

Catalogue Automne 2011

La Passion du Vin



Avant-propos

L'édition 2011 de notre catalogue d'Automne, au-delà de ses grands classiques habituels, vous propose de découvrir 1 nouvelle 'recrue': le Domaine Bordenave, situé au cœur de l'appellation Jurançon, dont les actuels propriétaires, Gisèle et Pierre Bordenave, privilégient la démarche permanente de la qualité par rapport à celle de la quantité et dont la production, cerise sur le gâteau, est chaudement recommandée par le très 'célèbre' dégustateur...Robert Parker.

Comme à l'accoutumée, ce nouveau catalogue vous fera voyager aux quatre coins de la France, de l'**Alsace** au **Sud-Ouest** en passant par la **Vallée de la Loire** et par **Bordeaux**, et du **Languedoc-Roussillon** à la **Bourgogne** en passant par la **Vallée du Rhône**.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue d'Automne et vous donnons d'ores et déjà **rendez-vous au Château de Colonster le Dimanche 9 Octobre prochain**.

L'équipe Privinliège



Vous souhaitez participer à la commande d'Automne 2011 ?
Rien de plus facile...

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **16 Octobre**) :
 - par mail : info@privinliege.be
 - par fax : 04 / 233 47 11
 - par courrier : Privinliège SPRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Solder le montant de votre commande sur le compte 778-5903114-40 (au plus tard le **23 Novembre**)
- Prendre livraison de votre commande le **26 Novembre** de 10h à 16h30 (Entrepôts Rademaker – Rue de l'Aéropostale, 13 à 4460 Grâce-Hollogne)

**Pour faciliter votre choix, n'hésitez pas à participer à la dégustation du 9 Octobre prochain !
Vos amis et vos proches sont également les bienvenus...**

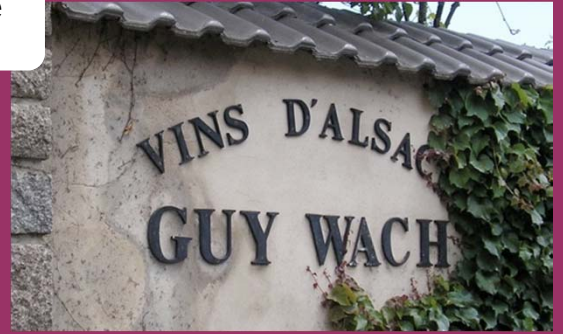
Guy et Marta WACH

BIO Viticulture
Intégrée

Domaine des Marronniers

Le Domaine se situe au pied de 3 coteaux magiques classés 'Grand Cru' formant la fameuse trilogie du petit village d'Andlau : Moenchberg, Kastelberg et Wiebelsberg. Guy et Marta WACH y cultivent 7 hectares de vignes dont 1,2 hectare classé 'Grand Cru' en Riesling, le cépage-roi de l'Alsace, considéré par beaucoup comme l'un des meilleurs vins blancs du monde !

Une viticulture soignée aux rendements modérés conjuguée à une parfaite maîtrise de la vinification, permet à Guy et Marta de produire des vins subtils avec une réelle volonté d'extraire le maximum d'arômes des différents cépages formant leur superbe gamme de vins.



Alsace



Les meilleurs vins de France 2012 – RVF : 2 * (Producteur de très grands vins dans les meilleurs crus)



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 3 B&D (Production de haute qualité)



Les meilleurs Vins de France 2011 – Gault&Millau : 5 * (Production remarquable)

Sylvaner Duttenberg



Réf. A1101	Blanc	2010	75 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Issu de vignes de plus de 50 ans, ce Sylvaner Duttenberg est un vin de caractère, sec, ample et désaltérant. Nez délicat, bouche légèrement épicée. Pour accompagner idéalement un plat de charcuteries, une tarte salée, une belle choucroute ou encore un plat de coquillages.

Clevner (Pinot blanc)



Réf. A1102	Blanc	2010	75 cl	8,80 €
------------	-------	------	-------	---------------

Belle robe or pâle aux reflets verts. Nez floral. Bouche souple et fruitée rehaussée d'une belle note de fraîcheur. Un vin à boire jeune, sur son fruit et qui fera merveille en accompagnement de plats simples tels que : quiches, tarte à l'oignon, fondue, raclette,...

Andlau Riesling



Réf. A1103	Blanc	2010	75 cl	9,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

Belle robe dorée pour ce Riesling issu d'un terroir situé en contrebas du Grand Cru Wiebelsberg à Andlau. Nez d'agrumes, bouche fraîche et minérale pourvue d'une bonne longueur. Un vin fin, de caractère sec et dont le bel équilibre lui confère sa bonne aptitude à vieillir. Accompagnera parfaitement vos poissons grillés ou en sauce, vos crustacés,...

Pinot Gris Duttenberg



Réf. A1104	Blanc	2010	75 cl	11,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

Vin riche et complexe, légèrement fumé, aux arômes de fruits mûrs. Sa bouche opulente, longue et structurée en fera le compagnon idéal d'une viande blanche, d'un ris de veau, d'un poisson en sauce ou encore un beau fromage à pâte pressée cuite (comté, beaufort,...).



Andlau Gewurztraminer – Chemin des Pèlerins

Réf. A1105	Blanc	2010	75 cl	12,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Vin aux arômes intenses de rose et d'épices. Riche et pur en bouche, ce vin se déguste bien dans sa jeunesse mais appréciera une garde de plusieurs années. Il deviendra alors un compagnon subtil d'une cuisine exotique épicée ou d'un fromage à pâte molle tel que le Munster par exemple.



Riesling Grand Cru Moenchberg

Réf. A1106	Blanc	2009	75 cl	18,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Le sol Marno-Calcaire de la partie haute du Grand Cru Moenchberg a donné naissance à ce Riesling fin et racé, de grande garde. Fruité et délicat dans ses jeunes années, il affirmera sa puissance après 5-6 ans de garde. Vin de grande gastronomie, il autorise les accords les plus audacieux avec les viandes blanches, les crustacés nobles ou encore de beaux poissons à chair ferme.

Notes : ▪ RVF 16,5/20 ▪ B&D 15/20



Riesling Grand Cru Wiebelsberg

Réf. A1107	Blanc	2009	75 cl	18,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

Issu d'un terroir sablo-gréseux, ce Riesling est racé et élégant. Nez frais et complexe, bouche minérale à l'acidité fine. Frais et fruité dans sa jeunesse, ce vin se bonifiera avec le temps en développant un caractère minéral intense. Assurément un vin de grande garde et de gastronomie qui s'accordera à merveille avec vos plus beaux poissons à chair fine.

Notes : ▪ RVF 16,5/20 ▪ B&D 16/20



Riesling Grand Cru Kastelberg

Réf. A1108	Blanc	2009	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Unique Grand Cru d'Alsace issu d'un terroir schisteux, ce Riesling Kastelberg offre des arômes de fruits et de pierre. La bouche est charpentée, minérale et puissante. Fruité dans sa jeunesse, il révélera toute la race de son terroir après quelques années de garde. Un vin de grande garde et de gastronomie qui fera merveille avec vos plats de poissons les plus nobles, des langoustines grillées ou encore une belle viande blanche en sauce.

Notes : ▪ RVF 17/20 ▪ B&D 17/20



Cuvée Saint-Hubert (Pinot Noir)

Réf. A1109	Rouge	2010	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Belle robe d'un rubis chatoyant. Nez intense de petits fruits rouges, bouche souple et fruitée. Léger et parfumé, ce Pinot Noir sera très agréable à déguster jeune, légèrement frais avec une grillade ou un plateau de charcuteries

Dégustation d'Exception !

Dimanche 9 Octobre 2011 de 10h à 18h30

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.

5% de remise

pour toute commande passée sur place

Vins des Fiefs Vendéens

Christian et Estelle Chabirand

BIO Culture
Biologique



Vallée de la Loire

Domaine Prieuré La Chaume

C'est vers la fin des années 90 que Christian Chabirand a acquis les 12 ha de ces Fiefs Vendéens qu'il cultive aujourd'hui avec un art qui n'a d'égal que sa passion ! Totalemment enherbé et conduit en culture biologique certifiée Ecocert, le vignoble accueille des cépages aussi différents que le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Pinot Noir et même... la Négrette. Subtilement mariés par Christian Chabirand, ils donnent des vins de grande classe et d'une originalité qui séduisent de très nombreuses tables gastronomiques et qui, nous en sommes persuadés, ne manqueront de vous séduire à votre tour ! A (re)découvrir absolument.



Le Grand Guide des Vins de France – Bettane & Desseauve : 1 B&D (Production sérieuse)



Prima Donna – Vin de Pays de Vendée

Réf. A1110	Blanc	2010	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

70% Chardonnay – 30% Pinot Noir(!). Une magnifique robe dorée, un nez fin, élégant et charmeur, une bouche riche et suave gorgée de saveurs de fruits blancs bien mûrs. Un très belle révélation de ce millésime qui offre, une fois encore, un très bel équilibre entre fruit et fraîcheur. Une bouteille qui fera le bonheur de vos poissons frais et crustacés.

Notes : ▪ B&D 14/20 ▪ Guide Hachette 2012 ** **Coup de Cœur** ♥



Le Rosé – Vin de Pays de Vendée

Réf. A1111	Rosé	2010	75 cl	9,50 €
------------	------	------	-------	---------------

100% Merlot. Rosé de saignée, issu de raisins en limite de surmaturation et qui, grâce à de tous petits rendements, offre puissance, équilibre, concentration, finesse et élégance. Un nez de fruits magnifiques confirmé en bouche. Un véritable vin rosé de gastronomie qui sublimerait presque toutes vos recettes, en passant de vos plats les plus corsés à vos desserts de fruits frais.



Bel Canto – Vin de Pays de Vendée

Réf. A1112	Rouge	2009	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

100% Merlot. Un nez expressif et concentré, marqué par des arômes de réglisse et de cerises noires, précède une bouche soyeuse et veloutée où se mélangent de superbes notes de fruits noirs et d'épices. Une très belle bouteille à déguster avec une volaille rôtie ou un fromage à pâte molle.

Note : ▪ B&D 14,5/20 ☺



Orfeo – Vin de Pays de Vendée

Réf. A1113	Rouge	2007	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

60% Merlot – 25% Cabernet Sauvignon et 15% Négrette. Beau nez complexe et intense qui s'ouvre sur les épices et les fruits mûrs. Des fragrances de fruits dominent une bouche douce et veloutée. Un vin tout en souplesse dont la structure fine, fraîche et légèrement poivrée conviendra parfaitement à un petit gibier à poils cuisiné en sauce.

Notes : ▪ B&D 15/20 ▪ Guide Hachette 2012 **Citation**



Bellae Domini – Vin de Pays de Vendée

Réf. A1114	Rouge	2004	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Merlot. La "Top" cuvée du Domaine. Christian Chabirand ne la filtre pas afin de lui conserver toute sa richesse. Nez d'épices, de fruits compotés avec quelques notes de havane, de boîte à cigares... La bouche est tendue avec une belle salinité goûteuse. Une superbe bouteille à réserver, par exemple, à vos plus beaux plats de viande rouge en sauce.

Bordeaux Supérieur

Caroline Quancard

Château Terrefort-Quancard

Voici donc l'excellent Bordeaux Supérieur par lequel "tout a commencé". C'est grâce à lui qu'a débuté l'aventure Privilège en 1976. A l'époque en effet – et cela n'a pas changé – il a à ce point charmé tout un groupe d'amis tant par ses arômes suaves que par sa profondeur et son exceptionnelle capacité à bien vieillir qu'il a suscité la "naissance" de Privilège. Depuis, c'est 35 années de fidélité que vous comprendrez si vous venez déguster ces vins issus d'un sous-sol de roches très dures sur lesquelles reposent des « *terrae fortes* » dont le vin tire son nom et, notamment, son aptitude à vieillir aussi bien que longtemps..



Bordeaux



Diamant – Bordeaux AOC

Réf. A1115	Blanc sec	2010	75 cl	5,70 €
------------	-----------	------	-------	---------------

Robe pâle aux reflets verdâtres. Nez frais et fruité avec des notes d'abricot. En bouche, beaucoup de fruit et de fraîcheur pour un plaisir intense. Une belle friandise à proposer, par exemple, à un plat de coquillages. Il sera idéal également pour cuisiner vos plats.



Clos Daubiac – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A1116	Rouge	2008	75 cl	5,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

65% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon. Joli petit bordeaux, facile à boire. Un nez raffiné de pivoine et de myrtille. Un vin tout en rondeur, frais, bien équilibré, pour accompagner vos plats quotidiens...à prix tout doux !



Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A1117	Rouge	2006	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

65% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon. Nez délicatement toasté. Bouche dense et généreuse. Un Bordeaux supérieur d'une grande finesse pour accompagner dès aujourd'hui vos viandes blanches et rouges grillées.

Récompense : ■ Médaille de Bronze au concours des Grands Vins de France (Mâcon 2008)



Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A1118	Rouge	2009	75 cl	8,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

'C'est assurément notre meilleur millésime depuis 2000 : Arômes, puissance, équilibre,... tout est réuni pour faire de cette bouteille un très grand Bordeaux Supérieur !' (Caroline Quancard, propriétaire du Château Terrefort-Quancard). Jolie robe rubis grenat. Nez délicat aux senteurs de sous-bois, de fruits confits et d'épices. En bouche, le volume d'une chair mûre aux tanins enveloppants s'ouvre sur une finale généreuse et d'un très joli fruité. Accompagnera idéalement un carré d'agneau, une entrecôte Bordelaise ou des fromages à pâte fondue.

Récompense : ■ Médaille d'Or des Vins d'Aquitaine (Bordeaux 2011) ■ Guide Hachette 2012 1*



Cuvée Prestige – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A1119	Rouge	2009	75 cl	11,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

Le Summum de Terrefort-Quancard ! Millésime exceptionnel oblige, Caroline Quancard a décidé, cette année encore, de tirer une cuvée spéciale issue d'une parcelle de Merlot et d'une parcelle de Cabernet Sauvignon toutes deux produisant une qualité de raisin 'hors norme'. La robe grenat foncé s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs bien mûrs souligné d'un boisé délicat. Les tannins, d'une grande finesse, enveloppe une bouche charnue et puissante. Assurément un Grand Terrefort-Quancard à réserver pour vos grands repas dominicaux.

Récompense : ■ Médaille d'Or au concours des Feminalises 2011

Grandes Appellations Rive Gauche & Rive Droite

Maison Cheval Quancard

Bordeaux

Nous sommes dans les années 1850 ! Animé par sa passion des authentiques vins de terroir, Pierre Quancard, par ailleurs excellent cavalier, sillonne à dos de Cheval tout le vignoble bordelais à la recherche des meilleures propriétés dont il souhaite élever les vins avant de les commercialiser. Un siècle et demi plus tard, ses héritiers qui, en sa mémoire, ont baptisé leur maison du nom de Cheval - Quancard, gèrent quelque 25 domaines répartis dans toutes les grandes appellations bordelaises. Nous vous proposons d'en découvrir une petite dizaine dont ils sont, pour la majorité d'entre eux, devenus propriétaires...!



Cuvée Clémence – Entre-Deux-Mers AOC

Réf. A1120	Blanc	2010	75 cl	6,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Un Entre-Deux-Mers subtil et délicat qui affiche un nez complexe mêlant le pamplemousse, la pêche blanche, le cassis et le pain grillé. Une bouche séveuse et ample laissant place à de jolies senteurs boisées et fleuries. Vous l'apprécierez à l'apéritif ou en accompagnement de poissons, de fruits de mer ou de crustacés.



Château Haut-Cabut, Premières Côtes de Blaye – Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Réf. A1121	Rouge	2004	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 15% - Cabernet Francs 15%. Robe d'un rubis intense. Nez élégant caractérisé par un cocktail aromatique de fruits noirs, floral, torréfié et vanillé. Très belle finesse en bouche amenée par le cabernet franc. Un très beau cadeau que cette bouteille proposée ici par la maison Cheval Quancard. A déguster sans attendre sur une volaille rôtie au four, un civet ou encore en accompagnement d'un beau plateau de fromages.



Château Tour Saint Joseph – Haut-Médoc AOC

Réf. A1122	Rouge	2006	50 cl	11,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

50% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc. Un magnifique rapport qualité-prix-plaisir pour ce vin généreux, concentré avec de magnifiques tanins ronds et mûrs. La finale ample et riche avec un délicat boisé conviendra parfaitement pour escorter une viande rouge grillée ou un brie bien fait.



Château Cossieu-Coutelin – Saint-Estèphe AOC

Réf. A1123	Rouge	2008	75 cl	15,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Belle robe grenat. Un superbe nez complexe dominé par des notes grillées, de pain d'épice et de fruits confits. Une bouche généreuse et compacte. Un boisé élégant, une finale ample, une belle expression de son terroir. Un vin puissant et riche que vous apprécierez avec une belle viande rouge ou blanche.

Récompense : ■ Médaille d'Or Challenge International du Vin Blaye 2010



Zédé de Labégorce – Margaux AOC

Réf. A1124	Rouge	2008	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Une robe grenat intense. Un nez présentant un bouquet subtil plein de fraîcheur, avec d'agréables notes de fruits noirs, de fleurs séchées et de cuir. La bouche est ample et soyeuse : une belle expression de ce terroir qui confère à ce vin élégance et équilibre. Une finale riche et goûteuse rappelant le raisin bien mûr. Une parfaite escorte pour un civet de canard rôti aux cèpes ou une belle côte de veau aux girolles.

Note : ■ B&D 15,5/20



Clos Marsalette – Pessac-Léognan AOC

Réf. A1125	Rouge	2008	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

40 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon - 5 % Cabernet Franc. Nez complexe et intense exhalant un bouquet d'herbes rôties, de braise, de fruits noirs. Puissante et grasse, la structure tannique aux arômes de mûre et de torréfaction confère à ce vin une impression de richesse prometteuse pour les 7 ou 8 années à venir. Un vin aussi élégant qu'aérien que vous associerez idéalement à un pigeon aux oignons ou un ragoût de porc.

Note : ■ B&D 15/20



Château Franc Pipeau – Saint Emilion Grand Cru AOC

Réf. A1126	Rouge	2008	75 cl	17,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Une jolie robe grenat parée d'un bouquet mêlant les fruits cuits à des odeurs épicées et vanillées. Riche et généreux grâce à une belle maturité des tanins élégamment enrobés par un joli boisé. Un vin de caractère, typique de cette appellation, berceau des meilleurs vins. Accompagnera idéalement, après quelques années de repos en cave, un petit gibier à plumes rôti, un confit de canard ou un Brie de Meaux.



Château Lacoste Borie – Pauillac AOC

Réf. A1127	Rouge	2008	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Second vin du Château GRAND PUY LACOSTE (5^{ème} Grand Cru classé), le Château Lacoste Borie est situé en haut du plateau de Bages, en excellent voisinage. Ce beau domaine homogène de 50 hectares produit, sous la direction inspirée de François-Xavier Borie, un pauillac de tout premier plan. Belle robe d'un rouge intense. Arômes de petits fruits rouges et de fines notes boisées. La bouche présente une belle structure supportée par des tanins charmeurs. Puissance et divine élégance !



Les Fiefs de Lagrange – Saint-Julien AOC

Réf. A1128	Rouge	2008	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Second vin du Château LAGRANGE (3^{ème} Grand Cru classé). Robe rubis brillant. Au nez, des arômes de fruits noirs, de cerise et de bourgeon de cassis lui confèrent une grande fraîcheur. La bouche, après une attaque vive enrobée par des tanins souples et soyeux, s'ouvre sur un fruité gourmand avec des petites notes épicées. Déjà agréables en bouche, ces Fiefs deviendront, d'ici quelques années, le compagnon idéal de belles cailles farcies au Lucullus ou d'un Chapon farci aux morilles.



Clos René – Pomerol AOC

Réf. A1129	Rouge	2008	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Par la nature de son sol et la qualité de ses cépages, par les soins méticuleux qu'apporte son propriétaire, Clos René demeure avant tout un grand vin, typique de Pomerol, qui se distingue par sa couleur foncée et sa grande finesse. La robe rubis profond aux teintes pourpres annonce une bouche de fruits rouges, de cassis et de mûres avec des senteurs subtiles de fumée, de terre et de truffe. Une finale d'une belle densité avec, en abondance, de la glycérine et de jolis tanins ronds. Assurément le compagnon idéal, d'ici quelques années, d'un agneau de lait rôti ou d'un tournedos façon Rossini.



Château Saint Amand – Sauternes AOC

Réf. A1130	Blanc moelleux	2007	75 cl	22,90 €
------------	----------------	------	-------	----------------

Une robe jaune bouton d'or. Un nez harmonieux mariant les notes de miel et de fruits confits. En bouche, un vin ample et onctueux avec une concentration de fruits sur-mûris par le soleil et le botrytis. Une finale racée d'une belle sucrosité, alliée à des senteurs de fruits secs et de kirsch qui conviendra parfaitement à un beau foie gras ou à un dessert de fruits glacés.

Cahors

Jean-Luc Baldès

Clos Triguédina



Sud-Ouest

Le Clos Triguédina est le berceau de la famille Baldès depuis 1830. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer ("me trigo de dina" signifie en occitan, "il me tarde de diner").

De leur côté les Baldès ont construit le Clos Triguédina en transmettant de père en fils leurs savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionnier les identifie comme une des familles fondatrices de l'appellation Cahors. Situé au cœur du Vignoble de Cahors, le domaine est niché entre les méandres de la Rivière Lot. Jean-Luc Baldès est sans conteste le vigneron incontournable de Cahors et son Clos Triguédina, la propriété phare de l'appellation !!



Les meilleurs vins de France 2012 – RVF : 1* (Producteur de vins haute qualité)



Le Grand Guide des Vins de France 2011 – Bettane & Desseauve : 3BD (Production de haute qualité)



Les Meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 5* (Production remarquable)



Le Sec du Clos – Vin de Pays du Comté Tolosan

Réf. A1131	Blanc	2010	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

50% Viognier – 50% Chardonnay. Robe dorée brillante et limpide. Nez complexe et floral avec des notes d'agrumes et de fruits confits. La bouche est vive et gourmande et parfaitement équilibrée. Un vin qui accompagnera idéalement au cours des 3-4 années à venir une belle viande blanche à la crème ou un poisson en sauce.



Château de Flore – Cahors AOC

Réf. A1132	Rouge	2009	75 cl	8,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

De couleur rouge foncé, la robe est brillante, le nez très expressif de réglisse et de poivre. La bouche est ronde et harmonieuse ! Un vin de plaisir pour vos barbecues, charcuteries, rosbifs,...

Récompense : ■ Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants



Le Petit Clos – Cahors AOC

Réf. A1133	Rouge	2009	75 cl	9,00 €
------------	-------	------	-------	---------------

80% Malbec – 20% Merlot. Une belle robe limpide et foncée aux reflets rubis. Le nez fin et expressif évolue progressivement sur des notes de fruits rouges légèrement réglissés. La bouche est ronde et procure un réel plaisir. Un vin harmonieux et joliment équilibré qui conviendra, jeune, à un beau plateau de charcuteries ou, à l'adolescence, à une belle viande rouge (entrecôte, rosbif,...). Une des 30 bouteilles 'coup de cœur' des vins à petits prix du guide des meilleurs vins de France 2012 (RVF)

Notes : ■ RVF 16/20 ■ Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants



Le Classique du Clos – Cahors AOC

Réf. A1134	Rouge	2008	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

80% Malbec – 15% Merlot – 5% Tannat. Superbe robe rubis soutenue avec des reflets violacés. Le nez de fruits noirs et rouges est légèrement rehaussé d'une pointe mentholée. La bouche, bien équilibrée et concentrée est dotée de tannins mûrs et souples. Une très belle bouteille, assurément promise à un long avenir, que vous réserverez à vos viandes rouges en sauce accompagnées de cèpes ou... de truffes.

Note : ■ RVF 16/20



Probus, Cuvée Prestige – Cahors AOC

Réf. A1135	Rouge	2008	75 cl	26,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Cuvée 'Fleurion' du Clos, Probus se retrouve sur les tables les plus prestigieuses de la gastronomie française. Robe sombre, violacée, aux reflets brillants. Son nez complexe allie les petits fruits noirs à un subtil boisé. La bouche longue, riche et équilibrée confirme que cette bouteille de prestige est belle et bien conçue pour la garde. Accompagnera à merveille toutes les spécialités culinaires du Sud-Ouest (Confit ou magret de canard, cassoulet,...)

Notes : ▪ RVF **17,5/20** ▪ B&D **15,5/20** ▪ Wine Spectator **91/100**

Black Wine, Cuvée d'Exception – Cahors AOC

Réf. A1136	Rouge	2008	75 cl	42,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Soucieux de perpétuer les traditions du Cahors, Jean-Luc Baldès a voulu relancer une méthode de vinification dont les vigneron du Lot tiraient le 'Vin Noir' très prisé des Anglais. La robe est de couleur presque noire (dont la cuvée tire son nom). Le nez évoque les fruits secs, les fruits confits et compotés. La bouche offre une palette étonnante d'arômes qui ne se révéleront qu'après un passage impératif en carafe. Un vin immensément complexe dont vous pourrez profiter jusqu'en 2030 au moins en accompagnement d'une belle viande braisée ou d'un gibier en sauce épicée.

Notes : ▪ RVF **17/20** ▪ Wine Enthusiast **93/100**



Jurançon

Gisèle et Pierre Bordenave

Domaine Bordenave



Sud-Ouest

Le domaine Bordenave, situé au cœur de l'appellation du Juranton, à Monein, est l'une des plus vieilles propriétés de la région, exploitée de père en fils (et fille) depuis 1676. Bordenave, c'est tout l'attachement d'une famille à exalter l'essence d'un terroir. Ici, les liens sont anciens, sincères et généreux, et ils sont toujours restés humbles face à la force de la terre et à la valeur de chaque instant. Gisèle et Pierre, privilégient la recherche permanente de la qualité par rapport à celle de la quantité. Ils ont porté la propriété familiale à un très haut niveau de qualité qui se traduit par l'excellence et la régularité de ses vins. Une découverte à ne pas manquer le 9 Octobre prochain... Les vins seront présentés par Jean-Luc Baldès (Clos Triguedina), ami proche de la famille Bordenave...



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 1 B&D (Production sérieuse)



Les meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 1 * (Production sérieuse)



Souvenirs d'Enfance – Juranton AOC

Réf. A1137	Blanc sec	2006	75 cl	9,00 €
------------	-----------	------	-------	---------------

Robe dorée avec des reflets verdâtres. Le nez exhale des arômes étonnants fins et puissants d'amandes grillées, de fruits secs et même de truffe. La bouche fine, fraîche et charmeuse dévoile une structure ronde avant de terminer sur une petite note légèrement acidulée. A boire dès aujourd'hui en apéritif, sur une truite grillée, avec un beau plateau de charcuteries ou même un fromage de chèvre. Un vin recommandé chaudement par le célèbre 'Parker des Vins à moins de 20 €'



Les Copains d'Abord – Juranton AOC

Réf. A1138	Blanc sec	2007	75 cl	9,00 €
------------	-----------	------	-------	---------------

Nez très expressif de fruits frais. La bouche est bien équilibrée entre la fraîcheur, le fruit et la rondeur amenée par un long élevage sur lies fines en cuve et en fûts pendant 9 mois. Une jolie bouteille que vous accompagnerez de crustacés ou d'une friture de poissons.



Harmonie – Jurançon AOC

Réf. A1139	Blanc moelleux	2006	75 cl	11,30 €
------------	----------------	------	-------	----------------

Robe couleur ambre lumineuse. Nez d'arômes de fleurs blanches, de fruits frais, de poire et de pêche blanche. La bouche, bien friande, est tendre à souhait, tout en gourmandise avec un fruit magnifique. Un vrai vin de plaisir de tous les instants recommandé ici aussi par le célèbre 'Parker des Vins à moins de 20 €'. Idéal à l'apéritif, il vous charmera également en accompagnement d'un foie gras, d'une viande blanche, d'un fromage de brebis ou bien entendu, d'un dessert aux fruits frais.

Collioure / Banyuls

Marc et Thierry Parcé

Domaine de la Rectorie

Languedoc-Roussillon



Culture Biologique

Marc & Thierry Parcé, deux vigneron d'exception héritiers d'un vignoble familial planté sur un terroir d'exception, cela ne pouvait donner que des vins d'exception ! Les frères Parcé se sont d'abord illustrés dans l'élaboration de Banyuls auxquels ils ont apporté une précision de saveurs et une intensité aromatique jusqu'alors inconnues. Ensuite, Marc, épicurien, prosélyte du terroir catalan et Thierry, vinificateur sensible, interprètent avec le même brio une partition en vins secs (Collioures) avec pour base les Grenaches blancs, gris et noirs dont ils sont d'ardents défenseurs. A découvrir sans modération...



Les meilleurs vins de France 2012 – RVF : 2 * (Producteur de très grands vins dans les meilleurs crus)



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 3 B&D (Production de haute qualité)



Les meilleurs Vins de France 2011 – Gault&Millau : 6 * (Production exceptionnelle)

L'Oriental – Collioure AOC



Réf. A1140	Rouge	2009	75 cl	15,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Grenache Noir. Robe d'un rouge sombre avec des reflets noirs. Le nez est complexe sur des notes de fruits noirs et rouges avec une pointe de cacao. L'attaque est franche et la bouche est puissante avec des arômes de fruits noirs à l'eau de vie. Les tanins bien présents sont soyeux, le tout est soutenu par une agréable chaleur. A déguster avec vos plats de cuisine méditerranéenne ou sur une viande aux saveurs puissantes (agneau, pigeon, mouton,..)

Note : ■ RVF 16/20

Côté Montagne – Collioure AOC



Réf. A1141	Rouge	2009	75 cl	21,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe dense et soutenue. Nez racé et complexe offrant des touches de mûre cuite, de garrigue et de fruits frais. La texture en bouche est ample avec une belle concentration de tanins nobles et offre une finale tout en fraîcheur avec des notes minérales et épicées.

Notes : ■ RVF 17,5/20 ■ B&D 17,5/20

Banyuls Rimage – Banyuls AOC



Réf. A1142	Rouge	2008	50 cl	11,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

Les frères Parcé sont 'les' spécialistes du Banyuls. Ce Rimage, une de leurs premières cuvées, est issu de vieilles vignes de Grenache. Tout juste mis en bouteille, ce Banyuls est complexe avec des arômes de fruits secs et de fruits à l'eau-de-vie. La bouche est généreuse et onctueuse avec de bons tanins et du volume. À déguster dès aujourd'hui et jusqu'en 2020 en apéritif ou avec, par exemple, un dessert au chocolat.



Rivesaltes 14 ans d'âge – Rivesaltes (VDN) AOC

Réf. A1143	Blanc		75 cl	9,50 €
------------	-------	--	-------	---------------

Robe de couleur ambrée, cette bouteille est issue du cépage Macabeu. Avec son nez d'arômes de pruneaux, de chocolat, de fruits secs, il offre, en bouche, une sensation onctueuse qui joue avec finesse sur des notes de torréfaction et d'épices. A apprécier juste pour le plaisir et rien que pour le plaisir... le soir avec un beau livre, voire un bon cigare...

Côtes du Roussillon / Maury

Familles Parcé et Legrand

Domaine de la Préceptorie de Centernach

La Préceptorie est née en 2001, de la rencontre des familles Parcé (Domaine de la Rectorie à Banyuls) et Legrand avec des vigneron vivant à Maury. Le Vignoble est situé sur l'aire d'appellation Maury, au nord-ouest du département des Pyrénées orientales, sur le très prometteur secteur d'altitude des Fenouillèdes. La Cave, quant à elle, se situe dans un village anciennement nommé Centernach, qui abrita une ancienne possession templière (d'où le patronyme de ce jeune Domaine: la Préceptorie était le nom donné par les Templiers à une petite fondation). Assurément une superbe adresse où la qualité ne cesse de progresser d'année en année...

BIO Culture Raisonnée



Languedoc-Roussillon



Les meilleurs vins de France 2012 – RVF : citation



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 2 B&D (Production sérieuse)



Les meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 4 * (Production de très grande qualité)



Coume Marie – Côtes-du-Roussillon AOC

Réf. A1144	Blanc	2010	75 cl	12,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe jaune pâle limpide aux légers reflets or. Nez de fruits blancs comme la poire et la pêche. La bouche séduit par la pureté de son fruit et sa trame minérale. Parfaitement équilibré, ce vin généreux, ample et suave se dégustera avec vos cuisines de la mer (par exemple des crustacés) ou un civet de langouste au vin de Banyuls.

Notes : ■ RVF 16/20 ■ B&D 15,5/20



Cuvée Parcé Frères – Côtes-du-Roussillon Villages AOC

Réf. A1145	Rouge	2009	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe foncée aux reflets violets. Nez intense et profond avec des arômes de figues fraîches et de prunes. La bouche est dense et longue avec des tanins souples et élégants sur des notes de cassis en finale. Une bouteille d'un excellent rapport qualité-prix-plaisir qui sera dès à présent le compagnon idéal d'une belle côte d'agneau grillée ou d'un travers de porc sauce aigre-douce.



Cuvée Aurélie – Maury AOC

Réf. A1146	Rouge	2009	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

90% Grenache – 10% Carignan. Elevage 12 mois en barriques ouillées. Nez de pruneau, de mûre, de cassis et de réglisse avec des petites notes fumées. La bouche, douce avec une belle densité de matière, exprime avec force ses arômes avec un croquant de fruit sur la framboise confite...du meilleur effet ! Un Maury particulièrement séduisant qui ravira vos desserts au chocolat ou vos soupes de fruits rouges.

Note : ■ RVF 16,5/20

Fitou

Jean-Marie Fabre

Domaine de la Rochelierre

C'est au cœur de Fitou, petit village de l'Aude, que la famille Fabre travaille depuis 4 générations sur un terroir schisteux et argilo-calcaire. Depuis plus de 30 ans, à Fitou, Le Domaine de la Rochelierre, applique sur son vignoble de 15 hectares la méthode Cousinié (méthode agronomique viticole en harmonie avec l'environnement). Aujourd'hui, c'est Jean-Marie et Emilie Fabre qui dirigent ce Domaine, fleuron de la plus ancienne appellation du Languedoc !

Celles et ceux qui pensent que cette appellation...de bistrot ne mérite pas que l'on s'y attarde, nous les encourageons à venir déguster les 'bijoux' que Jean-Marie nous a, une fois encore, concoctés. Si 'à priori' vous aviez, assurément... vous les perdrez !



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : citation



Cuvée Camille – Vin de Table

Réf. A1147	Blanc	2010	50 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Vermentino 50% - Roussanne 30% - Grenache blanc 20%. Bouteille surprenante d'équilibre entre acidité et fraîcheur. Puissance et complexité aromatique feront de ce 'Vin de Table' un magnifique compagnon d'un plateau de sushis ou d'un plat à base d'huile d'olives (tapenades) ou encore d'une belle viande blanche... Un seul petit 'hic' : une toute petite allocation de 60 bouteilles seulement que vous vous partagerez dans l'ordre chronologique de vos commandes...



Cuvée Tradition – Fitou AOC

Réf. A1148	Rouge	2009	75 cl	8,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

Carignan 40% - Grenache Noir 30% - Mourvèdre 20% - Syrah 10%. Après un élevage de 12 mois en cuve, la cuvée Tradition dévoile des notes de garrigues transmises par le terroir dont elle est issue. Pureté des arômes, expression magnifique de fruits noirs, cette cuvée sera l'escorte parfaite d'une belle côte de bœuf ou d'un couscous.



Cuvée Privilège – Fitou AOC

Réf. A1149	Rouge	2009	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Carignan 35% - Grenache Noir 30% - Mourvèdre 20% - Syrah 15%. Cette cuvée Privilège est quasi la sœur jumelle de la cuvée Tradition. La différence vient de son élevage de 10 mois en barriques qui a pour but de faire mûrir ses tanins et ses arômes d'épices douces. Tout simplement magnifique en accompagnement d'un gigot d'agneau...

Note : ■ Guide Hachette 2011 1*



Cuvée Noblesse du Temps – Fitou AOC

Réf. A1150	Rouge	2009	75 cl	19,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

Mourvèdre 50% - Carignan 30% - Grenache 20%. Superbe nez de fruits rouges bien mûrs, d'épices douces et de fleurs. La bouche chaleureuse offre une texture suave avec beaucoup de fruits et de notes épicées. Un vin savoureux, équilibré et très charmeur. Taillée pour la garde, cette cuvée se révélera petit à petit, au fil du temps, pour dévoiler des notes de cuir, d'épices et de fruits noirs et devenir la compagne idéale de vos gibiers et fromages puissants. Pour cette cuvée également, une petite quantité de 48 bouteilles...seulement nous a été réservée ! A bon entendre...

Notes : ■ B&D 16/20 ■ Guide Hachette 2011 1*

Saint Chinian

Christine Deleuze et Luc Simon

Clos Bagatelle

Le Clos Bagatelle est non seulement une histoire de famille mais avant tout une histoire de femmes. En effet, la famille Simon cultive la vigne sur ce domaine depuis 1623 et « ce sont successivement la grand-mère puis la mère qui ont repris le vignoble qui s'étend aujourd'hui sur 52 ha ». Désireux de convertir le Domaine en agriculture biologique, Christine et Luc s'attellent à transformer petit à petit leurs gestes habituels en actions raisonnées (utilisation limitée de l'eau, un peu de labour et d'enherbement...). D'après Luc et Christine Simon, le nom Clos Bagatelle provient du diminutif du terme italien bagata, qui signifie une petite propriété. Le Domaine est transformé en "clos" lorsque Pierre Mercadier en acquiert la propriété en 1623, la défriche, la laboure puis l'entoure de murets constitués de pierres plates. Le nom "Clos bagatelle" était né...



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 2B&D (production sérieuse)



Les meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 4 * (Production de grande qualité)

**Bagatelle – Saint-Chinian AOC**

Réf. A1151	Blanc	2010	75 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Carignan blanc. Jolie robe claire, nez parfumé aux notes de roses et de petits fruits blancs. Dotée d'une belle concentration, la bouche est élégante, fraîche et de belle intensité. Voilà un très beau vin blanc qui se dégustera aussi bien à l'apéritif que sur un risotto de Saint-Jacques.

Note : ■ RVF **15/20****Cuvée Tradition – Saint-Chinian AOC**

Réf. A1152	Rouge	2010	75 cl	6,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Mourvèdre 35% - Syrah 30% - Grenache Noir 25% - Carignan 10%. Robe rubis très brillante. Un nez marqué par des notes épicées. Un très joli jus intense en bouche avec des arômes floraux qui portent la finale. A boire jeune avec, par exemple, une belle assiette de charcuteries ou une brochette de bœuf.

Récompense : ■ Grande médaille d'Or au concours Vins du Languedoc 2011

**Donnadieu Camille & Juliette – Saint-Chinian AOC**

Réf. A1153	Rouge	2010	75 cl	7,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Grenache 45% - Syrah 45% - Carignan 10%. Cette cuvée née à Donnadieu, un petit village au nord de Saint-Chinian, doit à son terroir de schistes ses senteurs de poivre et de vanille. Harmonieuse et florale en bouche, elle se montre concentrée avec des tanins fondus. Un lapin à la provençale ou une canette aux olives lui conviendront parfaitement.

**Donnadieu Mathieu & Marie – Saint-Chinian AOC**

Réf. A1154	Rouge	2010	75 cl	8,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Syrah 50% - Mourvèdre 15% Grenache 20% Carignan 15%. Sa concentration et sa belle richesse témoignent d'un formidable fraîcheur du fruit et d'une grande longueur en bouche qui ravira votre palais. Une très belle bouteille qui sera la compagne rêvée d'un gigot à la broche mais également d'un beau magret de canard.

Notes : ■ RVF **15/20** ■ B&D **14,5/20**

Veillée d'Automne – Saint-Chinian



Réf. A1155	Rouge	2008	75 cl	10,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe rubis profonde avec des reflets violines. Nez charmeur avec des senteurs de fruits noirs et de poivre qui évolue de façon élégante. Son attaque est ronde et fruitée avec des tanins marqués et enveloppants qui apportent une très bonne longueur en bouche. C'est assurément une vraie cuvée d'épicurien qui accompagne avec délice une terrine de canard sauvage, des cailles sur canapé ou un poulet à l'estragon en croûte de sel. Peut se déguster dès aujourd'hui (après un léger passage en carafe) ou pourra vieillir 6 à 8 ans.

Note : ■ B&D 15/20 😊

Terre de mon Père – Saint-Chinian AOC



Réf. A1156	Rouge	2005	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Mourvèdre 40% - Grenache 30% - Syrah 30%. Élevage séparé de chacun des cépages en fûts de chêne des Vosges et de l'Allier. Robe très profonde, de grande intensité. Nez très fin aux notes d'épices douces et de fruits noirs tels la mûre et la myrtille. Sa bouche, d'une très grande longueur, est pleine et élégante, marquée par la réglisse et les fruits mûrs. Ne pas hésiter à le carafier un peu avant de le servir en accompagnement, par exemple, d'une belle côte d'agneau grillée ou d'un Tajine d'agneau aux pruneaux... Une quantité de 60 bouteilles... seulement nous a été réservée !

Note : ■ B&D 15/20

Muscat – Muscat de Saint-Jean-de-Minervois AOC



Réf. A1157	Blanc moelleux	2009	75 cl	10,80 €
------------	----------------	------	-------	----------------

"Derrière la robe jaune clair, le nez libère des effluves intenses d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche confirme tous les espoirs entrevus au nez : la chair est fruitée et florale à la fois, accompagnée par une note de miel. La persistance aromatique est presque infinie. Un muscat d'une grande finesse à déguster pour lui-même" (Guide Hachette des vins 2011). A déguster très frais (6° à 8°).

Note : ■ Guide Hachette 2011 3*

Minervois / Minervois-la-Livinière

Pierre-André Ournac

Domaine Coudoulet



Pierre-André et Guillaume Ournac représentent respectivement la 7ème et la 8ème génération à gérer l'exploitation familiale, créée aux environs de 1840 et qui niche ses vignes, brûlées par le soleil du Midi, dans le joli petit village de Cessero, non loin de la frontière espagnole, tout à côté de l'antique cité cathare de Minerve. Des terrasses de grès et de marnes gréseuses de ce terroir naissent les excellents vins jalousement cultivés par les Ournac qui marient tradition familiale et techniques modernes en maîtrisant strictement les rendements dans le cadre d'une agriculture raisonnée. Résultat ? Des vins qui enchantent les exigences des amateurs et des experts les plus avertis



Le Grand Guide des Vins de France 2012 – Bettane & Desseauve : 2B&D (production sérieuse)



Viognier – Vin de pays d'Oc IGP

Réf. A1158	Blanc	2010	75 cl	6,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

En provenance du très joli terroir de La Livinière, ce vin présente un profil aromatique d'une belle intensité, sur des notes d'agrumes, ainsi que d'une bouche ciselée, élancée, dotée d'une rafraîchissante tonicité. Un vin d'excellente compagnie que vous apprécierez en toutes circonstances.



Merlot – Vin de Pays d’Oc IGP

Réf. A1159	Rouge	2009	75 cl	6,00 €
------------	-------	------	-------	---------------

100% Merlot. Robe rubis soutenue. Nez d’arômes de petits fruits rouge (cerise, fraise). Bouche fruitée, soyeuse, toute en rondeur. Une bouteille à servir avec une viande blanche, un petit gibier ou même un fromage à pâte molle.

Sangiovese – Vin de France



Réf. A1160	Rouge	2009	75 cl	7,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

Pour "jouer" et tenter une expérience encore inédite, Pierre-André Ournac a planté une de ses parcelles en Sangiovese, le cépage maître... du Chianti ! Bien lui en a pris ! Une attaque vive, tout en fruit. Un vin gouleyant sous une robe d’un rouge foncé lumineux. La finale montre la puissance tannique du Sangiovese. Une initiative en terre française que nous vous avons proposée dans le catalogue Automne 2010 et que, compte tenu du succès rencontré, nous avons décidé de reconduire en 2011.

Note : ■ B&D 14/20

Château Cesseras, Cuvée Olic – Minervois AOC



Réf. A1161	Rouge	2009	75 cl	7,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

Très aromatique, avec des fragrances de fruits noirs bien mûrs, ce vin vous séduira par son volume et son fruité savoureux, Assurément un beau Minervois corsé et gourmand qui conviendra à vos petits plats de viandes grillées.

Note : ■ B&D 14,5/20

Château Cesseras, Minervois-la-Livinière – Minervois-la-Livinière AOC



Réf. A1162	Rouge	2008	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe dense très profonde. Nez pudique de poivre frais et de baies de sureau. L’attaque suave lance un autre débat, élégant mais d’une puissance attractive déraisonnable. Des fruits à noyau oubliés dans une belle eau de vie, un peu de laurier, du végétal noble, une soie de tanins à se damner. « *Superbe expression aromatique, vin racé, floral, digeste, intense, rare finesse et naturel d’expression. Grand vin sincère, irrésistible !* » (La Revue des vins de France, spécial millésime 2008)

Notes : ■ RVF 19/20 ■ B&D 16/20

Dégustation d’Exception !

Dimanche 9 Octobre 2011 de 10h à 18h30

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.

5% de remise

pour toute commande passée sur place

Châteauneuf-du-Pape / Côtes du Rhône

Famille Sabon

Clos du Mont-Olivet



Charnus et solaires, les vins du Clos Mont-Olivet sont taillés pour durer ! Ce sont des géants sublimés par le temps" (Revue des Vins de France, Avril 2009). Issus de 30 parcelles réparties sur l'ensemble de l'appellation, les vins du Clos Mont-Olivet vont chercher leur finesse à Montalivet, leur fraîcheur à Palestor, leur droiture à Bas Dauphin et leur puissance à Pied Baud. Aujourd'hui, c'est Jean-Claude, Pierre, Bernard (les enfants de Joseph) et leurs enfants (Thierry, David, Céline et Mylène) qui gèrent ce superbe domaine familial dont la presse spécialisée s'amuse à utiliser les magnifiques Châteauneuf pour challenger ceux issus des tous grands Domaines de l'appellation...



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : 2* (Producteur de très grands vins)



Le Grand Guide des Vins de France 2011 – Bettane & Desseauve : 2 B&D (Production sérieuse)



Les Meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 5* (Production remarquable)



Font de Blanche – Côtes-du-Rhône AOC

Réf. A1163	Blanc	2010	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

50% Viognier – 50% (vieilles) Clairettes. Ce sont les 'vieilles' Clairettes qui amènent vivacité, minéral et ce côté floral à cette bouteille magnifique. Production déjà limitée lors d'un millésime « normal », la récolte 2010, dans la lignée des grandes années, a réduit encore les rendements (2.000 bouteilles) ! Une toute petite allocation nous a été réservée : 42 bouteilles seulement... auxquelles vous accéderez dans l'ordre chronologique de vos commandes.



Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A1164	Blanc	2010	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Clairette (30%) Bourboulenc (30%) Roussanne (25%) Grenache Blanc (14%) Picpoul blanc et Picardan (1%). Le Clos du Mont-Olivet blanc est un Châteauneuf blanc qui a la particularité de marier à la fois fruité et fraîcheur. Un vin généreux, avec des notes de pierre à fusil qui fera merveille avec un risotto à la crème... Ici également, un très faible rendement (25hl/ha) et une toute petite allocation pour ce millésime 2010 : 42 bouteilles auxquelles vous accéderez dans l'ordre chronologique de vos commandes.

Note : ■ B&D 15/20



Font de Blanche – Côtes-du-Rhône AOC

Réf. A1165	Rouge	2008	75 cl	6,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

60% Grenache - 38% Syrah (âgées de 30 à 35 ans) - 2% Cinsault. Robe grenat, nez légèrement épicé et vanillé. Bouche onctueuse grâce au mariage de ces 3 cépages. Une belle bouteille à associer volontiers à un râble de lapin rôti au thym ou encore un beau civet de lièvre.



Monteil-la Levade – Côtes-du-Rhône AOC

Réf. A1166	Rouge	2009	75 cl	8,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

80% Grenache - 15% Carignan - 5% Syrah. Cette cuvée avec une assemblage à forte majorité de Grenache (vignes de 40 ans en moyenne) tire son nom des deux lieux dits dont les raisins sont issus. C'est le vin le plus 'terroir' des Côtes du Rhône du Domaine. Le Carignan lui confère une forte personnalité avec une trame tannique affirmée mais tempérée par le gras et les épices douces du Grenache. Un très beau Côtes du Rhône qui accompagnera idéalement un agneau de lait rôti, un canard aux olives ou une côte de bœuf au poivre.

Note : ■ RVF 14/20



Le Petit Mont – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A1167	Rouge	2008	75 cl	16,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Dernier né des Châteauneuf-du-Pape du Domaine, il résulte de la volonté de tirer le meilleur parti du vignoble en sélectionnant les parcelles donnant des vins au profil fin et fruité, offrant ainsi une grande accessibilité même dans sa jeunesse. Robe violette avec, au nez, des fragrances de torrification et de moka. L'attaque fraîche et ronde s'ouvre sur une bouche confiturée avec des notes grillées. Une bouteille que vous pourrez réserver, par exemple, pour un carré d'agneau rôti au thym ou un cuissot de chevreuil.



Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A1168	Rouge	2008	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

80% Grenache - 10% Syrah - 6% Mourvèdre - 4% Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir... C'est la cuvée historique du Domaine. Issu majoritairement de vieilles vignes de Grenache, c'est un vin très « terroir », avec beaucoup de profondeur. Nez sur les fruits rouges avec quelques notes de poivre noir, la bouche se présente avec des tanins fins et frais qui donnent une sensation de belle gourmandise. Un très beau Châteauneuf-du-Pape, avec un potentiel de garde de 15 ans voire plus. Il escortera à merveille un cuissot de sanglier, un chapon farci aux marrons ou encore un Brie de Meaux bien fait.

Note : ■ RVF 17/20



Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A1169	Rouge	2009	75 cl	44,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Fleuron du Domaine, il est élaboré uniquement lors de grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901). « Une Cuvée du Papet magistrale qui offre un grain d'une grande finesse, de la persistance entre fraîcheur et maturité ». (La Revue des Vins de France, Spécial millésime 2009). Cette même RVF qualifie cette cuvée du Papet de 'réussite exceptionnelle du millésime', n'hésitant pas à l'élever au même rang que la cuvée mythique d'un certain...Château Rayas ! Cette cuvée, à garder en cave impérativement une quinzaine, voire même une vingtaine d'années avant de profiter de toute sa plénitude, ne sera pas proposée à la dégustation du 9 Octobre prochain et ce, compte tenu de la trop grande difficulté à déguster cette cuvée dans sa jeunesse. Néanmoins, **que les acquéreurs potentiels se hâtent, nous n'avons pu obtenir que quelques rares bouteilles de ce flacon promis à un avenir mythique !**

Notes : ■ RVF 19/20 ■ B&D 16,5/20

Dégustation d'Exception !

Dimanche 9 Octobre 2011 de 10h à 18h30

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.

5% de remise

pour toute commande passée sur place

Côte de Beaune

Vincent Bachelet

Domaine Vincent Bachelet



Bourgogne

Originaire de Maranges où il a travaillé de nombreuses années avec ses deux frères dans le Domaine familial, Vincent Bachelet fait désormais cavalier seul. Installé dans une superbe bâtisse nichée dans le lieu-dit 'La Canière' à Chassagne-Montrachet, il exploite aujourd'hui 'en solo' son propre Domaine de 13 hectares de vignes réparties sur le sud de la Côte de Beaune, principalement sur Chassagne-Montrachet, dans les Maranges, sans oublier Santenay, Meursault et Pommard. Vincent connaît particulièrement bien ces terroirs et poursuit la tradition paternelle sans oublier la « Charte de qualité » : lutte raisonnée, rendements limités, plants de vignes sélectionnés, vendange manuelle avec tri sélectif, élevage en fûts de chêne avec une proportion de fûts neufs variant (15 à 30%) en fonction de l'appellation. De vrais vins authentiques de Bourgogne, francs, droits et entiers (comme on les aime) à déguster sans réserve le 9 Octobre prochain !



Bourgogne blanc – Bourgogne AOC

Réf. A1170	Blanc	2009	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe jaune dorée avec de légers reflets verts. Nez frais avec des petites notes d'amandes. La texture en bouche est élégante pour ce vin fruité, plein de vie,...un Bourgogne classique qui se dégustera à l'apéritif ou qui s'accordera joliment avec une andouillette au vin blanc ou des escargots de Bourgogne...



Maranges 1^{er} Cru 'La Fussière' – Maranges AOC

Réf. A1171	Blanc	2009	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe d'or intense, nez délicat d'agrumes et de pommes mûres. Sa bouche puissante et fraîche, avec, en finale, des notes de miel conviendra idéalement aux poissons cuisinés (par ex une truite aux amandes) mais également à un foie gras. Une bouteille que vous pourrez laisser mûrir lentement 5 à 10 ans.



Meursault 'Clos du Cromin' – Meursault AOC

Réf. A1172	Blanc	2008	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe de couleur or brillant. Nez frais de citron et de fleurs. Très typée amande, croûte de pain chaude, sa bouche est ronde, souple et équilibrée. Un vin gras et très parfumé que vous servirez plutôt à 14° avec un plat de poissons à la crème, des crustacés en sauce, une volaille à la crème, une blanquette,...



Chassagne-Montrachet – Chassagne-Montrachet AOC

Réf. A1173	Blanc	2009	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Une robe légèrement dorée, un nez intense de notes florales, d'agrumes et de brioche qui évolue vers des nuances de noisettes grillées et d'épices. En bouche, le vin est corsé, puissant et gras. Avec des arômes d'amandes vertes et de miel. Un vin généreux et élégant avec une persistance remarquable. A boire dans les 10 ans avec un foie gras ou un plat de poissons cuisinés.



Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru 'Les Morgeots' – Chassagne-Montrachet AOC

Réf. A1174	Blanc	2008	75 cl	38,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe légèrement dorée d'un superbe éclat. Le nez explose d'arômes intenses et élégants : aubépine, abricot, évoluant vers des notes de tabac blond avec des nuances de fruits secs grillés et d'épices douces. En bouche la texture est soyeuse avec une persistance aromatique remarquable. Assurément un grand moment de dégustation pour ce Grand Bourgogne Blanc !



Hautes-Côtes-de-Beaune 'Vieilles Vignes' – Bourgogne AOC

Réf. A1175	Rouge	2009	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe rubis violine. Le nez est intensément parfumé de notes de petits fruits rouges (framboises, fraises des bois,...). La bouche est fraîche et l'on y retrouve la même palette aromatique qu'au nez. Sa structure fine et délicate rend cette bouteille particulièrement agréable en accompagnement de cochonailles ou d'un plat de viande en sauce.



Maranges 1^{er} Cru 'La Fussièrre' vieilles vignes – Maranges AOC

Réf. A1176	Rouge	2009	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe d'un rouge grenat intense. Le nez livre, après une légère aération, des notes de fruits noirs associées à un boisé épicé que l'on retrouve au palais. Cette cuvée s'appuie sur le sous-bois, la réglisse et s'ouvre sur une bouche puissante, riche en gras. Elle affiche en arrière-plan des fruits très mûrs et une trame tannique qui lui promet un bel et long avenir. Magnifique bouteille qui escortera avec brio un beau gibier en sauce (faisan, faon voire même sanglier) pendant les 6 à 10 ans à venir.

Récompense : ■ Guide Hachette 2012 1* ■ Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011



Chassagne-Montrachet 'Les Benoîtes' – Chassagne-Montrachet AOC

Réf. A1177	Rouge	2009	75 cl	18,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe très colorée, d'un grenat intense et brillant. Nez complexe qui marie avec bonheur cerises, kirsch et cassis. Très joli boisé, charpente puissante, gras, c'est un vin qui ressemble étrangement à un vin de la Côte de Nuits ! Il fera merveille avec une grillade, avec un rôti en sauce ainsi qu'avec la plupart des fromages. A boire dans les 3 à 5 ans.

Récompense : ■ Médaille d'Argent à Mâcon 2011



Santenay – Santenay AOC

Réf. A1178	Rouge	2008	75 cl	17,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Robe rubis foncé, nez franc aux arômes boisés. Un vin charpenté avec une trame tannique bien présente, dès l'attaque. La bouche, avec ses parfums d'amandes et de fraises, est longue et prometteuse. Vin de chasse par excellence, il se mettra particulièrement en valeur avec un bœuf bourguignon, un chevreuil grand veneur, une pintade laquée,...

Récompense : ■ Guide Hachette 2012 cité ■ Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2011



Santenay 1^{er} Cru 'Clos des Mouches' – Santenay AOC

Réf. A1179	Rouge	2009	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Belle robe rubis violacé. Arômes puissants de fruits rouges (cassis, griottes) très mûrs. L'élégance est probablement la première sensation qui naît dès le contact avec ce jus d'une belle richesse aromatique en bouche où le fruité est gourmand et les tanins soyeux. Du volume, de la fraîcheur, de l'équilibre, de la persistance... bref, un vrai délice qui accompagnera vos 'petits' plats mitonnés comme un bœuf braisé, un ris de veau ou un perdreau laqué,...

Notre fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre Fond de Cave ? Rien de plus simple...

- Réserver les bouteilles par téléphone (0475/376 396) ou par e-mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées.
- Convenir d'un rendez-vous (0475/376 396) pour enlever vos bouteilles.

Les quantités sont limitées... Réservez-les dès à présent!

Appellation	Qté	Prix/bte
ALSACE Domaine des Marronniers (Guy Wach)		
Sylvaner Duttonberg, 2008	3	7,90 €
Andlau Riesling, 2009	18	9,00 €
Moenchberg Riesling Grand Cru 2008	3	16,30 €
SAVOIE Cave du Prieuré		
Roussette Cru Marestel, 2009	2	11,90 €
Jongieux, rouge, 2009	4	7,20 €
Mondeuse Tradition, rouge, 2009	1	9,20 €
ARBOIS Domaine Jacques Tissot		
Arbois Naturé, blanc, 2007	2	12,30 €
Arbois Savagnin, blanc, 2005	2	14,80 €
Arbois Poulsard, Grande Réserve, 2005	1	11,90 €
BORDEAUX (Bordeaux Supérieur) Château de Terrefort Quancard		
Château Terrefort-Quancard, 2005	36	7,90 €
Terrefort-Quancard, Cuvée Prestige, 2008	6	10,70 €
BORDEAUX (Graves) Château d'Arnauton		
Graves blanc sec, 2010	9	7,80 €
Graves rouge, 2009	18	8,70 €
Graves Supérieures (moelleux), 2008	2	9,50 €
BOURGOGNE (Chablis) Domaine Les Temps Perdus		
Saint Bris, 2009	18	7,20 €
Saint Bris, vieilles vignes, 2008	5	10,80 €
Bourgogne Blanc, 2009	9	8,00 €
Petit Chablis, 2009	12	10,50 €
Chablis, 2009	12	11,70 €
Chablis 1 ^{er} Cru Montmains, 2009	3	19,50 €
Chablis Grand Cru Les Clos, 2008	4	39,80 €
BOURGOGNE (Côte de Nuits) Domaine des Perdrix		
Nuits-Saint-Georges, rouge, 2008	11	31,90 €
Vosne Romanée, 2008	2	36,90 €
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Aux Perdrix, 2008	5	47,50 €
BOURGOGNE (Beaune) Domaine Maillard Père & Fils		
Chorey-les-Beaune, blanc, 2009	16	15,40 €
Corton Grand Cru, blanc, 2007	6	44,90 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2009	10	9,90 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2008	4	14,50 €
Savigny-les-Beaune, rouge, 2008	3	16,00 €
Beaune, rouge, 2008	3	17,70 €
Beaune 1 ^{er} Cru Les Grèves, rouge, 2008	10	25,90 €
Pommard La Chanière, rouge, 2008	2	25,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2007	1	25,90 €
Aloxe Corton 1 ^{er} Cru Grandes Lolières, 2007	11	30,90 €
Corton Renardes Grand Cru, rouge, 2006	6	44,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BOURGOGNE (Côte Chalonnaise) Château de Chamirey		
Chardonnay 'Le Renard', blanc, 2009	9	12,60 €
Pinot Noir 'Le Renard', rouge, 2009	10	12,60 €
Givry 1 ^{er} Cru Clos du Cellier, rouge, 2008	11	19,90 €
Mercurey blanc, 2005	8	18,50 €
Mercurey 1 ^{er} Cru La Mission, blanc, 2008	12	23,90 €
Mercurey rouge, 2008	1	17,60 €
Mercurey 1 ^{er} Cru Les Ruelles, rouge, 2008	12	23,90 €
BOURGOGNE (Mâcon) Domaine Saumaize-Michelin		
Mâcon-Villages, Fleur, blanc, 2009	12	10,00 €
Saint Véran, blanc, 2009	12	11,40 €
Pouilly Fuissé, Les Courtelongs, 2009	12	17,70 €
Pouilly Fuissé, Les Ronchevats, 2007	2	17,60 €
Pouilly Fuissé, Clos sur la Roche, 2009	12	17,70 €
Pouilly Fuissé, Ampélopsis, 2007	3	24,50 €
Mâcon 'Les Bruyères', rouge, 2009	4	9,70 €
BOURGOGNE (Beaujolais) Domaine de la Bottière		
Beaujolais blanc, 2009	3	6,90 €
Beaujolais-Villages, 2009	26	5,90 €
Juliéna, vieilles vignes, 2008	5	9,00 €
Morgon, Côte du Py, 2008	1	9,30 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE		
Brut Tradition (75 cl)	24	17,50 €
Brut Tradition (37,5 cl)	3	9,90 €
Brut 1 ^{er} Cru, Cuvée Spéciale	6	18,90 €
Brut 1 ^{er} Cru Millésimé 1999	9	22,50 €
CHAMPAGNE Domaine Paul BARA		
Brut Grand Cru, Réserve	3	23,30 €
CHAMPAGNE Domaine Marie-Noëlle LEDRU		
Brut Nature Grand Cru, 1999	1	39,40 €
CHAMPAGNE Domaine Lilbert & Fils		
Brut Grand Cru, Blanc de Blancs	8	24,00 €
Brut Grand Cru, Cramant millésimé 2005	4	36,90 €
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard		
Saint Joseph, blanc, 2009	12	17,90 €
Condrieu, 2009	12	29,90 €
Saint Joseph, rouge, 2008	2	14,40 €
Saint Joseph, rge, Clos de Cuminaille, 2008	12	18,90 €
Cornas, rouge, 2008	3	27,50 €
Crozes Hermitage, rouge, 2008	6	13,90 €
Vin de Pays Syrah, rouge, 2009	6	6,90 €

Notre fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre Fond de Cave ? Rien de plus simple...

- Réserver les bouteilles par téléphone (0475/376 396) ou par e-mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées.
- Convenir d'un rendez-vous (0475/376 396) pour enlever vos bouteilles.

Les quantités sont limitées... Réservez-les dès à présent!

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE SUD Domaine Pélaquié		
Vin de Pays d'Oc, rouge, 2007	11	4,90 €
Côte du Rhône blanc, 2009	1	6,00 €
Côte du Rhône blanc, 2010	1	6,20 €
Côte du Rhône-Villages, Laudun, blanc, 2010	24	8,20 €
Côte du Rhône rosé, 2010	2	6,00 €
Tavel, rosé, 2010	4	9,60 €
Côte du Rhône rouge, 2008	24	5,80 €
Côte du Rhône rouge, 2009	24	6,00 €
Côte du Rhône-Villages, Laudun, rouge 2009	24	7,20 €
Lirac 'Cuvée Luc Pélaquié, rouge, 2009	2	12,20 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet		
Côte du Rhône, Font de Blanche, rge, 2007	12	6,70 €
Chateauneuf-du-Pape, Le Petit Mont, rouge, 2007	6	16,00 €
RHÔNE SUD Domaine Les Grimaudes (Costières de Nîmes)		
Perrières, rouge, 2007	3	9,00 €
Ka, rouge, 2007	2	21,60 €
RHÔNE SUD Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)		
Doucinello, Rouge, 2008	10	13,90 €
Lopy, vieilles vignes, rouge, 2008	5	19,90 €
Oumage, rouge, 2000	4	32,00 €
PROVENCE Château Barbanau (Côtes de Provence)		
L'Instant, blanc, 2010	2	8,60 €
Et Cae Terra, rosé, 2010	1	11,50 €
Et Cae Terra, rouge, 2008	1	13,00 €
LANGUEDOC Domaine Saint Andrieu (Montpeyroux)		
Mas Félix, rouge, 2008	24	6,60 €
Bag-in-Box Mas Félix, rouge, 2008 (5 L)	5	34,00 €
Vallongue, rouge, 2007	24	7,60 €
L'Embellie, rouge, 2006	4	9,70 €
La Séranne, rouge, 2006	9	9,70 €
Le Grand Champ, rouge, 2002	8	12,90 €
L'Yeuse Noire, rouge, 2002	5	16,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Cot. Du Languedoc)		
Vin de pays d'Oc, Chardonnay, 2010	12	6,10 €
Cuvée Naïs, rosé, 2010	4	5,70 €
Le Chant des Lauzes, rouge, 2009	11	5,70 €
Cuvée Prestige, rouge, 2008	24	6,70 €
Clos de la Chapelle, rouge, 2008	18	9,50 €
LANGUEDOC Domaine Mas de Martin (Cot. Du Languedoc)		
Vénus, rouge, 2009	30	7,90 €
Plein Sud, rouge, 2008	3	9,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Château La Liquière (Faugères)		
Cistus rouge, 2007	2	13,50 €
LANGUEDOC Clos Bagatelle (Saint-Chinian)		
Cuvée Camille & Juliette, rouge, 2009	6	7,20 €
Cuvée Mathieu & Marie, rouge, 2009	12	8,20 €
Veillée d'Automne, rouge, 2007	24	10,60 €
LANGUEDOC Domaine du Grand Crès (Corbières)		
Muscat sec, 2009	3	8,70 €
Cuvée Classique, rouge, 2007	18	8,30 €
Cuvée Majeure, rouge, 2008	12	14,00 €
Muscat Vend. Tard. (demi-sec) 2007 (50 cl)	1	8,50 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochelierre (Fitou)		
Cuvée Tradition, rouge, 2008	3	8,30 €
Cuvée Privilège, rouge, 2008	12	11,20 €
LANGUEDOC Domaine de l'Arjolle (Côtes de Thongue)		
Cuvée Equilibre, blanc, 2009	5	6,80 €
Cuvée Equilibre, blanc, 2010	9	6,90 €
Cuvée Delphine de Margon, blanc, 2010	18	6,40 €
Cuvée Equinoxe, blanc, 2009	2	9,80 €
Rosé de Cabernet, 2010	3	6,30 €
Comté de Margon, rouge, 2008	18	5,80 €
Cuvée Delphine de Margon, rouge, 2009	18	5,80 €
Cuvée Zinfandel, rouge, 2005	5	11,00 €
Cuvée Z, rouge, 2008	2	11,00 €
Cuvée Arlequin, rouge, 2007	3	29,90 €
Palais royal, rouge moelleux, 2008 (50 cl)	2	13,30 €
Lyre, blanc moelleux, 2007 (50 cl)	1	13,50 €
ROUSSILLON Domaine de la Rectorie (Collioure/Banyuls)		
Banyuls Léon Parcé Frères, 2007 (50 cl)	1	14,90 €
LOIRE Domaine A. Cailbourdin (Pouilly Fumé)		
Boifleury, 2009	4	11,90 €
Les Cornets, 2009	17	12,60 €
Les Cris, 2009	24	12,90 €
Cuvée Tryptique, 2009	9	21,90 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre blanc, 2010	24	10,90 €
Sancerre rosé, 2010	4	10,90 €
Sancerre rouge, 2009	5	10,90 €
Sancerre rouge, 2010	24	10,90 €

Notre fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre Fond de Cave ? Rien de plus simple...

- Réserver les bouteilles par téléphone (0475/376 396) ou par e-mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées.
- Convenir d'un rendez-vous (0475/376 396) pour enlever vos bouteilles.

Les quantités sont limitées... Réservez-les dès à présent!

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Vincent Ogereau (Anjou/Savennières)		
Rosé de Loire, 2010	1	7,70 €
Cabernet d'Anjou, rosé moelleux, 2010	5	8,20 €
Savennières, Le Gd Beaupréreau, 2008	2	16,20 €
Anjou rouge, 2009	6	8,40 €
Anjou Villages, rouge, 2008	3	11,00 €
Anjou-villages, Côte de la Houssaye, 2008	2	18,00 €
Coteaux du Layon St Lambert, 2009	1	13,50 €
Coteaux du Layon, Les Bonnes Blanches, 2005 (50 cl)	4	31,30 €
LOIRE Domaine de la Chevalerie (Bourgueil)		
Peu Muleau, rouge, 2009	12	8,80 €
Les Galichets, rouge, 2009	12	10,40 €
Bretèche, rouge, 2008	4	9,40 €
Chevalerie, rouge, 2008	12	12,60 €
Busardières, rouge, 2008	1	14,30 €
Vin de garde, rouge, 2005	4	16,90 €
LOIRE Vignoble Mourat (Fiefs Vendéens)		
O.V.N.I., rosé, 2009	7	8,20 €
LOIRE Château du Coing (Muscadet de Sèvre & Maine)		
Château du Coing de St Fiacre, 2008	8	6,00 €
Château du Coing de St Fiacre, 2009	5	6,60 €
Cuvé Saint Hubert, 2008	5	9,00 €
Château de la Gravelle Gorges, 2005	2	11,00 €
Cuvée L'Ancestrale, 2004	4	11,00 €
Cuvée Chêne neuf, 1999	1	12,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
VDP du Comté Tolosan, Le Sec du Clos, blanc, 2008	2	10,70 €
VDP du Comté Tolosan, Le Sec du Clos, blanc, 2008	3	11,40 €
SUD-OUEST Lionel Osmin & Cie (Vins du Sud-Ouest)		
Villa Beurivage, blanc, 2009	11	6,30 €
Villa La Vie en Rose, rosé, 2010	1	6,30 €
Villa La Réserve, rouge, 2009	3	6,30 €
Marcillac, rouge, 2009	9	9,00 €
Villa Chambre d'Amour, blanc moelleux, 2010	7	7,40 €
SUD-OUEST Château Bouissel (Fronton)		
Cuvée Sélection, rouge, 2004	4	9,00 €
Cuvée La Syrah, rouge, 2009	6	7,50 €
SUD-OUEST Domaine Berthoumieu (Madiran/Pacherenc)		
Pacherenc du V-B sec, vieilles vignes, 2007	1	9,40 €
Pacherenc du V-B sec, vieilles vignes, 2008	8	9,50 €
Madiran, Cuvée Personnelle, 2008	12	12,00 €
Pacherenc du V-B doux, 2008 (50 cl)	3	11,00 €
Pacherenc du V-B doux, 2008 (75 cl)	2	13,90 €
Tanatis, vin de liqueur rouge 100%	4	16,00 €
SUD-OUEST Château Tour des Gendres (Bergerac)		
Moulin des Dames, blanc, 2009	2	18,90 €
Cuvée Classique, rouge, 2009	24	6,20 €
Gloire de mon Père, rouge, 2007	4	11,30 €