

“Signature distinctive de la singularité d'un terroir, les vins d'auteur résultent de l'interprétation du vigneron ayant porté le fruit de sa récolte vers un caractère unique...”

Samuel Ingelaere

“Le vivant n'est pas caractérisé par ce qui le compose, mais est caractérisé par son environnement...”

Anselme Selosse

“C'est par la précision que l'on révèle un terroir et non par la déviance...”

Jean-Louis Chave

“Dans le très proche avenir, les vins qui ne seront pas sublimés par une approche agroécologique fine, permettant de mettre les parfums subtils et le sel de la terre dans le vin comme boisson hydroalcoolique, risqueraient simplement d'être balayés...”

Thierry Valette

Législation en vigueur

N.M = non millésimé

Les vins non **AOC** ou **AOP** – Appellation d'origine contrôlée ou appellation d'origine protégée sont précisés :

VDT = Vin de Table - **VDF** = Vin de France

VDP = Vin de Pays - **IGP** = Indication géographique protégée

* = Vin provenant de l'agriculture biologique

** = Vin provenant de l'agriculture biodynamique

*** = Vin nature

R = Rupture

SOMMAIRE

- || Champagnes (les pages 2 à 10)
- || Vins Effervescents (les pages 11 à 12)
- || Alsace (les pages 13 à 15)
- || Jura (les pages 16 à 17)
- || Savoie (la page 18)
- || Bourgogne blanc (les pages 19 à 27)
- || Bourgogne rouge (les pages 28 à 37)
- || Beaujolais (la page 38)
- || Vallée du Rhône Septentrionale (les pages 39 à 44)
- || Vallée du Rhône Méridionale (les pages 45 à 47)
- || Provence (la page 48)
- || Corse (la page 49)
- || Languedoc-Roussillon (la page 50)
- || Sud-Ouest (les pages 51 à 52)
- || Bordeaux (les pages 53 à 56)
- || Vallée de la Loire (les pages 57 à 64)
- || Les vins avec indication géographique protégée (les pages 65 à 67)
- || Les vins de France (les pages 68 à 71)
- || Les vins étrangers (les pages 72 à 77)
- || Les demi-bouteilles (la page 78)
- || Les magnums (les pages 79 à 86)
- || Les magnums avec indication géographique protégée (la page 87)
- || Les magnums Vin de France (la page 88)
- || Champagnes et vins au verre / les vins au verre sans alcool (les pages 89 à 90)
- || Les digestifs (les pages 91 à 92)

CHAMPAGNE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte des Blancs

D : 1,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Chardonnay - É : Cuve inox + 7 mois sur lies

Champagne GUIBORAT

N.M.

Champagne Extra-Brut Grand Cru *Téthys* Blc de Blcs R22

La Côte des Bar

D : 3 g/l - S : Argilo-calcaire - C : 70% PN, 30% Ch - É : 12 mois cuve acier émaillée

S : Calcaire - C : PN - É : 11 mois fûts + 19 mois sur latte

D : 3 g/l - S : Calcaire - C : 50% PN, 25% Ch, 25% PB - É : Cuve inox + 30 mois latte

Julie DUFOUR

Stéphane FÈVRE

Pierre GERBAIS

N.M.

Champagne Extra-Brut *Cléobuline**

N.M.

Champagne Brut Nature *Composition R20**

N.M.

Champagne Extra-Brut *Grains de Celles*

COTEaux CHAMPENOIS | 125€

ROUGE

La Côte des Bar

S : Marne, calcaire dur - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût

Champagne VOUETTE & SORBÉE

2022

Coteaux Champenois *L'Entre Deux**

CHAMPAGNE | 125€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Montagne de Reims

D : 3 g/l - S : Sable - C : PN - É : 9 mois fût, 47 mois sur lies + 6 mois
 D : 3 g /l - S : schiste - C : PM - É : 90% RP
 D : 6 g /l - S : Craie, argile - C : 33% C, 33% PN, 33% PM - É : 24 à 36 mois
 S : Siliceux-calcaire - C : 60% PN, 40% C - É : 12 mois demi-muid neuf

LACOURTE-GODBILLON
Roger COULON
Champagne BÉRÊCHE & FILS
Francis BOULARD

N.M. Champagne Brut Nature 1^{er} Cru *Mi-Pentes*
 N.M. Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Héri Hodie**
 N.M. Champagne Brut *Réserve*
 2020 Champagne Brut Nature *Le Murtet***

La Vallée de la Marne

D : 1 g/l - S : Calcaire sableux - C : 60% PM, 40% C - É : 12 mois

Champagne NOWACK

N.M. Champagne Extra-Brut S.A R20

La Côte des Blancs

D : 2,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Ch - É : 7 mois cuve inox
 D : 5 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay + RP de 07 à 16 - É : 30% vinifiés en fût
 D : 6 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay + RP de 07 à 16 - É : 30% vinifiés en fût

Champagne GUIBORAT
Pierre LEGRAS
Pascal AGRAPART

N.M. Champagne Extra-Brut Grand Cru *Prisme R19*
 N.M. Champagne Brut Grand Cru *Monographie R18*
 N.M. Champagne Extra-Brut *7 Crus*

La Côte des Bar

S : Calcaire, marne - C : PN - É : 18 mois demi-muids + 36 mois latte
 S : Calcaire, marne - C : PN - É : 18 mois demi-muids + 36 mois latte
 S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 S : Calcaire - C : 80% PN, 20% PB C - É : 12 mois fût
 S : Brun argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût + amphore

Champagne CLANDESTIN
Champagne CLANDESTIN
Jacques LASSAIGNE
Etienne SANDRIN
Thibault TASSIN

N.M. Champagne Brut Nature *Cuvée Boréal R21**
 N.M. Champagne Brut Nature *Cuvée Austral R22**
 N.M. Champagne Extra-Brut *Les Vignes Mongueux Blc de Blcs*
 N.M. Champagne Extra-Brut *À Travers Celles R20***
 2021 Champagne Brut Nature *Cuvée Les Fioles**

CHAMPAGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Montagne de Reims

S : Siliceux-calcaire - C : PN - É : 50% Vendange 2012 et 50% 2016 RP
D : 3 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 60 mois fût + 6 mois cuve
D : 2,5 g/l - S : Argilo-limoneux - C : Pinot Meunier - É : 11 mois fût
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
S : Siliceux-calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût ancien
D : 1 g/l - S : Craie, argile - C : PN - É : 18 mois fût, 60 mois sur lies + 6 mois
D : 3 g/l - S : Calcaire - C : 60% C, 35% PN - É : 18 mois fût

Francis BOULARD
Eric RODEZ
Emmanuel BROCHET
Benoit MARGUET
Benoit MARGUET
Francis BOULARD
Champagne LACOURTE-GOBBILLON
Roger COULON

N.M. Champagne Brut Nature *Petraea***
N.M. Champagne Brut Grand Cru *Cuvée des Crayères**
N.M. Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Le Mont Benoit R21**
2019 Champagne Brut Nature Grand Cru Cramant
2019 Champagne Brut Nature Grand Cru Oger
2016 Champagne Brut Nature *Les Rachais***
2015 Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Mont Âme-Migerats*
2015 Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *L'Hommée*

La Vallée de la Marne

D : 5 g/l - S : Craie, argile - C : 50% - É : 18 mois fût + 36 mois latte
D : 3,75 g/l - S : Marno-calcaire - C : 65% PM, 25% C, 10% PN - É : 12 mois fût

Champagne POUILLON & FILS
Françoise BEDEL

N.M. Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Solera 1997-2019*
N.M. Champagne Extra-Brut *Entre Ciel et Terre***

ROSÉ

La Montagne de Reims

D : 2,5 g/l - S : Argilo-limoneux - C : Pinot Meunier - É : 11 mois fût
D : 5 g/l - S : Sable, calcaire - PN, C : C - É : 9 mois fût de 228l. et 350l.

Emmanuel BROCHET
Champagne CHARTOGNE-TAILLET

N.M. Champagne Extra-Brut *Rosé d'Assemblage R21**
N.M. Champagne Brut *Le Rosé*

CHAMPAGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

D : 2,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Ch - É : 7 mois cuve inox + 104 mois cave
 D : 4,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Ch - É : 7 mois cuve inox + 102 mois cave
 D : 2,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Chardonnay - É : 18 mois cuves inox
 D : 2,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Chardonnay - É : 18 mois cuves inox
 D : 5 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 5 g/l - S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 2 g/l - S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 40% RP
 D : 6g/l - S : Calcaire, craie - C : Ch - É : Solera depuis 1988
 D : 2g/l - S : Calcaire, craie - C : Ch - É : 36 mois sur lie + 20% RP
 D : 2g/l - S : Calcaire, craie - C : Ch - É : 36 mois sur latte
 D : 6 g/l - S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 96 mois en cave

Champagne GUIBORAT	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>Prisme Echo</i> R14
Champagne GUIBORAT	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>Prisme Echo</i> R13
Champagne GUIBORAT	N.M.	Champagne E-B. Grand Cru <i>De Caurès à Mont Aigü</i> R17
Champagne GUIBORAT	N.M.	Champagne E-B. Grand Cru <i>De Caurès à Mont Aigü</i> R16
Pascal AGRAPART	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>Terroirs</i>
Pascal DOQUET	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>Diapason*</i>
Champagne LARMANDIER-BERNIER	N.M.	Champagne Extra-Brut 1 ^{er} Cru <i>Longitude*</i>
Pierre PÉTERS	N.M.	Champagne Brut Grand Cru <i>Cuvée de Réserve</i>
Pierre PÉTERS	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru
PERTOIS-MORISSET	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>PM.05</i>
Pierre MONCUIT	2012	Champagne Brut <i>Millésimé</i>

ROSÉ

D : 3,5 g/l - S : Calcaire schiste - C : PN, C - É : fût 62%, cuve 38%

Pascal DOQUET	N.M.	Champagne Extra-Brut 1 ^{er} Cru <i>Anthocyanes*</i>
----------------------	------	--

CHAMPAGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte des Bar

S : Calcaire schiste - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût
S : Calcaire schiste - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût
S : Calcaire schiste - C : 90% PN, 10% PM - É : 18 mois fût
S : Calcaire schiste - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût
D : 4 g/l - S : Argilo-calcaire - C : 50% PN, 50% Ch - É : 12 mois cuve acier émaillée
S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois cuve acier émaillée
D : 1,13g/l - S : Argilo-calcaire - C : PN - É : 11 mois fût + 19 mois sur latte
S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 11 mois fût + 19 mois sur latte
S : Argilo-calcaire - C : Ch - É : 10 mois demi-muids + 15 mois sur latte

Etienne SANDRIN
Etienne SANDRIN
Etienne SANDRIN
Etienne SANDRIN
Julie DUFOUR
Julie DUFOUR
Stéphane FÈVRE
Stéphane FÈVRE
CHAMPAGNE CLANDESTIN

N.M. Champagne Brut Nature *Beauregard* R19**
N.M. Champagne Brut Nature *Champignat* R19**
N.M. Champagne Brut Nature *Le Bruyant* R19**
N.M. Champagne Brut Nature *Mouille-Brant* R19**
N.M. Champagne Extra-Brut *Chapitre 1 Il était une fois**
N.M. Champagne Brut Nature *Chapitre 2**
N.M. Champagne Extra-Brut *Eproué* R21*
N.M. Champagne Brut Nature *Val Barmont* R20*
N.M. Champagne Brut Nature *Les Revers* Blc de Blcs R20*

CHAMPAGNE | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Montagne de Reims

D : 2 g/l - S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 1 g/l - S : Argilo-calcaire, silex - C : Chardonnay - É : 9 mois fût
 D : 2,5 g/l - S : Sable calcaire - C : 94% PN, 2% PM, 2% C - É : 10 mois fût
 S : Craie - C : PN, Ch, PM - É : 18 mois cuves inox + fût 228l. + demi-muid
 D : 3 g/l - S : Craie - C : 50% PN, 50% C - É : 72 mois en cave
 D : 8 g/l - S : Calcaire - C : 65% PN, 30% Ch, 5% PM - É : 12 mois cuves inox

Frédéric SAVART
Roger COULON
Champagne CHARTOGNE-TAILLET
Champagne La CLOSERIE
Alexandre LAMBLOT
Champagne BÉRÊCHE & FILS
Champagne DEUTZ

N.M. Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Écueil-Trépail* Blc de Blcs
 N.M. Champagne Brut Nature 1^{er} Cru *Esprit de Vrigny*
 N.M. Champagne Extra-Brut Grand Cru *Hors-Série*
 N.M. Champagne Extra-Brut *Les Béguines* R20
 2017 Champagne Brut Nature *Mouvance***
 N.M. Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Le Cran Ludes*
 2008 Champagne Brut *William Deutz*

La Vallée de la Marne

D : 2 g/l - S : Argile, cailloux calcaire - C : PM - É : RP 40% depuis 2013
 S : Argile, craie - C : 50% C, 50% PN - É : 18 mois fût + 60 mois latte
 D : 2 g/l - S : Limon, argilo-calcaire - C : C - É : 18 mois fût + 60 mois latte
 D : 3 g/l - S : Limoneux, - C : 50% C, 30% PN, 20% PM - É : 12 mois fût

Jérôme DEHOURS
Champagne POUILLON & FILS
Champagne POUILLON & FILS
Françoise BEDEL

N.M. Champagne Extra-Brut Lieu-Dit *Les Genevraux*
 2018 Champagne Brut Nature 1^{er} Cru *Les Blanchiens*
 2018 Champagne Extra-Brut Grand Cru *Les Valnons*
 2008 Champagne Extra-Brut *L'Âme de la Terre***

La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

D : 3 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 S : Calcaire, craie - C : Ch - É : 12 mois fûts et foudres + 72 latte
 D : 2,5 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal AGRAPART
Champagne LARMANDIER-BERNIER
Pascal DOQUET

2018 Champagne Extra-Brut Grand Cru *Minéral*
 2016 Champagne Brut Nature 1^{er} Cru *Terre de Vertus**
 2009 Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Le Mont Aimé**

La Côte des Bar

D : 2,5 g/l - S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 2,5 g/l - S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Jacques LASSAIGNE
Jacques LASSAIGNE
Jacques LASSAIGNE

N.M. Champagne Extra-Brut *Le Cotet* Blanc de Blancs
 N.M. Champagne Extra-Brut *La Colline Inspirée* Blc de Blcs
 2015 Champagne Brut Nature *Millésimé* Blanc des Blancs

CHAMPAGNE | 245€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Montagne de Reims

D : 2,5 g/l - S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Roger COULON

2013

Champagne Extra-Brut *Millésimé*

La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

D : 2,5 g/l - S : Calcaire, schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal DOQUET

2009

Champagne Extra-Brut Grand Cru Le Mesnil sur Oger*

La Côte des Bar

S : Calcaire, schiste - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût

S : Calcaire, schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

S : Calcaire, schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Champagne NAKADA PARK

2020

Champagne Extra-Brut *Gye sur Seine**

Champagne NAKADA PARK

N.M.

Champagne Extra-Brut *Harmonie en Seine**

Champagne VOUETTE & SORBÉE

2014

Champagne Brut Nature *Sobre Blanc de Blancs**

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Montagne de Reims

S : Argilo-limoneux - C : PN, C - É : 11 mois fût
 D : 3 g/l - S : Calcaire - C : 75% PN, 25% Ch - É : 72 mois en cave
 D : 2 g/l - S : Craie - C : PN - É : 10 mois fût

Emmanuel BROCHET
BÉRÊCHE & FILS
Champagne La CLOSERIE

2017
 2015
 N.M.

Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Les Hautes Vignes**
 Champagne Extra-Brut Grand Cru Aÿ
 Champagne Extra-Brut Grand Cru

La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

S : Argile, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 3 g/l - S : Argile, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 2,5 g/l - S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût
 D : 2,5 g/l - S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal AGRAPART
Pascal AGRAPART
Champagne GUIBORAT
Pascal DOQUET

2018
 2018
 2008
 2004

Champagne Brut Nature Grand Cru *Vénus*
 Champagne Extra-Brut Grand Cru *Avizoise*
 Champagne Extra-Brut Grand *Le Mont Aigü*
 Champagne Extra-Brut Grand Cru *Champ d'Alouettes**

CHAMPAGNE | 495€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

S : Calcaire, craie - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal AGRAPART

N.M.

Champagne Brut Nature Grand Cru *Exp. 19*

ROSÉ

La Montagne de Reims

D : 2 à 3 g/l - S : Sable - C : PN - É : 10 mois fût, ajout 13% vin rouge même parcelle

Champagne La CLOSERIE

N.M.

Champagne Extra-Brut *Cuvée Fac Similé***

CHAMPAGNE | 995€

La Montagne de Reims

D : 4,5 g/l - S : Calcaire - C : 53% PN, 25% PM, 22% C - É : 18 mois fût

KRUG

2008

Champagne Brut *Vintage*

VINS EFFERVESCENTS | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Languedoc

S : Argilo-calcaire - C : CH, PN, Chenin - É : 12 mois vieux fûts 500 l.

Domaine de MOUSCAILLO

2019

Crémant de Limoux Brut Nature

Vallée de la Loire - Vignoble Touraine

S : Argile à silex, calcaire - C : Chenin - É : 2 à 3 mois en cuve + 7 ans sur latte

François & Julien PINON

2017

Vouvray Brut non dosé*

ROSÉ

Languedoc

S : Argilo-calcaire - C : Chenin, PN - É : 12 mois vieux fûts 500 l.

Domaine de MOUSCAILLO

2018

Crémant de Limoux Brut Nature *Harmonia*

VINS EFFERVESCENTS | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Jura

S : Marne, argilo-calcaire - C : 50% Ch, 40% PN, 5% Po, 5% Tr - 18 mois latte

Stéphane TISSOT

N.M.

Crémant du Jura Brut Nature**

Savoie

S : Éboulis-calcaire - C : Gringet - É : Cuve ovoïde béton et inox + 36 mois latte

Dominique BELLUARD

2019

Ayse Brut Nature *Mont Blanc**

Espagne

S : Argilo-calcaire - C : 60% Xarel-lo, 40% Macabeu - É : 60 mois latte

Bodegas DESCREGUT

2016

Corpinnat Brut Nature *Memoria Reserva**

VINS EFFERVESCENTS | 185€

Allemagne

S : Argilo-calcaire - C : Riesling - 36 mois sur lie

Peter LAUER

1992

Jahre Hefelager *Réserve 26*

ALSACE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Calcaire et marno-gréseux - C : Riesling - É : 10 mois foudre

S : Galets roulés et grès - C : Pinot Gris - É : 5 mois foudre

S : Calcaro-gréseux - C : Gewurztraminer - É : 10 mois foudre

S : Calcaro-gréseux - C : Pinot Gris - É : 10 mois foudre

Léon BOESCH

Léon BOESCH

Léon BOESCH

Domaine SCHOFFIT

2023

2022

2020

2018

*Alsace Les Grandes Lignes***

*Alsace Clos Zwingel***

*Alsace Les Fous***

Alsace Tradition

ROUGES

S : Arkose et argile - C : Pinot Noir - É : 9 mois en fût ancien de 5 à 6 vins

S : Argilo-calcaire, grès - C : Pinot Noir VE - É : 12 mois en fût ancien de 10 ans

Christian BARTHEL

Léon BOESCH

2023

2023

*Alsace Cuvée René**

*Alsace Les Jardins***

ALSACE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Granit - C : 3 Pinots, Auxerrois, Noir, Blanc - É : RP de 2018 à 2022

S : Granit - C : Riesling - É : 11 mois fût + demi-muid

S : Granit - C : Riesling - É : 11 mois fût + demi-muid

S : Grès, sable - C : Gewurztraminer - É : 12 mois cuve inox

S : Grès, sable - C : Gewurztraminer - É : 12 mois cuve inox

Domaine La ROGERIE

Domaine La ROGERIE

Domaine SCHOFFIT

André OSTERTAG

André OSTERTAG

N.M.

2022

2022

2018

2017

Alsace Réserve Perpétuelle

Alsace Schneid

Alsace Grand Cru Rangen Clos Théobald

*Alsace Fronholz Vendanges Tardives***

*Alsace Fronholz Vendanges Tardives***

ROUGE

S : Calcaire et grès - C : Pinot Noir - É : 17 mois fût

Albert MANN

2023

Alsace**

ALSACE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Calcaire et marno-gréseux - C : Riesling - É : 10 mois foudre

Domaine La ROGERIE

2022

Alsace Grand Cru Brand

S : Arène granitique - C : Riesling - É : 18 mois fût

Albert MANN

2023

Alsace Grand Cru Schlossberg**

ALSACE | 185€

BLANC

S : Galets roulés et grès - C : Pinot Gris - É : 5 mois foudre

André KIENTZLER

1990

Alsace Grand Cru Geisberg

ROUGES

S : Limon sableux, calcaire, quartz et grès - C : Pinot Noir - É : 17 mois fût

Albert MANN

2023

Alsace *Clos de la Faille***

S : Marne, calcaire et grès - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût

Albert MANN

2023

Alsace *Grand H***

JURA | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Argile, marne bleue - C : Chardonnay - É : 24 mois fût, neuf 20%

S : Marne argileuse - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

S : Marne argileuse - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Stéphane TISSOT

Stéphane TISSOT

Stéphane TISSOT

2022

2022

2022

Arbois Chardonnay *Rose Massale**

Arbois *En Barberon**

Arbois *Les Bruyères**

ROUGE

S : Calcaire schiste - C : Poulsard - É : 18 mois amphore

Stéphane TISSOT

2023

Arbois Poulsard *En Amphore**

JURA | 155€

BLANCS

S : Cailloux, argilo-calcaire - C : Savagnin - É : 33 mois demi-muid

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 35 mois sous voile sans ouillage

François ROUSSET-MARTIN

Jean MACLE

2020

2018

Côtes du Jura *Cuvée du Professeur****

Côtes du Jura *Sous Voile*

JURA | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Marne grise du lias, gravier - C : Savagnin - É : 48 mois demi-muid

François ROUSSET-MARTIN

2020

Côtes du Jura *Oxy More V4****

S : Argile, calcaire - C : Savagnin - É : 6 ans sous voile en fût 225l.

Stéphane TISSOT

2017

Arbois Vin Jaune *En Spois (62cl)**

S : Marne, éboulis-calcaire - C : Savagnin - É : 6 ans sous voile en fût 225l.

Stéphane TISSOT

2017

Château Chalon (62cl)*

S : Argilo-calcaire - C : Savagnin - É : 6 ans sous voile en fût 225l.

Jean MACLE

2016

Château Chalon (62cl)

S : Argilo-calcaire - C : Savagnin - É : 6 ans sous voile en fût 225l.

Jean MACLE

2014

Château Chalon (62cl)

SAVOIE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Argilo-calcaire - C : Altesse - É : 5 mois cuve sur lie

S : Argilo-calcaire, argile - C : Jacquère - É : 24 mois foudre ancien

S : Argilo-calcaire, argile - C : Jacquère - É : 24 mois foudre ancien

Domaine BLARD

Domaine de CHEVILLARD

Domaine de CHEVILLARD

2023

2022

2022

Roussette de Savoie*

Savoie Cru Apremont**

Savoie**

ROUGE

S : Moraine glacière, schiste rouge - C : Mondeuse - É : 10 mois cuve inox

Les Fils de Charles TROSSET

2022

Savoie Mondeuse *Confidentiel*

SAVOIE | 95€

BLANC

S : Argilo-calcaire, argile - C : Altesse - É : 36 mois foudre ancien

Domaine de CHEVILLARD

2021

Roussette de Savoie**

ROUGE

S : Argilo-calcaire, argile ferreux - C : Mondeuse - É : 30 mois foudre ancien

Domaine de CHEVILLARD

2020

Savoie Mondeuse Saint Jean de la Porte**

BOURGOGNE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

L'Yonne

S : Calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

S : Calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

S : Calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

S : Argilo-calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 12 mois cuve inox + fût

S : Marne, argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

Guilhem & Jean-Hugues GOISOT

2022

Bourgogne Côte d'Auxerre *Biaumont***

Guilhem & Jean-Hugues GOISOT

2020

Bourgogne Côte d'Auxerre *La Gondonne***

Guilhem & Jean-Hugues GOISOT

2020

Bourgogne Côte d'Auxerre *Court Vit***

Samuel BILLAUD

2023

Chablis

Corinne & Jean-Pierre GROSSOT

2020

Chablis La Part des Anges*

BOURGOGNE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Henri GERMAIN

2022

Bourgogne Côte d'Or

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Henri & Gilles BUISSON

2022

Saint-Romain *Sous la Velle**

La Côte Chalonnaise

S : Argilo-calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 10 mois fût 55%, cuve 45%

Aline BEAUNÉ

2022

Montagny*

La Côte Mâconnaise

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 11 mois fût

Jessica LITAUD

2024

Mâcon Vergisson *La Roche**

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 11 mois fût

Jessica LITAUD

2024

Saint-Véran *Les Pommards**

BOURGOGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

L'Yonne - Rive gauche

S : Argilo-calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 18 mois cuve inox + fût
S : Argilo-calcaire, marne - C : Chardonnay - É : 18 mois cuve inox + fût

Samuel BILLAUD
Samuel BILLAUD

2023
2022

Chablis 1^{er} Cru Les Fourneaux
Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons Vieilles Vignes

S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût
S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût

Jean-Paul & Benoît DROIN
Jean-Paul & Benoît DROIN

2023
2022

Chablis 1^{er} Cru Montmains
Chablis 1^{er} Cru Montmains

S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût

Domaine MOREAU-NAUDET

2023

Chablis 1^{er} Cru Forêts

L'Yonne - Rive droite

S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût
S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût

Jean-Paul & Benoît DROIN
Jean-Paul & Benoît DROIN

2023
2022

Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu
Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 90% cuve acier + 10% cuve inox

Patrick PIUZE

2021

Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu

BOURGOGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

Jean-Claude BACHELET
Domaine FLEUROT LAROSE

2022
2020

Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Frionnes
Santenay 1^{er} Cru Clos du Passe-Temps

La Côte Mâconnaise

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 11 mois fût

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 11 mois fût

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 10 mois cuve inox + 6 mois fût

Jessica LITAUD
Jessica LITAUD

LEFLAIVE & ASSOCIÉS

2024
2024
2022

Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru *Le Trio**
Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru La Maréchaude*
Mâcon-Verzé**

BOURGOGNE | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

L'Yonne - Rive droite

S : Argilo-calcaire, fossile marin - C : Chardonnay - É : 18 mois cuve inox
S : Argile, marne - C : Chardonnay - É : De 8 à 10 mois cuve inox + fût

Domaine MICHEL & FILS
Domaine MOREAU-NAUDET

2022
2022

Chablis Grand Cru Les Clos
Chablis Grand Cru Valmur

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pierre VINCENT

2023

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru Aux Vergelesses

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Jean-Marc PILLOT

2023

Meursault *Les Grands Charrons*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Domaine CHAVY-CHOUEY

2021

Meursault *Les Casse-Têtes*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Jean-Marc PILLOT

2023

Puligny-Montrachet *Les Noyers Brêt*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 20 mois demi-muid, neuf 20% max.

Domaine BACHELET-MONNOT

2023

Puligny-Montrachet

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Henri & Gilles BUISSON

2022

Puligny-Montrachet *Les Reuchaux*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Noël RAMONET

2023

Chassagne-Montrachet

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Michel NIELLON

2023

Chassagne-Montrachet

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Domaine MOREY-COFFINET

2022

Chassagne-Montrachet *Les Houillères*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Henri & Gilles BUISSON

2022

Chassagne-Montrachet *Les Enceignères*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Château de la MALTROYE

2021

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot Vigne Blanche

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Domaine GAGNARD-DELAGRANGE

2021

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Boudriotte

BOURGOGNE | 245€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût	Camille & Guillaume BOILLOT	2023	Puligny-Montrachet <i>Les Enseignières</i>
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût	Camille & Guillaume BOILLOT	2023	Chassagne-Montrachet <i>En Pimont</i>
S : Roche calcaire, terre rouge - C : Chardonnay - É : 12 mois fût, neuf 30%	Fernand & Laurent PILLOT	2023	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Champs Gains
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût	Michel NIELLON	2020	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Vergers
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût	Domaine FLEUROT LAROSE	2018	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Abbaye de Morgeot
S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût	Domaine FLEUROT LAROSE	2018	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Clos de la Rocquemaure
S : Calcaire, roche - C : Chardonnay - É : 24 mois fût	François CARILLON	2018	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Macherelles

BOURGOGNE | 295€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

L'Yonne - Rive droite

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

Jean-Claude BESSIN

1992

Chablis Grand Cru Valmur

La Côte de Beaune

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 16 à 18 mois fût, neuf 20%

Domaine COCHE-DURY

2023

Meursault

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Antoine JOBARD

2022

Meursault 1^{er} Cru Blagny

S : Argilo-calcaire ferrugineux - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

COMTESSE DE CHÉRISEY

2020

Meursault Blagny 1^{er} Cru La Genelotte*

S : Argilo-calcaire ferrugineux - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

COMTESSE DE CHÉRISEY

2017

Blagny 1^{er} Cru La Genelotte Senex In Cellario*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 24 mois fût neuf

Pierre GIRARDIN

2022

Puligny-Montrachet Les Folatières

S : Argile, calcaire - C : Chardonnay - É : 14 à 16 mois fût 350 l., neuf 50%

Domaine MOREY-COFFINET

2022

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Etienne SAUZET

2020

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes

S : Argilo-calcaire ferrugineux - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

COMTESSE DE CHÉRISEY

2020

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumeaux*

S : Argilo-calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût, neuf 25% + 6 mois cuve

Pierre VINCENT

2023

Chassagne-Montrachet *La Platière*

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 24 mois fût neuf

Pierre GIRARDIN

2022

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Maltroie

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 24 mois fût neuf

BACHELET-RAMONET

2022

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Romanée

S : Argile, très calcaire - C : Chardonnay - É : 14 à 16 mois fût 350 l. et 228l., neuf 50%

Domaine MOREY-COFFINET

2022

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Dent de Chien*

BOURGOGNE | 395€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 24 mois fût neuf

S : Argilo-calcaire jaune - C : C - É : 12 mois fût 350l, neuf 65% + 6 mois cuve

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 24 mois fût

Antoine JOBARD

2022

Meursault 1^{er} Cru Les Genevrières

Pierre GIRARDIN

2022

Meursault 1^{er} Cru Les Perrières

Henri BOILLOT

2022

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Mouchère

Domaine GAGNARD-DELAGRANGE

2021

Bâtard-Montrachet Grand Cru

BOURGOGNE | 495€

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Argile, calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 12 mois fût

S : Argile, calcaire - C : Chardonnay - É : 14 à 16 mois fût 350 l., neuf 50%

Bernard-BONIN

2023

Meursault Clos du Cromin Le Pré de Manche**

Henri & Gilles BUISSON

2022

Corton Grand Cru Le Charlemagne

Domaine MOREY-COFFINET

2022

Corton-Charlemagne Grand Cru

BOURGOGNE | 995€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pierre GIRARDIN

2022

Bâtard-Montrachet Grand Cru

BOURGOGNE | 1495€

S : Calcaire - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Marc COLIN

1992

Montrachet Grand Cru

BOURGOGNE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>ROUGES</u>			
L'Yonne			
S : Calcaire - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût S : Calcaire - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût	Jean-Hugues GOISOT Jean-Hugues GOISOT	2022 2020	Irancy <i>Les Mazelots*</i> Bourgogne Côte d'Auxerre <i>Corps de Garde*</i>
La Côte de Beaune			
S : Calcaire - C : Pinot Noir majoritaire, Gamay - É : 18 mois fût	Yvon CLERGET	2021	Bourgogne
La Côte Chalonnaise			
S : Brun colluvionaire, calcaire - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût, neuf 20% S : Brun colluvionaire, calcaire - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût, neuf 20%	Domaine JANNIN-NALTET Domaine JANNIN-NALTET	2023 2022	Mercrey <i>Vieilles Vignes</i> Mercrey <i>Vieilles Vignes</i>

BOURGOGNE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>ROUGES</u>			
La Côte de Nuits			
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE 40% - É : 14 mois fût, neuf 30%	David DUBAND Jean-Marc MILLOT Domaine HUMBERT FRÈRES	2021	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Louis Auguste*</i>
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût		2021	Bourgogne
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût		2020	Bourgogne Côte d'Or
La Côte de Beaune			
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 15%	Camille & Guillaume BOILLOT	2023	Bourgogne Côte d'or
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Henri & Gilles BUISSON Domaine BALLOT-MILLOT & FILS	2021	Beaune
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût		2017	Beaune 1 ^{er} Cru Épenottes
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Domaine FLEUROT LAROSE	2020	Santenay
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 à 20 mois fût, neuf 30%	Domaine BACHELET-MONNOT Thomas MOREY	2023	Maranges 1 ^{er} Cru La Fussièrè
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût		2020	Maranges 1 ^{er} Cru La Fussièrè
La Côte Chalonnaise			
S : Calcaire, limono-argileux – C : PN – É : 12 mois fût, neuf 20%	Marie & Paul JACQUESON	2023	Rully 1 ^{er} Cru Les Cloux
S : Calcaire, limono-argileux – C : PN – É : 12 mois fût, neuf 20%	Marie & Paul JACQUESON Domaine JANNIN-NALTET	2022	Mercurey 1 ^{er} Cru Les Champs Martin
S : Calcaire brun, limono-argileux – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%		2022	Mercurey 1 ^{er} Cru Clos des Grands Voyens
S : Limono-argileux, marne calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois, neuf	Domaine JANNIN-NALTET	2022	Mercurey 1 ^{er} Cru Les Naugues

BOURGOGNE | 125€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

La Côte de Beaune

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%

Jean GUITON

Domaine MARTIN-DUFOUR

2022

2020

Pernand Vergelesses 1^{er} Cru Les Vergelesses

Chorey-Les-Beaune *Les Beaumonts*

Jean-Marc & Hugues PAVELOT

Jean GUITON

2021

2018

Savigny Les Beaune 1^{er} Cru Aux Guettes

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru Les Hauts Jarrons

FONTAINE-GAGNARD

2022

Volnay 1^{er} Cru Clos des Chênes

Domaine MICHELOT

2019

Santenay 1^{er} Cru La Comme

BOURGOGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

La Côte de Nuits

S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir GE – É : 18 mois fût dont 1/3 fût neuf	Sylvain PATAILLE	2023	Marsannay Les <i>Longeroies</i> **
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 16 à 18 mois fût	Maison THIRIET	2022	Côte de Nuits-Villages <i>Clos Magny</i>
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût, neuf 20%	Jean-Marie FOURRIER	2021	Bourgogne
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Domaine PERNOT PÈRE & FILS	2022	Gevrey-Chambertin <i>En Champs</i>
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Domaine PERNOT PÈRE & FILS	2021	Gevrey-Chambertin <i>Les Jeunes Rois</i>
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 16 à 18 mois fût	Domaine HUMBERT FRÈRES	2020	Gevrey-Chambertin <i>Vieille Vigne</i>

ROSÉ

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 24 mois fût	Sylvain PATAILLE	2020	Marsannay <i>Fleur de Pinot</i>
---	-------------------------	------	---------------------------------

BOURGOGNE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

La Côte de Beaune

S : Argileux, ferreux – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	CHANDON DE BRIAILLES	2019	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Les Vergelesses*
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%	Emmanuel ROUGET	2021	Savigny-Les-Beaune
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%	Emmanuel ROUGET	2020	Savigny-Les-Beaune
S : Sableux – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 15% à 30%	Domaine SIMON BIZE & FILS	2020	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru Les Marconnets
S : Cailloux – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 15% à 30%	Domaine SIMON BIZE & FILS	2020	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru Les Fournaux
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%	Emmanuel ROUGET	2021	Chorey-Les-Beaune
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 mois fût, neuf 30%	Emmanuel ROUGET	2020	Chorey-Les-Beaune
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Antoine JOBARD	2021	Beaune 1 ^{er} Cru Les Épenottes
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 15 mois fût, neuf 40%	Pierre VINCENT	2022	Monthélie 1 ^{er} Cru Les Duresses
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 15 mois fût, neuf 40%	Domaine GERMAIN	2022	Pommard 1 ^{er} Cru Clos de Verger
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 18 mois fût neuf	Pierre GIRARDIN	2022	Pommard <i>Les Vignots</i>
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Domaine PILLOT	2022	Pommard <i>Tavannes</i>
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Château la MALTROYE	2022	Chassagne-Montrachet
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût + cuve	Domaine HUBERT-LAMY	2022	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru La Goujonne V.V.
S : Argilo-calcaire, cailloux – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût	Domaine HUBERT-LAMY	2022	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Derrière Chez Edouard

BOURGOGNE | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

La Côte de Nuits

S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 24 mois	Domaine HUMBERT FRÈRES	2020	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru La Petite Chapelle
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Philippe & Vincent LECHENEAUT	2020	Morey-Saint-Denis Clos des Ormes
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 24 mois fût neuf 350l.	Pierre GIRARDIN	2022	Vosne-Romanée <i>Les Damaudes</i>
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 24 mois fût neuf	Pierre GIRARDIN	2022	Vosne-Romanée <i>Aux Champs-Perdrix</i>
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 14 mois fût, neuf 20%	Jean-Marc MILLOT	2021	Vosne-Romanée
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 14 mois fût, neuf 20%	Jean-Marc MILLOT	2020	Vosne-Romanée
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût	Henri GOUGES	2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos des Porrets

La Côte de Beaune

S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	CHANDON DE BRIAILLES	2018	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru Les Lavières*
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	Domaine FONTAINE GAGNARD	2021	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 15 mois fût, neuf 1/3	Jean-Claude RAMONET	2021	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Clos de la Boudriotte

BOURGOGNE | 245€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>ROUGES</u>			
La Côte de Nuits			
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	François BERTHEAU	2022	Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 24 mois fût neuf	Pierre GIRARDIN	2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Damodes
La Côte de Beaune			
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 9 mois fût + 4 mois cuve inox, neuf	Pierre GIRARDIN	2022	Pommard 1 ^{er} Cru Les Rugiens-Bas
S : Calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 9 mois fût + 4 mois cuve inox, neuf	Pierre GIRARDIN	2022	Pommard 1 ^{er} Cru Les Grands Epenots
S : Calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût	MARQUIS D'ANGERVILLE	2020	Volnay 1 ^{er} Cru Champans
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 20%	Pierre VINCENT	2023	Volnay Ez Blanchés
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 20%	Yvon CLERGET	2022	Volnay 1 ^{er} Cru Les Mitans
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 20%	Yvon CLERGET	2018	Volnay 1 ^{er} Cru Les Mitans
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 30%	Yvon CLERGET	2018	Volnay 1 ^{er} Cru Carelle Sous la Chapelle
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 30%	Yvon CLERGET	2016	Volnay 1 ^{er} Cru Carelle Sous la Chapelle
S : Calcaire concassée – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf 20%	Yvon CLERGET	2016	Volnay 1 ^{er} Cru Clos du Verseauil Monopole
S : Brun calcaire sur marne – C : Pinot Noir – É : 12 à 18 mois fût, neuf	Paul PILLOT	2022	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Clos Saint Jean

BOURGOGNE | 345€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

La Côte de Nuits

S : Argilo-calcaire, marne – C : Pinot Noir – É : 24 mois fût	Domaine KOJI & JAE HWA	2023	Marsannay <i>En Leautier</i> **
S : Argilo-calcaire, marne – C : Pinot Noir – É : 24 mois fût	Domaine PRIEURÉ-ROCH	2022	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru <i>Vieilles Vignes</i> **
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 24 mois fût	Domaine HUMBERT FRÈRES René BOUVIER David DUBAND	2021	Charmes-Chambertin Grand Cru
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût, neuf 20%		2012	Charmes-Chambertin Grand Cru
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 14 mois fût, neuf 40%		2021	Clos de Vougeot Grand Cru
S : Cailloux, marne – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût, neuf 20%	Domaine PERROT-MINOT	2020	Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru La Riotte Vieilles Vignes
S : Argilo-calcaire, marne – C : Pinot Noir – É : 24 mois fût	Domaine PRIEURÉ-ROCH Domaine DUJAC MÉO-CAMUZET FRÈRES & SŒURS	2022	Vosne-Romanée Hautes-Maizières**
S : Pierre calcaire, silice – C : Pinot Noir VE – É : 14 à 18 mois fût		2022	Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Les Beaux Monts
S : Argilo-calcaire – C : Pinot Noir VE – É : 14 mois fût, neuf 40%		2020	Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Les Beaux Monts

BOURGOGNE | 495€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

La Côte de Nuits

S : Argilo-calcaire, limon séculaire - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût, neuf 20%

Domaine PERROT-MINOT

2020

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Fuées Vieilles Vignes

S : Brun, roche calcaire - C : Pinot Noir VE 50% - É : 17 mois fût, neuf 20%

Domaine des LAMBRAYS

2022

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaux Monts

S : Argilo-calcaire, dalle calcaire - C : Pinot Noir - É : 16 mois fût, neuf 40%

Jean-Marc MILLOT

2021

Échezeaux Grand Cru

BOURGOGNE | 695€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>ROUGES</u>			
La Côte de Nuits			
S : Argilo-calcaire, marne - C : Pinot Noir - É : 24 mois fût	Armand ROUSSEAU	2022	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Saint-Jacques
S : Gravier calcaire - C : Pinot Noir VE- É : 14 à 18 mois fût	Domaine DUJAC	2021	Clos de la Roche Grand Cru
S : Gravier calcaire - C : Pinot Noir VE- É : 14 à 18 mois fût	Domaine DUJAC	2020	Clos de la Roche Grand Cru
S : Argile rouge (côté Chambolle) - C : Pinot Noir - É : 16 mois fût neuf	Henri BOILLOT	2022	Bonnes-Mares Grand Cru

BOURGOGNE | 1295€

La Côte de Nuits			
S : Marne argilo-calcaire - C : Pinot Noir VE 35% - É : 16 mois fût, neuf 30%	Georges ROUMIER	2019	Bonnes-Mares Grand Cru
S : Marne argilo-calcaire - C : Pinot Noir VE 35% - É : 16 mois fût, neuf 30%	Georges ROUMIER	2018	Bonnes-Mares Grand Cru

BEAUJOLAIS | 75€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANC</u>			
S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 22 mois fût, neuf 20%	Jules DESJOURNEYS	2020	Beaujolais
<u>ROUGES</u>			
S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD	2022	Morgon <i>Corcelette*</i>
S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD	2022	Morgon <i>Grand Cras*</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2021	Beaujolais
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2020	Beaujolais

BEAUJOLAIS | 95€

S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD	2022	Morgon <i>Côte du Py*</i>
S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD	2022	Morgon <i>Côte du Py Cuvée Passerelle 577*</i>
S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD	2022	Moulin à Vent <i>Les Michelons*</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Chénas <i>Le Jugement Dernier</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Chénas <i>Sot L'Y Laisse</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Fleurie <i>Les Moriers</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Fleurie <i>Chapelle des Bois</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Morgon
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Moulin à Vent
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Moulin à Vent <i>Les Michelons</i>
S : Arène granitique, argile - C : Gamay - É : 22 mois fût, neuf 10%	Jules DESJOURNEYS	2014	Moulin à Vent <i>Chassignol</i>

VALLÉE DU RHÔNE - SEPTENTRIONALE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Argilo-calcaire, granite - C : 70% M, 30% R PGE - É : 9 mois	Bernard GRIPA	2024	Saint-Péray <i>Les Pins</i>
S : Sable granitique, calcaire - C : 80% M, 20% R - É : 10 mois fût, neuf 15%	Julien PILON	2024	Saint-Péray <i>Les Maisons de Victor</i>
S : Granit, loess - C : 70% M, 30% R PGE - É : 9 mois demi-muid +fût	Bernard GRIPA	2024	Saint-Joseph
S : Granit, loess - C : 70% M, 30% R PGE - É : 9 mois demi-muid +fût	Christophe CURTAT	2023	Saint-Joseph <i>Sous l'Amandier</i>
S : Calcaire, schiste - C : 80% Roussanne, 20% Marsanne - É : 18 mois fût	Domaine LE VIEUX MURIER	2021	Crozes Hermitage <i>Le Jardin</i>

ROUGES

S : Schiste - C : Syrah - É : 12 mois fût de 4 à 5 vins	Corinne & Jean-Paul JAMET	2023	Côtes du Rhône
S : Argilo-calcaire, granit, loess - C : Syrah - É : 18 mois fût	Laurent COMBIER	2021	Crozes Hermitage*
S : Granite - C : Syrah - É : 18 mois fût, dont 15% fût neuf	Christophe CURTAT	2022	Saint-Joseph <i>Nomade</i>
S : Granite - C : Syrah - É : 18 mois fût, dont 15% fût neuf	Christophe CURTAT	2021	Saint-Joseph <i>Nomade</i>

VALLÉE DU RHÔNE - SEPTENTRIONALE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Granite, gneiss - C : Syrah - É : 18 mois fût

Jean-Louis CHAVE

2022

Saint-Joseph *Offerus*

VALLÉE DU RHÔNE - SEPTENTRIONALE | 125€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Granite quartziteux – C : Viognier – É : 12 mois fût + 6 mois de cuve
S : Granite friable – C : Viognier – É : 12 mois, 40% fût, 60% cuve inox

François VILLARD
Rémi NIÉRO

2023
2022

Condrieu *Le Grand Vallon**
Condrieu *Vernon*

ROUGES

S : Schiste - C : Syrah VE - É : 22 mois fût

S : Granite, gneiss - C : Syrah - É : 18 mois fût

S : Argile, gneiss, granit - C : Syrah VE 75% - É : 10 mois demi-muid

S : Schiste, gneiss, granit - C : Syrah - É : 24 mois fût + demi-muid 500l.

S : Granite - C : Syrah VE 30% - É : 24 mois fût, 10% fût neuf

Corinne & Jean-Paul JAMET

Jean-Louis CHAVE

Pierre GONON

Pierre-Jean VILLA

Georges VERNAY

2022

2022

2022

2022

2020

Côtes du Rhône *Équivoque*

Saint-Joseph

Saint-Joseph*

Saint-Joseph *Préface*

Saint-Joseph *La Dame Brune**

VALLÉE DU RHÔNE – SEPTENTRIONALE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANCS</u>			
S : Granite – C : Viognier – É : 12 mois jarre + fût	Corinne & Paul JAMET	2023	Condrieu <i>Vernillon</i>
<u>ROUGES</u>			
S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%	Corinne & Paul JAMET	2022	Côte-Rôtie <i>Fructus Voluptas</i>
S : Calcaire schiste – C : 97% Syrah, 3% Viognier – É : 18 mois fût	Yves CUILLERON	2020	Côte-Rôtie <i>Madinière</i>
S : Calcaire schiste – C : Syrah – É : 18 mois fût	Yves CUILLERON	2019	Côte-Rôtie <i>Bonnivières</i>
S : Granitique – C : 95% Sy 5% Vi – É : 18 mois foudre Stockinger + fût	Georges VERNAY	2018	Côte-Rôtie <i>Blonde du Seigneur*</i>
S : Calcaire, schiste - C : Syrah - É : 18 mois fût	Bernard GRIPA	2022	Saint-Joseph <i>Le Berceau</i>
S : Granite – C : Syrah VE – É : 18 mois vieux demi-muid 600l.	Franck BALTHAZAR	2021	Cornas Cuvée <i>Casimir*</i>
S : Granite – C : Syrah VE – É : 20 mois vieux foudre 10hl.	Auguste CLAPE	2021	Cornas <i>Renaissance</i>

VALLÉE DU RHÔNE – SEPTENTRIONALE | 185€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANCS</u>			
S : Granite – C : Viognier – É : 15 mois fût Stockinger 15hl. + fût, neuf 10%	Georges VERNAY	2022	Condrieu <i>Coteau de Vernon*</i>
S : Granite – C : Viognier – É : 15 mois fût Stockinger 15hl. + fût, neuf 10%	Georges VERNAY	2023	Condrieu <i>Chaillées de l'Enfer*</i>
S : Granite – C : Viognier – É : 15 mois fût Stockinger 15hl. + fût, neuf 10%	Georges VERNAY	2020	Condrieu <i>Chaillées de l'Enfer*</i>
S : Loess – C : Marsanne – É : 16 mois fût 500l. neuf	Julien PILON	2024	Hermitage <i>Prisme</i>
<u>ROUGES</u>			
S : Granite – C : 40% Syrah, 40% Serine, 20% Viognier – É : 18 mois vieux fût	Jean-Michel STEPHAN	2020	Côte-Rôtie <i>Coteaux de Bassenon</i>
S : Roche mère de gneiss – C : Syrah – É : 25 mois fût	Benjamin & David DUCLAUX	2018	Côte-Rôtie <i>Coteaux de Tupin</i>
S : Granite – C : Syrah VE – É : 20 mois vieux foudre 10hl.	Domaine DARD & RIBO	2021	Hermitage
S : Granite – C : Syrah VE – É : 20 mois vieux foudre 10hl.	Auguste CLAPE	2021	Cornas

VALLÉE DU RHÔNE – SEPTENTRIONALE | 295€

ROUGES

S : Granitique – C : Syrah VE 30% - É : 24 mois fût, neuf 10%	Georges VERNAY	2020	Côte-Rôtie <i>Maison Rouge*</i>
S : Micaschiste chloriteux et ferrugineux – C : Syrah – É : 14 à 18 mois fût	Michel CHAPOUTIER	2011	Côte-Rôtie <i>La Mordorée**</i>

VALLÉE DU RHÔNE – SEPTENTRIONALE | 495€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Mosaïque de terroir – C : 85% Marsanne, 15% Roussanne – É : 18 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : 85% Marsanne, 15% Roussanne – É : 18 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : 85% Marsanne, 15% Roussanne – É : 18 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : 85% Marsanne, 15% Roussanne – É : 18 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : 85% Marsanne, 15% Roussanne – É : 18 mois fût

Jean-Louis CHAVE	2022	Hermitage (EV)
Jean-Louis CHAVE	2021	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	2016	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	2014	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	2012	Hermitage

ROUGES

S : Mosaïque de terroir – C : Syrah – É : 33 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : Syrah – É : 33 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : Syrah – É : 33 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : Syrah – É : 33 mois fût
 S : Mosaïque de terroir – C : Syrah – É : 33 mois fût

Jean-Louis CHAVE	2022	Hermitage (EV)
Jean-Louis CHAVE	2012	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	2007	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	2004	Hermitage
Jean-Louis CHAVE	1999	Hermitage

S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%
 S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%
 S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%

Corinne & Paul JAMET	2021	Côte-Rôtie <i>Côte Brune</i>
Corinne & Paul JAMET	2019	Côte-Rôtie <i>Côte Brune</i>
Corinne & Paul JAMET	2018	Côte-Rôtie <i>Côte Brune</i>

S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%
 S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%

Corinne & Paul JAMET	2019	Côte-Rôtie <i>La Landonne</i>
Corinne & Paul JAMET	2018	Côte-Rôtie <i>La Landonne</i>

S : Schiste – C : Syrah VE – É : 22 mois fût, neuf 15%

Corinne & Paul JAMET	2001	Côte-Rôtie
---------------------------------	------	------------

VALLÉE DU RHÔNE – MÉRIDIONALE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Argile, sable – C : 80% G, 20% S – É : 18 mois foudre Stockinger + jarre
S : Sable, gré – C : G, S – É : 18 mois cuve ciment

S : Argile, sable – C : 80% G, 20% S – É : 18 mois foudre Stockinger + jarre

S : Calcaire, argile – C : 60% G., 20% S., 10% M., 10% C., Cn., Ce – É : 10 mois foudre
S : Argilo-calcaire, galets – C : 70% G., 20% S. 10% C, M, C – É : 12 mois foudre

S : Galets roulés, calcaire, sable – C : S, M, C, C,M, V – É : 12 mois fût 50% + cuve 50%

Famille GRAS
Domaine MONTIRIUS

2021
2012

Côtes du Rhône Vieilles Vignes*
Côtes du Rhône *Sérine***

Domaine SANTA DUC

2023

Vacqueyras *Les Aubes***

LE SANG DES CAILLOUX
LE SANG DES CAILLOUX

2023
2021

Vacqueyras Cuvée *Ducinello**
Vacqueyras Cuvée *Azalais**

Château MONT-REDON

2020

Châteauneuf-du-Pape

VALLÉE DU RHÔNE – MÉRIDIONALE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANCS</u>			
S : Argilo-calcaire, galet – C : GB, Cl, Vi, Bo, Ro. – É : 12 mois fût 450l.	LE SANG DES CAILLOUX	2023	Vacqueyras <i>Cuvée Un Sang Blanc*</i>
S : Marne argileuse bleue, sable, gré jaune – C : GB, R, B – É : 8 mois cuve	Domaine MONTIRIUS	2022	Vacqueyras <i>Minéral**</i>
<u>ROUGES</u>			
S : Marne argileuse bleue – C : 50% G, 50% S – É : 18 mois cuve ciment	Domaine MONTIRIUS	2012	Vacqueyras <i>Le Clos**</i>
S : Marne, calcaire – C : 75% G., 13% M, 10% S, 2% C – É : 18 mois foudre	Domaine SANTA DUC	2021	Gigondas <i>Aux Lieux-Dits**</i>
S : Marne argileuse bleue – C : 80% G, 20% M – É : 18 mois cuve ciment	Domaine MONTIRIUS	2012	Gigondas <i>Terre des Aînés**</i>
S : Sable – C : 80% G., 10% M, 5% S, 5% C – É : 18 mois fût + cuve inox	Domaine MAS SAINT LOUIS	2020	Châteauneuf du Pape

VALLÉE DU RHÔNE – MÉRIDIONALE | 155€

<u>BLANC</u>			
S : Argile, sable, galets roulés – C : GB, C, R, B, P – É : 6 mois cuve béton	CLOS DES PAPES	2019	Châteauneuf-du-Pape
<u>ROUGES</u>			
S : Calcaire – C : 77% Cinsault, 23% Grenache – É : 12 mois foudre	Domaine BEAURENARD	2021	Châteauneuf-du-Pape <i>Beaurenard le lieu-dit**</i>
S : Calcaire, galets roulés – C : 13 cépages – É : 12 mois foudre + fût	Domaine BEAURENARD	2016	Châteauneuf-du-Pape <i>Boisrenard**</i>

VALLÉE DU RHÔNE – MÉRIDIONALE | 295€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

S : Molasse marine – C : 80% R, 15% GB, 5% C, B, P – É : 8 mois fût + cuve

Château de BEAUCASTEL

1997

Châteauneuf-du-Pape Beaucastel

PROVENCE | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROSÉ

S : Argileux-limoneux, galets roulés – C : Grenache – É : 6 mois fût

Domaine FONTCHÊNE

2023

IGP des Alpilles *Léon**

ROUGE

S : Argileux-limoneux, galets roulés – C : Me., Sy., Mo. – É : 6 mois en

Domaine FONTCHÊNE

2020

IGP des Alpilles *Léon**

PROVENCE | 75€

S : Argileux-limoneux, galets roulés – C : Ro., Ma., Gr., Ch. – É : 6 mois fût

Domaine FONTCHÊNE

2020

IGP des Alpilles *Aupiho**

PROVENCE | 155€

BLANCS

S : Éboulis calcaire – C : 80% Cl, 10% GB, 5% Bo, 3% UB, 2% Mu – É : 18 mois fût

Château SIMONE

2022

Palette

S : Calcaire – C : 40% Ma, 30% Ro, 30% Cl en GE – É : 12 mois cuve béton ovoïde

Domaine HAUVETTE

2019

IGP des Alpilles *Dolia**

CORSE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANC</u>			
S : Miocène Sableux – C : Ve. BG., Genovese – É : 14 mois cuve béton	Jean-André CARDOSI	2023	Corse Castellu d'Alba*
<u>ROUGE</u>			
S : Miocène Sableux – C : Minu., Scia., Niel. – É : 14 à 16 mois foudre	Jean-André CARDOSI	2022	Corse Castellu d'Alba*

CORSE | 95€

<u>BLANC</u>			
S : Argilo-calcaire, schiste – C : Ve. – É : 24 mois foudre + 6 mois btl.	Domaine GUIDICELLI	2023	Patrimonio**
<u>ROUGES</u>			
S : Sable, calcaire – C : Sciaccarellu – É : 18 mois jarre	Jean-André CARDOSI	2022	Corse La Chapelle Castellu d'Alba*
S : Galets roulés – C : Sciaccarellu – É : 14 à 18 mois foudre 25hl.	Domaine VICO	2022	Corse <i>Cantinone</i> **
S : Argilo-sableux – C : Sc., Mi. – É : 18 mois œuf béton 800l. + 6 mois btl.	Domaine VICO	2021	Corse <i>U Fornu</i> **

CORSE | 195€

<u>BLANCS</u>			
S : Sable, argile, granit – C : Vermentinu – É : 18 demi-muid	Domaine VACCELLI	2022	Ajaccio <i>Chioso Novo</i> *
S : Sable, argile, granit – C : Vermentinu – É : 18 demi-muid	Domaine VACCELLI	2022	Ajaccio <i>Aja Donica</i> *
S : Sable, argile, granit – C : Vermentinu – É : 18 demi-muid	Domaine VACCELLI	2021	Ajaccio <i>Aja Donica</i> *

LANGUEDOC-ROUSSILLON | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Schiste – C : Grenache blanc et gris – É : 12 mois fût

Domaine LLAGASTÈRE

2023

Collioure

S : Argilo-calcaire – C : Mauzac – É : 18 mois fût

Domaine de MOUSCAILLO

2020

Limoux *Mauzac*

S : Argilo-calcaire – C : Chardonnay – É : 12 mois fût 500 l.

Domaine de MOUSCAILLO

2022

Limoux

S : Argilo-calcaire – C : Chardonnay – É : 18 mois fût 500 l.

Domaine de MOUSCAILLO

2018

Limoux

LANGUEDOC-ROUSSILLON | 75€

BLANC

S : Argilo-calcaire – C : Chardonnay – É : 12 mois fût

Domaine de MOUSCAILLO

2008

Limoux

S : Calcaire - C : Carignan blanc - É : 8 mois cuve ciment, barrique et jarre

Château CASTIGNO

2022

IGP d'Hérault *Trait de Lune N°1***

ROUGES

S : Argilo-limoneux – C : 50% S,30% G, 10% M, 10% C, VE 90% - É : 15 mois demi-muid

CLOS MARIE

2023

Pic Saint Loup *L'Olivette***

S : Argilo-calcaire – C : 40% M,40% S, 10% C – É : 18 mois fût 500 l.

Château de JONQUIÈRES

2021

Terrasses du Larzac *La Baronnie**

S : Calcaire, galet roulé – C : 60% S,20% M, 20% G – É : 24 mois fût

Domaine de MONTCALMÈS

2021

Terrasses du Larzac*

S : Calcaire – C : Grenache – É : 12 mois jarre et demi-muid

Château CASTIGNO

2021

Saint Chinian *Trait de Lune N°3***

S : Calcaire – C : Sy, Mo, Gr, Ca – É : 12 mois fût d'un à trois vins

Domaine MIRMANDA

N.M

Côtes du Roussillon

SUD-OUEST | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Argilo-calcaire – C : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc – É : 12 mois cuve

S : Argile rouge – C : Merlot, Cabernet Sauvignon VE – É : 36 mois Fût

Domaine L'ANCIENNE CURE

Domaine des ROUILLATS

2021

Bergerac *Jour de Fruit**

2020

Montravel *Élévation**

S : Calcaire – C : 70% Tannat, 30% CF – É : 14 mois, 2/3 cuve inox, 1/3 fût

Domaine AMEZTIA

2019

Irouléguay

SUD-OUEST | 75€

ROUGES

S : Argilo-graveleux – C : 40% M, 20% CF, 20% M, 20% S – É : 20 mois fût

Élian DA ROS

2022

Côtes du Marmandais *Chante Coucou**

SUD-OUEST | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

S : Schiste, grès – C : 60% Gros M, 20% Petit M, 20% Petit Courbu- É : 10 mois foudre

S : Schiste, grès – C : 60% Gros M, 20% Petit M, 20% Petit Courbu- É : 10 mois foudre

Domaine ARRETXEA

2010

Iroulégu *Hegoxuri**

Domaine ARRETXEA

2009

Iroulégu *Hegoxuri**

ROUGE

S : Grès rouge – C : 70% Tannat, 20% CF, 10% CF – É : 12 mois cuve béton

Domaine ARRETXEA

2010

Iroulégu *Tradition**

BORDEAUX | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Argilo-calcaire – C : 70% M, 25% CF, 5% CS – É : 6 mois 1/3 fût + 1/3 demi-muid

CLOS PUY ARNAUD

2019

Castillon Côtes de Bordeaux**

BORDEAUX | 95€

S : Calcaire schiste – C : Pinot Noir – É : 18 mois fût

Château COLARCY

2018

Pomerol

BORDEAUX | 125€

BLANC

S : Grave, limon, argile – C : 65% Sauvignon, 35% Sémillon – É : 10 mois

Château CARBONNIEUX

2020

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

ROUGES

S : Grave, limon, argile – C : 55% CS, 33% M, 7% CF, 5% PV – É : 18 mois

Château CARBONNIEUX

2020

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

BORDEAUX | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Sable, grave – C : CS, Mt, PV, Mc, C – É : 16 mois fût, jarre, amphore, béton
S : Argilo-calcaire, grave – C : 80% CS, 20% M – É : 18 mois fût
S : Grave, sablo-argileux – C : 72% CS, 2 – É : 20 mois fût, neuf 25%
S : Grave, argilo-calcaire – C : 55% CS, 40% M, 5% PV – É : 18 mois fût
S : Grave, cailloux roulé – C : CF, M – É : 18 mois fût

Château CLOS DUFOURG	2019	Margaux *
Château HAUT BAGES LIBÉRAL	2019	Pauillac 5 ^{ème} Grand Cru Classé
Château LÉOVILLE LAS CAZES	2017	Saint-Julien Clos du Marquis (2 ^{ème} vin)
Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2014	Margaux 3 ^{ème} Grand Cru Classé
Château BELLE BRISE	2012	Pomerol <i>Les Cèdres de Belle Brise</i> (2 ^{ème} vin)

BORDEAUX | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Grave, cailloux roulé – C : CF, M – É : 18 mois fût

S : Grave, argilo-calcaire – C : 62% CF, 38% M – É : 12 mois fût, neuf 30%

S : Sable, argile – C : 66% CS, 26% M, 5% CF, 3% PV – É : 18 mois fût, neuf 60%

S : Silico-graveleux, oxyde de fer – C : Merlot, CF, Malbec – É : 14 mois fût

S : Sable, grave, oxyde de fer – C : Merlot, CF, CS – É : 12 mois fût

Château BELLE BRISE
Château COS D'ESTOURNEL
Château TALBOT
Château L'ENCLOS
Château de SALES

2016	Pomerol
2010	Saint-Estèphe Les Pagodes de Cos (2 ^{ème} vin)
1999	Saint-Julien 4 ^{ème} Grand Cru Classé
1989	Pomerol
1964	Pomerol

BORDEAUX | 295€

BLANC

S : Sable, argilo-calcaire – C : 90% Sé, 8% Sa, 2% Mu – É : 18 ans cuve

Château GILLETTE

1988	Sauternes Crème de Tête
------	-------------------------

ROUGES

S : Grave, argilo-sableux – C : 64% CS, 31% M, 3% CF, 2% PV – É : 20 mois fût

S : Argile, silix – C : 92% M, 6% CS, 2% CF – É : 30 mois fût

S : Grave, calcaire – C : 65% CS, 33% M, 2% CF – É : 18 mois fût neuf

S : Graveleux – C : 56% CS, 35% M, 7% CF, 2% PV – É : 20 mois fût neuf

Château LÉOVILLE POYFERRÉ
Château TROPLONG MONDOT
Château COS D'ESTOURNEL
Château CALON SÉGUR

2020	Saint-Julien 2 ^{ème} Grand Cru Classé
2015	Saint-Émilion 1 ^{er} Grand Cru Classé B
2014	Saint-Estèphe 2 ^{ème} Grand Cru Classé
1990	Saint-Estèphe 3 ^{ème} Grand Cru Classé

BORDEAUX | 395€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

S : Argilo-calcaire – C : 95% M, 5% CF – É : 18 à 20 mois, neuf 60%

S : Argileux – C : 80% M, 20% CF – É : 16 18 mois fût, neuf 50%

Château CANON
Château LA FLEUR-PÉTRUS

2010
1983

Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé B
Pomerol

BORDEAUX | 795€

S : Grave, sable – C : M 55%, 42% CS, 3% CF – É : 22 mois fût, neuf 74%

S : Argile, grave, sable – C : 50% CF., 47% Merlot – É : 16 mois fût neuf

Château MISSION HAUT BRION
Château CHEVAL BLANC

2004
2004

Pessac-Léognan Cru Classé
Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé A

BORDEAUX | 995€

S : Grave, sable – C : M 50%, 39% CS, 11% CF – É : 18 mois fût, neuf 70%

Château HAUT-BRION

2014

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

BORDEAUX | 2995€

S : Argile bleue, sablo-argileux – C : 100% Merlot – É : 12 à 16 mois fût, neuf 50%

PÉTRUS

1986

Pomerol

VALLÉE DE LA LOIRE | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Spilite, schiste – C : Chenin – É : 11 mois cuve

CLOS GALERNE

2023

Anjou *Balade en Chenin**

Vignobles de la Touraine

S : Sable à silex – C : Sauvignon – É : 8 mois, 80% cuve + 20% fût

Domaine Les QUATRE PILIERS

2024

Touraine *Ancrage**

S : Argile à silex – C : Chenin – É : 4 à 5 mois fût + 3 mois btl.

François & Julien PINON

N.M.

Vouvray *Solera (2018, 2019, 2020, 2021)**

S : Calcaire – C : Chenin – É : 4 à 5 mois foudre + 3 mois btl.

François & Julien PINON

2020

Vouvray *Les Déronnières**

S : Argile à silex, argilo-calcaire – C : Chenin – É : 9 mois fût 400 l. et 500

Sébastien BRUNET

2020

Vouvray *Renaissance**

Vignobles du Centre-Loire

S : Argile à silex – C : Sauvignon – É : 6 mois cuve inox

Bertrand MINCHIN

2023

Valençay *Les Mi-Voies**

VALLÉE DE LA LOIRE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles Nantais

S : Micaschiste – C : Melon de Bourgogne – É : 12 mois fût minimum
 S : Granite altéré – C : Melon de Bourgogne PGE – É : 60 mois fût
 S : Sable granitique – C : Melon de Bourgogne – É : 36 mois fût
 S : Calcaire schiste – C : Melon de Bourgogne – É : 72 mois fût

Domaine LANDRON-CHARTIER
Jérémy HUCHET
Jérémy HUCHET
Jérémy HUCHET

2019
 2019
 2018
 2015

Muscadet Coteaux de la Loire *Le Ponceau**
 Muscadet de Sèvre & Maine *Château Thébaud**
 Muscadet de Sèvre & Maine *Clisson**
 Muscadet de Sèvre & Maine *Monnières Saint Fiacre**

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Calcaire, schiste – C : Chenin PGE – É : 7 mois cuve inox, foudre et fût
 S : Cailloux de schiste – C : Chenin – É : 18 mois fût + foudre

Romain GUIBERTEAU
Thibaud BOUDIGNON

2024
 2023

Saumur*
 Anjou

Vignobles de la Touraine

S : Sable à silex – C : Sauvignon – É : 8 mois fût, neuf 10%
 S : Argilo-calcaire, argile à silex – C : Chenin – É : 12 mois fût 500 l.

Domaine Les QUATRE PILIERS
Bernard BAUDRY

2023
 2022

Touraine *Chapitre 1**
 Chinon*

Vignobles du Centre-Loire

S : Calcaire, silex – C : Sauvignon – É : 10 mois cuve inox
 S : Argilo-calcaire et caillote – C : Sauvignon PGE – É : 6 à 10 mois cuve

Domaine DENIZOT
Daniel CROCHET

2023
 2023

Pouilly-Fumé*
 Sancerre*

VALLÉE DE LA LOIRE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Spilite, grès - C : Chenin - É : 11 mois fût 400 l. et 300 l.

Domaine GUIBERTEAU

2023

Saumur Clos de Guichaux*

S : Spilite, grès - C : Chenin - É : 11 mois fût 400 l. et 300 l.

CLOS GALERNE

2022

Anjou *Les Rouannières**

S : Spilite, grès - C : Chenin - É : 11 mois fût 400 l. et 300 l.

Domaine de L'A

2023

Savennières*

Vignobles du Centre-Loire

S : Argilo-calcaire, silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

Pierre MORIN

2023

Sancerre *Le Chêne Marchand**

S : Marne, argile à silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

Pierre MORIN

2022

Sancerre *Chant de L'Orme**

VALLÉE DE LA LOIRE | 125€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles D'Anjou-Saumur

S : Schiste, Silice - C : Chenin - É : 24 mois fût, 230 g. sucres résiduels

Philippe DELESVAUX

2011

Coteaux du Layon Sélection de Grains Nobles (50cl)*

Vignobles de la Touraine

S : Argile à silex - C : Sauvignon - É : 8 mois, 80% cuve + 20% fût

Domaine Les QUATRE PILIERS

2022

Touraine *Bel Air**

VALLÉE DE LA LOIRE | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles D'Anjou-Saumur

S : Cailloux de schiste - C : Chenin - É : 18 mois fût + 1 an en bouteille
S : Grès, poudingue - C : Chenin - É : 24 mois fût, 350 g sucres résiduels

Thibaud BOUDIGNON
Philippe DELESVAUX

2022
2010

Savennières *Clos de la Hutte*
Coteaux du Layon *Anthologie***

Vignobles de la Touraine

S : Argile, sable - C : Sauvignon PGE - É : 20 mois vieux fût, ¼ neuf

Nicolas BARBOU

2021

Touraine *Utopie Créative**

S : Calcaire, argile - C : Chenin - É : 5 mois fût + 3 mois cuve

François & Julien PINON

1985

Vouvray Demi-Sec*

S : Calcaire, argile - C : Chenin - É : 5 mois fût + 3 mois cuve

François & Julien PINON

1978

Vouvray Demi-Sec*

VALLÉE DE LA LOIRE | 185€

BLANCS

Vignobles de la Touraine

S : Calcaire, argile - C : Chenin - É : 5 mois fût + 3 mois cuve

François & Julien PINON

1977

Vouvray Moelleux*

S : Calcaire, argile - C : Chenin - É : 5 mois fût + 3 mois cuve

François & Julien PINON

1961

Vouvray Demi-Sec*

VALLÉE DE LA LOIRE | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Cendre volcanique - C : Cabernet Sauvignon - É : 9 mois cuve

Philippe DELESVAUX

2019

Anjou *La Montée de L'Épine**

Vignobles de la Touraine

S : Gravier, argile - C : Cabernet Franc - É : 6 mois cuve inox

Domaine de BEL-AIR

2023

Bourgueil *Jour de Soif**

Vignobles du Centre-Loire

S : Marne, argilo-calcaire - C : Pinot Noir - É : 9 mois cuve tronconique

Bertrand MINCHIN

2019

Menetou *Salon Pommerais*

VALLÉE DE LA LOIRE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Limoneux-sableux, calcaire - C : Cabernet Franc - É : 10 mois inox + fût
S : Argilo-limoneux, grès, tuffe - C : 2/3 CF, 1/3 CS - É : 18 mois Fût + 6 mois cuve
S : Argilo-limoneux, grès, tuffe - C : CF - É : 12 mois fût + 6 mois cuve

Romain GUIBERTEAU
CLAU DE NELL
CLAU DE NELL

2022 | Saumur
2020 | Anjou *Violette***
2019 | Anjou *Cabernet Franc***

Vignobles de la Touraine

S : Sable et craie micacée - C : Cabernet Franc - É : 24 mois fût + demi-muid

Domaine de BEL-AIR

2021 | Bourgueil *Les Marsaules**

Vignobles du Centre-Loire

S : Argilo-calcaire, marne - C : Pinot Noir - É : 12 mois cuve béton

Domaine DENIZOT

2022 | Sancerre *Osmose*

VALLÉE DE LA LOIRE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

Vignobles d'Anjou-Saumur

S : Argilo-calcaire, sable - C : Cabernet Franc - É : 18 mois fût de 3 à 4 vins

Antoine SANZAY

2022

Saumur Champigny *Les Poyeux*

S : Argilo-calcaire - C : Cabernet Franc - É : 12 mois fût + 12 mois bouteille

Domaine des CLOSIERS

2021

Saumur Champigny *Les Coudraies*

S : Argilo-calcaire - C : Cabernet Franc - É : 12 mois fût + 12 mois btl.

Domaine des CLOSIERS

2019

Saumur Champigny *Les Coudraies*

Vignobles de la Touraine

S : Argilo-calcaire - C : Cabernet Franc - É : 24 mois fût + demi-muid

Domaine de BEL-AIR

2021

Bourgueil *Le Grand Mont**

Domaine Les QUATRE PILIERS

2021

Touraine *Au dessus de Vitré*

Vignobles du Centre-Loire

S : Argilo-calcaire, marne - C : Pinot Noir - É : 12 mois cuve béton

Pierre MORIN

2022

Sancerre *Bellechaume**

S : Argilo-calcaire, caillote - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût

Domaine DENIZOT

2022

Sancerre *Absolue**

VALLÉE DE LA LOIRE | 185€

Vignobles de la Touraine

S : Sable, argile, quartz - C : Pinot Noir VE - É : 20 mois fût neuf

Nicolas BARBOU

2022

Touraine *Subtile Illusion**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Languedoc-Roussillon

S : Calcaire - C : 20% C, 20% R, 25% V, 20% R, 20% GB, GG - É : 7 mois cuve béton
S : Argilo-calcaire - C : 50% Ch, 30% GB, 10% R, 10% TB - É : 12 mois cuve

Sud-Ouest

S : Grave - C : 70% Chenin, 20% Muscadelle, 10% Sémillon - É : 12 mois cuve
S : Grave - C : 70% Chenin, 20% Muscadelle, 10% Sémillon - É : 12 mois Fût

CLAU DE LISE
Château de JONQUIÈRES

2023
2022

IGP des Cévennes *Souffle**
IGP Saint Guilhem le Désert *Lansade**

Domaine des ROUILLATS
Domaine des ROUILLATS

2022
2022

IGP du Périgord *Fleur**
IGP du Périgord *Harmonie**

ROUGES

Languedoc-Roussillon

S : Argilo-calcaire - C : 80% Chenanson, 20% Syrah - É : 18 mois cuve béton
S : Cailloutis argilo-calcaire - C : C, S, G, M - É : Cuve inox + fût

Sud-Ouest

S : Grave sableux - C : 80% Abouriou, 20% Merlot VE - É : 24 mois Fût
S : Grave sableux - C : 10% Abouriou, 90% Merlot VE - É : 24 mois Fût
S : Grave sableux - C : 20% Abouriou, 80% Merlot VE - É : 24 mois Fût

CLAU DE LISE
Château de JONQUIÈRES

2023
2021

IGP des Cévennes *Palpite**
IGP Saint Guilhem le Désert *Lansade**

Domaine des ROUILLATS
Domaine des ROUILLATS
Domaine des ROUILLATS

2021
2020
2020

IGP du Périgord *Origine**
IGP du Périgord *Fruit**
IGP du Périgord *Source**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE | 75€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANCS</u>			
Savoie			
S : Mica-schiste - C : Jacq., Chard., Mondeuse b., Rous. - É : 8 mois cuve + foudre	Domaine des ARDOISIÈRES	2024	IGP des Allobroges <i>Argile**</i>
Languedoc-Roussillon			
S : Calcaire - C : GG, GB, Ro - É : 9 mois fût d'un vin	Domaine MIRMANDA	2023	IGP Côtes Catalanes
S : Granite - C : Carignan gris - É : 18 mois fût	Domaine ROC DES ANGES	2022	IGP Côtes Catalanes <i>Imalaya*</i>
<u>ROUGES</u>			
Languedoc-Roussillon			
S : Calcaire - C : Grenache - É : 8 mois cuve ciment, barrique et jarre	Château CASTIGNO	2022	IGP d'Hérault <i>Trait de Lune N°2**</i>
Vignobles d'Anjou-Saumur			
S : Argilo-limoneux, silex rouge - C : Grolleau - É : 14 mois fût + foudre	CLAU DE NELL	2018	IGP Val de Loire <i>Grolleau**</i>

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Languedoc-Roussillon

S : Argilo-siliceux, calcaire - C : Char, Chen - É : 12 mois demi-muid + 6 mois cuve

Domaine ROC D'ANGLADE

2022

IGP du Gard*

ROUGE

S : Argilo-siliceux, calcaire - C : 50% Ca, 25% M, 25% G, S, Ci - É : 18 mois fût

Domaine ROC D'ANGLADE

2022

IGP du Gard*

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE | 155€

BLANC

Corse

S : Calcaire - C : Vermentinu - C.- É : 12 mois foudre

Domaine ZURIA

2022

IGP Île de Beauté *Crocci**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE | 295€

ROUGE

Languedoc-Roussillon

S : Calcaire - C : Sy, Mourvèdre, CS, Cunoise - É : 24 mois fût, neuf 1/3

Domaine LA GRANGE DES PÈRES

2018

IGP Pays d'Hérault*

VIN DE FRANCE | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

Languedoc-Roussillon

S : Marne jaune - C : 72% GB, 28% Rolle, - É : 8 mois fût, neuf 30%

Domaine BERRY-ALTHOFF

2022

Vin de France *Méridional**

Bordeaux

S : Argile silteuse - C : Sauvignon blanc - É : 6 mois 2/3 jarre et 1/3 fût

CLOS PUY ARNAUD

2023

Vin de France *Silt***

VIN DE FRANCE | 75€

BLANCS

Languedoc-Roussillon

S : Calcaire - C : 50% C, 50% R - É : 7 mois demi-muid + 12 mois btl.

CLAU DE LISE

2023

Vin de France *Verbatim**

Vallée de la Loire - Vignobles du Centre-Loire

S : Argilo-calcaire, silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

S : Marne, argile à silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

S : Argilo-calcaire, silex - C : Pinot Gris - É : 24 mois fût et cuve

Domaine LES POËTE

2020

Vin de France *Argos**

Domaine LES POËTE

2020

Vin de France *Orphée**

Domaine LES POËTE

2020

Vin de France *Toison d'Or**

VIN DE FRANCE | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vallée de la Loire - Saumur

S : Silex, gravier, argile - C : Chenin - É : 6 mois cuve

Château FOSSE SÈCHE

2022

Vin de France *Arcane***

Vallée de la Loire - Vignobles du Centre-Loire

S : Argilo-limoneux, silex - C : Chardonnay - É : 20 mois demi-muid

ROCOUR BOULEAU

2023

Vin de France *Stellaire Séléne**

VIN DE FRANCE | 155€

La Côte Chalonnaise

S : Calcaire, limono-argileux - C : PN - É : 12 mois fût, neuf 20%

Théo DANCER

2023

Vin de France *Roc Brèia*

VIN DE FRANCE | 185€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Corse

S : Grès - C : Alé., Nie. Sci. Min. - VE 30% - É : 10 mois foudre et amphore

CLOS VENTURI

2022

Vin de France *Chisea Nera***

Vignobles de la Touraine

S : Quartz, argile - C : Sauvignon PGE - É : 20 mois fût neuf

Nicolas BARBOU

2022

Vin de France *Électron Libre**

Vignobles du Centre-Loire

S : Argile, silex - C : Sauvignon - É : 11 mois fût

Didier DAGUENEAU

2020

Vin de France *Blanc Etc...*

ROUGE

Corse

S : Grès - C : BG., Verm., Genovèse - É : 20 mois cuve béton + 6 mois Btl.

CLOS VENTURI

2021

Vin de France *Chisea Nera***

VIN DE FRANCE | 245€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vignobles du Centre-Loire

S : Silex - C : Sauvignon - É : 12 mois fût

S : Silex - C : Sauvignon - É : 12 mois fût

Didier DAGUENEAU

2019

Vin de France *Buisson Renard*

Didier DAGUENEAU

2019

Vin de France *Pur Sang*

ROUGES

Languedoc-Roussillon

S : Argilo-calcaire - C : 90% S, M, G - É : 120 mois ¾ cuve béton puis ¼ foudre

S : Argilo-calcaire - C : 90% S, 10% M - É : 120 mois ¾ cuve béton puis ¼ foudre

Domaine PEYRE ROSE

2015

Vin de France *Les Cistes**

Domaine PEYRE ROSE

2015

Vin de France *Belle Léone**

VIN DE FRANCE | 295€

Vignobles du Centre-Loire

S : Silex - C : Sauvignon - É : 12 mois fût

Didier DAGUENEAU

2019

Vin de France *Silex*

LES VINS ÉTRANGERS | 55€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Allemagne

S : Calcaire - C : Riesling - É : 6 mois cuve

Weingut SCHÖNHALS

2021

Biebelheimer Kalkmergel Trocken*

Italie

S : Argilo-calcaire - C : 50% S., 20% Treb., 20% Mal., 10% Mos. - É : 8 mois fût

Azienda TENUTA LA NOVELLA

2022

IGT Toscana *Sambrena****

ROUGES

Italie

S : Gréseux - C : Sangiovese - É : 18 mois foudre 30hl.

Azienda TENUTA LA NOVELLA

2018

Chianti Classico *Casa Di Colombo**

Espagne

S : Calcaire schiste - C : Bobal - É : 18 mois fût

Bodegas SIMBIOSIS

2022

IGP Vino de la Tierra *Sincero*

LES VINS ÉTRANGERS | 75€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Allemagne

S : Calcaire - C : Cabernet blanc PGE - É : 12 mois fût

Weingut SCHÖNHALS

2020

Oranje Orange Trocken*

Italie

S : Gravier alluvionnaire - C : Blattele - É : 10 mois fût + 7 mois Btl.

Weingut NUSSERHOF

2020

Südtirol *Bl. Te. Le.**

Espagne

S : Argile ferrugineuse, galet - C : Moscatel - É : 15 mois fût

Bodegas GUTIÉRREZ DE LA VEGA

2022

Alicante *Monte Diva*

ROUGES

Allemagne

S : Calcaire - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût

Weingut SCHÖNHALS

2019

Biebelheimer Pilgerstein Trocken*

Italie

S : Schiste - C : Sangiovese - É : 18 mois foudre 30hl.

S : Calcaire schiste - C : Lagrein - É : 30 mois fûts 2000 l. + 22 mois btl.

Azienda TENUTA LA NOVELLA

2017

Chianti Classico Riserva *Piano Del Sarti**

Weingut NUSSERHOF

2017

Südtirol *Elda**

Espagne

S : Schiste - C : Monastrell, Grenache - É : 11 mois fût

Bodegas CERRON

2022

Jumilla *Matas Altas***

LES VINS ÉTRANGERS | 95€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Allemagne

S : Calcaire - C : Riesling - É :

Peter LAUER

2020

Grosses Gewächs N°13 Feils

Espagne

S : Argile rouge - C : Grenache - É : 12 mois fût Français + fût Hongrois

Victor AUSEJO

2022

Rioja

LES VINS ÉTRANGERS | 125€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Allemagne

S : Calcaire - C : Riesling - É :

Peter LAUER

2020

Grosses Gewächs N°13 Feils

Hongrie

S : Argile, loess - C : Furmint, Harslevelu - É : 6 mois barrique

Zoltan DEMETER

2016

Tokaji Szamorodni (37,5 cl)

Espagne

S : Sable, argile - C : Xarelo - É : 8 mois fût Stockinger + cuve béton ovoïde

Enric SOLER

2022

Penèdes *Improvisacio*

ROUGES

Espagne

S : Argilo-calcaire - C : T., Granacha, Mazuelo, Graciano - É : 6 ans barrique

Bodegas LOPEZ DE HERREDIA

2012

Rioja Reserva Tondonia

LES VINS ÉTRANGERS | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Allemagne

S : Calcaire - C : Riesling - É :

S : Calcaire - C : Riesling - É :

S : Calcaire - C : Riesling - É :

S : Calcaire - C : Riesling - É :

Weingut EMRICH-SCHÖNLEBER

2022

Grosses Gewächs Halenberg GG

Julian HAART

2022

Spatlese Wintricher Ohligsberg

Weingut SCHÄFER-FRÖLICH

2018

Grosses Gewächs Frühlingsplätzchen GG

Weingut SCHÄFER-FRÖLICH

2017

Grosses Gewächs Stromberg GG

Espagne

S : Sable, limon, argile - C : Xarel-lo - É : 24 mois barrique de 300l.

S : Argileux et galets - C : Xarel-lo - É : 8 mois barrique de 330 l.

S : Calcaire - C : Viura - É : 23 mois barrique et 13 mois cuve inox

Enric SOLER

2022

Penèdes *Nun*

Enric SOLER

2022

Penèdes *Espenyalluchs*

Bodegas MARQUÈS DE MURRIETA

2012

Rioja *Capellania*

ROUGES

Italie

S : Calcaire, sable - C : Lagrein - É : 18 mois fût

Weingut NÜSSERHOF

2012

Südtirol *Gloria**

LES VINS ÉTRANGERS | 295€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

Espagne

S : Argile ferreuse - C : C.S, Graciano, Tempranillo - É : 17 mois en barrique
S : Calcaire - C : T., Granacha, Mazuelo, Graciano - É : 10 ans en vieux foudre

Bodegas MARQUÉS DE MURRIETA
Bodegas LOPEZ DE HERREDIA

2019
2004

Rioja *Dalmau*
Rioja Gran Reserva Tondonia

Australie

S : Sableux et calcaire - C : Shiraz - É : 14 mois fût, dont 80% neuf

PENFOLDS

2018

Barossa *RWT Bin 798*

DEMI-BOUTEILLE | 35€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGE

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Graviers sableux - C : Cabernet Franc - É : 10 mois cuve ciment

Bernard BAUDRY

2018

Chinon *Les Granges**

DEMI-BOUTEILLE | 45€

Bourgogne - Côte Chalonnaise

S : Graviers sableux - C : Cabernet Franc - É : 10 mois cuve ciment

Domaine JANNIN-NALTET

2023

Mercrey 1^{er} Cru Clos des Grands Voyens

DEMI-BOUTEILLE | 65€

Bordeaux

S : Grave, argile - C : 36% M, 59% CS, 5% PV - É : 18 mois fût, neuf 50%

Château MARQUIS DE TERMES

2016

Margaux

LES MAGNUMS | 115€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

Bourgogne - Côte Maconnaise

S : Graviers sableux - C : Cabernet Franc - É : 10 mois cuve ciment

Domaine MICHEL

2021

Viré-Clessé La Barre

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Sable à silex - C : Sauvignon - É : 8 mois, 80% cuve + 20% fût

Domaine Les QUATRE PILIERS

2024

Touraine *Ancrage**

ROUGES

Languedoc-Roussillon

S : Argilo-Calcaire - C : 60% S, 30% G, 10% C - É : 8 mois cuve

Domaine du CLOS DES FÉES

2023

Côtes du Roussillon *Les Sorcières**

Sud-Ouest

S : Argilo-Calcaire - C : Côt - É : 8 mois cuve

Mas DEL PÉRIÉ

2022

Cahors *Haute Côt de Fruit***

LES MAGNUMS | 155€

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
<u>BLANCS</u>			
Vallée de la Loire - Vignobles Nantais S : Sable granitique - C : Melon de Bourgogne - É : 36 mois fût	Jérémy HUCHET	2010	Muscadet de Sèvre & Maine <i>Clisson*</i>
Vallée de la Loire - Centre-Loire S : Calcaire, silex - C : Sauvignon - É : 12 mois cuve béton	Domaine DENIZOT	2020	Pouilly-Fumé
<u>ROUGES</u>			
Beaujolais S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût S : Sable, alluvion, roche volcanique - C : Gamay - É : 18 mois fût	Mee GODARD Mee GODARD	2022 2022	Morgon <i>Corcelette*</i> Morgon <i>Gran Cras*</i>
Savoie S : Moraine glaciaire, schiste rouge - C : Mondeuse - É : 10 mois cuves inox	Les Fils de Charles TROSSET	2022	Savoie Mondeuse d'Arbin <i>Confidentiel</i>
Corse S : Miocène Sableux – C : Minu., Scia., Niel. – É : 14 à 16 mois foudre	Jean-André CARDOSI	2023	Corse Castellu d'Alba*
Vallée de la Loire - Vignobles Anjou-Saumur S : Argilo-limoneux, grès, tuffe - C : 2/3 CF, 1/3 CS - É : 18 mois Fût + 6 mois cuve	CLAU DE NELL	2021	Anjou <i>Violette*</i>
Vallée de la Loire - Vignoble de Touraine S : Argilo-calcaire, tuffeau - C : Cabernet Franc - É : 24 mois fût 600 l.	Béatrice & Pascal LAMBERT	2017	Chinon <i>Les Puys**</i>

LES MAGNUMS | 195€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Champagne - La Vallée de la Marne

D : 5 g/l - S : Calcaire - C : PM - É : RP depuis 1998

Jérôme DEHOURS

N.M.

Champagne Brut *Grande Réserve*

Champagne - La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

D : 3,5 g/l - S : Calcaire, schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal DOQUET

N.M.

Champagne Extra-Brut 1^{er} Cru *Arpège**

Champagne - La Côte des Bar

D : 3 g/l - S : Calcaire - C : 50% PN, 25% C, 25% PB - É : 30 mois sur latte

Pierre GERBAIS

N.M.

Champagne Extra-Brut *Grains de Celles*

Jura

S : Argile du Trias - C : Savagnin - É : 24 mois fût avec ouillage

Stéphane TISSOT

2022

Arbois *Ouillé**

S : Marne argileuse - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Stéphane TISSOT

2022

Côtes du Jura *En Barberon****

LES MAGNUMS | 195€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Vallée du Rhône - Méridionale

S : Granite, schiste - C : Viognier - É : 12 mois fût + 12 mois sur lie

André PERRET

2020

Condrieu *Chery*

Vallée du Rhône - Méridionale

S : Argilo-calcaire, galets - C : G.B, C, V, Bc, R. - É : 12 mois fût 450l.

LE SANG DES CAILLOUX

2023

Vacqueyras *Cuvée Un Sang blanc**

Provence

S : Galet, Sable - C : Rolle - É : 18 mois fût

CLOS SAINT VINCENT

2019

Bellet *Le Clos**

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Argile à silex, calcaire - C : Chenin - É : 8 mois fût

François & Julien PINON

1989

Vouvray *Goutte d'Or**

Vallée de la Loire - Vignobles Centre-Loire

S : Sablo-siliceux - C : Romorantin - É : 14 mois 50% amphore, demi-muid 50%

Hervé VILLEMADE

2014

Cour Cheverny *Les Acacias**

S : Argilo-calcaire, silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

Pierre MORIN

2023

Sancerre *Le Chêne Marchand**

S : Argilo-calcaire, silex - C : Sauvignon - É : 24 mois fût et cuve

Pierre MORIN

2013

Sancerre *Cuvée Maréchal Prieur**

LES MAGNUMS | 195€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGES

Savoie

S : Argilo-calcaire, argile ferreux - C : Mondeuse - É : 30 mois foudre ancien

Domaine de CHEVILLARD

2018

Mondeuse Saint Jean de la Porte*

Bourgogne - La Côte de Beaune

S : Calcaire - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût

Antonin GUYON

2018

Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Fournières

Beaujolais

S : Calcaire schiste - C : Gamay - É : 18 mois fût

Mee GODARD

2022

Morgon *Côte du Py**

S : Calcaire schiste - C : Gamay - É : 18 mois fût

Mee GODARD

2022

Morgon Côte du Py *Cuvée Passerelle 577**

S : Calcaire schiste - C : Gamay - É : 18 mois fût

Mee GODARD

2022

Moulin à Vent *Les Michelons**

Vallée du Rhône - Septentrionale

S : Granitique - C : Syrah VE 30%, issu des plus vieilles vignes - É : 12 mois

Bernard GRIPA

2022

Saint-Joseph *Le Berceau*

Bordeaux

S : Grave, sable - C : 40% CS, 35% M, 20% CF, 5% PV - É : 12 mois fût, neuf 30%

Château du TERTRE

2018

Margaux

S : Argilo-calcaire - C : 95% M, 5% CF - É : 18 à 20 mois, neuf 60%

Château CANON

2017

Saint-Émilion Grand Cru Croix Canon (2^{ème} vin)

S : Argilo-calcaire - C : 55% CS, 43% M, 1% PV 1% CS - É : 18 mois fût

Château RAUZAN SÉGLA

2016

Margaux Ségla (2^{ème} vin)

LES MAGNUMS | 295€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANCS

Champagne - La Montagne de Reims

S : Calcaire schiste - C : Pinot Noir - É : 18 mois fût

S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Éric RODEZ
Domaine ÉGLY-OURIET

N.M.

N.M.

Champagne Brut Grand Cru Blanc de Noirs*

Champagne Brut *Les Prémices*

Champagne - La Côte des Blancs - Blanc de Blancs

S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Pascal DOQUET
Pierre MONCUIT

N.M.

2008

Champagne Extra-Brut Grand Cru *Diapason**

Champagne Brut Grand Cru *Millésimé*

Champagne - La Côte des Bars

D : 2g/l - S : Argilo-calcaire - C : Pinot Noir - É : 11 mois fût + 19 mois sur latte

Stéphane FÈVRE

N.M.

Champagne Brut Nature *Bicheret* R21

Bourgogne - La Côte de Beaune

S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Domaine HUBERT-LAMY

2022

Saint-Aubin 1^{er} Cru Derrière Chez Edouard

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Calcaire, argile - C : Chenin - É :

Nicolas BARBOU

2021

Touraine *Utopie Créative**

Vins étrangers - Italie

S : Calcaire, sable - C : Lagrein - É : 18 mois fût

Weingut NUSSERHOF

2011

Südtirol *Gloria**

LES MAGNUMS | 395€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

Champagne – La Côte des Bars

S : Argilo-calcaire - C : Pinot Noir - É : 11 mois fût + 19 mois sur latte

VOUETTE & SORBÉE

N.M.

Champagne Brut Nature *Cuvée Fidèle R20*

Bourgogne - La Côte de Beaune

S : Calcaire schiste - C : Chardonnay - É : 18 mois fût

Domaine CHAVY-CHOUET

2020

Puligny-Montrachet *Les Enseignères*

ROUGES

Vallée du Rhône - Septentrionale

S : Schiste - C : Syrah VE - É : 22 mois fût, neuf 15%

Corinne & Paul JAMET

2020

Côte-Rôtie

S : Granite - C : Syrah VE - É : 20 mois vieux foudre 10hl.

Auguste CLAPE

2021

Cornas

S : Granite - C : Syrah VE - É : 20 mois vieux foudre 10hl.

Auguste CLAPE

2020

Cornas

LES MAGNUMS | 495€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Sable, argile - C : Chardonnay PGE - É : 20 mois vieux fût, dont ¼ neuf

Nicolas BARBOU

2022

Vin de France *Électron Libre**

ROUGE

Vignobles de la Touraine

S : Calcaire - C : Pinot Noir - É : 24 mois fût

Nicolas BARBOU

2022

Vin de France *Subtile Illusion**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE - LES MAGNUMS | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

ROUGE

Vallée de la Loire - Vignobles Anjou-Saumur

S : Argilo-limoneux, silex rouge - C : Grolleau - É : 14 mois fût + foudre

CLAU DE NELL

2021

IGP Val de Loire *Grolleau**

VIN DE FRANCE - LES MAGNUMS | 155€

SINGULARITÉ DES VINS

DOMAINE & CHÂTEAU

MILLÉSIME

APPELLATION

BLANC

Vallée de la Loire - Centre-Loire

S : Argilo-calcaire, silex - C : Pinot Gris - É : 24 mois fût et cuve

Domaine LES POËTE

2020

Vin de France *Toison d'Or**

VIN DE FRANCE - LES MAGNUMS | 495€

BLANC

Vallée de la Loire - Vignobles de la Touraine

S : Sable, argile - C : Chardonnay PGE - É : 20 mois vieux fût, dont ¼ neuf

Nicolas BARBOU

2022

Vin de France *Électron Libre**

LES CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE (12CL)

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION	
<u>BLANCS</u>				
La Montagne de Reims				
D : 3 g /l - S : schiste - C : PM - É : 90% RP	Roger COULON	N.M.	Champagne Extra-Brut 1 ^{er} Cru Héri Hodie*	32€
Champagne - La Côte des Blancs				
D : 1,5 g/l - S : Craie à cocolite - C : Chardonnay - É : 7 mois cuve inox	Champagne GUIBORAT	N.M.	Champagne Extra-Brut Grand Cru <i>Prisme</i> R19	28€
Languedoc-Roussillon				
S : Argile, sable - C : GB, V, R, V - É : 6 mois fût	Domaine de PANÉRY	2023	Coteaux du Pont du Gard <i>Glacière*</i>	14€
Provence				
S : Argileux-limoneux, galet roulé - C : Cl., Gr., Ma., Ch. - É : 6 mois fût	Domaine FONTCHÊNE	2022	IGP des Alpilles <i>Les Antiques*</i>	16€
Bourgogne – La Côte Chalonnaise				
S : Calcaire, marne - C : Chardonnay - E : 12 mois fût	Aline BEAUNÉ	2022	Bourgogne	22€

LES VINS ET EFFERVESCENT AU VERRE SANS ALCOOL (12CL)

Allemagne

C : 80% Ch, 20% Co, jus de pomme, infusions herbes, fleurs et épices	Jörg GEIGER	N.M.	Vin sans alcool effervescent Chardonnay Blc de Blcs	14€
C : Sa, Sé, Mu, pomme, poire, mirabelle, fleurs, infusions herbes et fleurs	Jörg GEIGER	N.M.	Vin sans alcool 35° Sauvignon	12€

LES CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE (12CL)

SINGULARITÉ DES VINS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION	
<u>ROUGES</u>				
Bourgogne - La Côte de Nuits S : Marne et calcaire - C : Pinot Noir - É : 12 mois fût	Domaine HUMBERT FRÈRES	2021	Bourgogne Côte d'Or	22€
Vallée-du-Rhône méridionale S : Galet roulé - C : Syrah VE 10% - É : 12 mois fût	Domaine le VIEUX MURIER	2021	Crozes Hermitage <i>Les Saviaux</i>	16€
Espagne - Valencia S : Argilo-ferreux, galets roulets - C : Giró - É : 20 mois fût de 500l.	Bodegas GUTIÉRREZ DE LA VEGA	2021	Vino de España <i>Rojo Y Negro</i>	14€
<u>ROSÉ</u>				
Corse S : Miocène sableux - C : Nielluciu - É : 6 à 8 mois foudre Stockinger	Jean-André CARDOSI	2022	Corse**	12€

LES VINS AU VERRE SANS ALCOOL (12CL)

<u>ROUGES</u>				
Allemagne C : Pinot Noir, cerise, fraise, mûre, framboise, extrait d'herbes, fleurs C : Cépage 60% Gr, 40% Sy, Cassis, mûre, infusions d'herbes, fleurs	Jörg GEIGER Jörg GEIGER	N.M. N.M.	Vin sans alcool 37° Pinot Noir Vin sans alcool 36° Grenache	12€ 12€

LES DIGESTIFS | 2CL / 9€ | 4CL / 18€

SINGULARITÉ DES DIGESTIFS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
Assemblage des distilleries Yoichi et Miyagikyo, fût de Bourbon et Sherry Vieillit 10 ans fût de Bourbon et de Sherry + fût Français du Limousin Vieillit 10 ans fût de Bourbon, non filtré à froid	NIKKA ABERLOUR ARBEG	N.M. N.M. N.M.	Whisky Japonnais Single Malt From The Barrel Speyside Whisky Single Malt Forest Reserve 10 years Old Islay Whisky Single Malt 5 ans
C : Double distillation en alambic à repasse, vieillit en fût	Adrien CAMUT	N.M.	Calvados 6 ans
Élevé en fût de chêne américain contenu du Bourbon, au minimum 8 ans	CIHUATAN	N.M.	Rhum Indigo 8 ans
S : Calcaire - V : Abricot Bergeron - É : Infusé 3 mois à l'alcool neutre S : Sable - V : Clémentine de Corse - É : dose judicieuse d'eau et de sucre	Jean-Marc ROULOT Maison BRANA	N.M. N.M.	Liqueur d'Abricot Liqueur de Clémentine
C : Alcool, sucre, eau, 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices	Pères CHARTREUX	N.M.	Liqueur Chartreuse Jaune Cuvée MOF Sommeliers
C : En Lorraine - V : Poire William - É : Vieillissement 4 ans dame-jeanne C : En Lorraine - V : Framboise - É : Vieillissement 4 ans dame-jeanne C : En Lorraine - V : Mirabelle - É : Vieillissement 4 ans dame-jeanne C : En Lorraine - V : Framboise - É : Vieillissement 4 ans dame-jeanne C : En Lorraine - V : Mirabelle - É : Vieillissement 4 ans dame-jeanne	René LEGOLL René LEGOLL René LEGOLL Distillerie MASSENEZ Distillerie MASSENEZ	N.M. N.M. N.M. N.M. N.M.	Eau-de-Vie de Poire William's Grande Réserve Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Eau-de-Vie Vieille Mirabelle Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Eau-de-Vie Mirabelle Vieille Réserve Personnelle

LES DIGESTIFS | 2CL / 16€ | 4CL / 32€

SINGULARITÉ DES DIGESTIFS	DOMAINE & CHÂTEAU	MILLÉSIME	APPELLATION
C : 100% Grande Champagne - C : Ugni Blanc, Folle Blanche - É : 20 ans C : 100% Grande Champagne - C : Ugni Blanc, Folle Blanche - É : fût	RAGNAUD-SABOURIN RAGNAUD-SABOURIN	N.M. 1989	Cognac Grande Champagne N°20 Réserve Spéciale Cognac Grande Champagne
S : Argilo-calcaire - C : Folle blanche - É : Alambic type Sier, vieillit en fût S : Sable fauve - C : FB, UB, C, Baco - É : 3 ans fût neuf + vieux fût S : Argilo-calcaire - C : Folle blanche - É : Alambic type Sier, vieillit en fût	Domaine BOINGNÈRES Maison LABERDOLIVE Domaine de JOUANDA	2001 1998 1982	Bas-Armagnac Folle Blanche Bas-Armagnac Domaine de Jaurrey Bas-Armagnac
C : Maïs et orge non maltés - Élevé par Michel Couvreur - Édition Limitée	Michel FIRINO MARTELL	1992	Scotland Whisky 23-Year-Old Single Cask
C : Double distillation en alambic à repasse, vieillit en fût 25 ans	Adrien CAMUT	N.M.	Calvados Semainville 25 ans
C : Marc de Champagne, Baies Genièvre, Seringat, Genet, Chèvrefeuille, Sureau	Emmanuel BROCHET	N.M.	Gin Origin*

LES DIGESTIFS | 2CL / 20€ | 4CL / 40€

C : Alcool, sucre, eau, 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices C : Alcool, sucre, eau, 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices	Pères CHARTREUX Pères CHARTREUX	2023 2023	Liqueur Chartreuse Santa Tecla Verte Liqueur Chartreuse Santa Tecla Jaune
C : Sucre de canne - Des plantations Lajus du Carbet	Jacques BALLY	1970	Vieux Rhum de la Martinique