en autosuffisance.
Grand compagnon d'un inconditionnel vigneron nature, Laureano Serres, sa vision du vin est la même : aucune intervention et place à l'expression du terroir.
Croyez-moi, des vins d'une telle finesse et profondeur ça ne court pas les rues; en revanche, vous, il est nécessaire de courir pour vous en procurer !

Blanc « El Bassots » 2017 (Chenin)	28,50 €

Quelques lignes très rapidement !

!!

Azienda Agrigola Arianna Occhipinti

SICILE

IGT Terre Siciliane « SP68 rosso » 2021 (Frappatto/Nero d'Avola)	X
Magnum « SP67 rosso » 2021	58,00 €
IGT Terre Siciliane « Frappato » 2020	46,00 €
Magnum « Frappato » 2020	95,00 €

Cidrerie du Golfe

MORBIHAN

Tous les produits de la Cidrerie Du Golfe sont biologiques, sans intrants ni sulfites ajoutés. Des cidres à boire en perfusion !

« Hors Norme » (légèrement amer)	14,50 €
« P'tite cuvée » (100% Guillevic)	14,50 €
« BlaBlaBla » (co-fermentation cidre et orange amer)	18,00 €
« Mon cœur balance » (co-fermentation cidre et raisin)	26,00 €
« Baphomet » (élevé sur lies de Pommeau)	25,00 €
« Hoops » (Cidre infusé au Houblon)	16,50 €
« Dayou » (Pommeau) 3 ans de Barrique	45,00 €
« Xtra » (Extra-Brut) 75 Cl	18,50 €
« Xtra » (Extra-Brut) 33 Cl	7,00 €
Jus de Pomme, 1 litre	8,00 €
Eau de vie de cidre « Lambig »	70,00 €
Vinaigre de cidre	14,50 €

LA CIDRERIE DU GOLFE

Quentin Le Cléac'h

Eaux de Vie - GARD

Bientôt quelques lignes !!

« Pastiche - Saint Quent&in » (Spiritueux anisé) 50cl-45%	43,00 €
« Jeune et Vrillé » (Fine/Baies de genévrier/Thym/Romarin) 50cl-43% Gin Artisanal	57,00 €
« Art de la joie » (Fine/Verveine/Aiguille de pin) 50cl-40%	43,00 €
« Blasco » (Fine/Baies de genévrier/Kumquat/Limequat/Verveine argentine/Thym orange) 50cl-42%	72,00 €
« Uzès » (Fine/Petite Centaurée/Sucre de canne) 50cl-18%	36,00 €
« Arancello » (Fine/Oranges de Sicile/Romarin/Poivre de danané/Sucre de canne) 75cl-18%	51,00 €
« Kumquatcello » (Fine/Kumquatine/Limequat/Lime rouge/Baies de genévrier/Sucre de canne) 75cl-18%	51,00 €

BIERES

La Pigeonnelle (Touraine)

Loirette (Blonde 5,5%) 75cl	8,00 €

Brasserie Des Garrigues (Sommières)

Ribouldingue (Blonche 5,3%) 75cl	9,00 €
Saison Des Amours (Ambrée/Irish Red Ale 4,9%) 75cl	9,50 €
Frappadingue (Pale Ale 8,8%) 75cl	10,00 €
P’tit Frappe (Session IPA 3,2%) 75cl	9,50 €
Nuit de Goguette (Brune, Stout à l'avoine) 75cl	9,50 €
Barrique (Ambrée élevée 9 mois en barrique de Cognac de 10 ans) 75cl	22,00 €
Pas piqué des vers (Berliner Weisser 5%) 75cl	9,50 €
Pas piqué des vers Framboise 75cl	10,00 €
Pas piqué des vers Framboise 33cl	5,00 €
Pas piqué des vers Coings 75cl	12,00 €
Pas piqué des vers Coings 33cl	6,00 €
Pas piqué des vers Ananas 33cl	5,00 €
Pas piqué des vers Poivre 33cl	5,00 €
Limonade Artisanale 33cl	3,50 €
Cola Artisanal 33cl	3,50 €

La Guinelle

Dans le hameau de Cosprons, entre Port Vendres et Banyuls-Sur-Mer, se cache une irréductible et irrésistible défenseur du goût. Nathalie a crée la vinaigrerie en 1999 avec 4 barriques posées au fond du jardin, avec du « bon » vin de Banyuls, comme le faisaient les vignerons dans la région autrefois. Le résultat s'est fait attendre au bout d'une année. Depuis les grandes tables françaises et étrangères se l'arrachent.
L'été, des « cars » de curieux et de fins gourmets font le trajet pour venir comprendre son travail et surtout goûter ces vinaigres hors du commun.
J'ai eu la chance de pouvoir travailler à ses côtés et faire partie de cette aventure. Soyez certain que votre vision du vinaigre sera totalement différente après y avoir goûter.
Les vinaigres sont élaborés sans aucuns additifs, dans des barriques en plein air toute l'année et peaufinés un mois en bonbonne de 25 litres avant embouteillage, cirage des cols et poinçon, tout à la main.

Banyuls Rouge 50 cl	15,50 €
Banyuls Blanc 25 cl	13,50 €
Muscat sûr muri 25cl	13,50 €
Muscat sûr muri 50cl	22,50 €
Savagnin oxydatif de Bornard, Jura 25cl	15,50 €
Mauzac sous voile de Plageoles, Gaillac 50cl	21,50 €
Chenin de Jousset, Loire 50cl	18,50 €
Vermeil 50 cl (Cannelle et Clou de Girofle)	16,00 €
Talouine 25 cl (Safran)	17,50 €
La Dame 2009 50cl, (vin doux naturel)	25,00 €
Malidea Uili 50cl	17,50 €
Vinaigre de Vieux Banyuls 50 cl	23,50 €
Perles de Vinaigre	18,00 €
Lalie	28,00 €
Cerises au Vinaigre de Banyuls – 600 g	

(marinées 6 mois dans du Vinaigre de Banyuls rouge avec Estragon, Clous de Girofle)

Pascal Arcizet
0693 466 116

Charly Bergmann
0692 555 187

vinature974@gmail.com