

Catalogue Printemps 2011

La Passion du Vin



Avant-propos

L'édition 2011 de notre catalogue de Printemps, au-delà de ses grands classiques habituels, vous propose de découvrir 4 nouvelles 'recrues' parmi lesquelles, le Château Barbanau situé en plein cœur de la Provence et dont la production côtoie les sommets des appellations Côtes de Provence et Cassis, le Château de Chamirey et le Domaine des Perdix, tous deux considérés aujourd'hui par la presse spécialisée comme des incontournables de la Bourgogne... tout simplement !

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue de Printemps et vous donnons d'ores et déjà rendez-vous le Dimanche 15 Mai prochain au Château de Colonster.

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande de Printemps 2011 ?
Rien de plus facile...

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **22 Mai**) :
 - 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 **22 Juin**)
- Prendre livraison de votre commande le **25 Juin** 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 15 Mai prochain !
Vos amis et vos proches sont également les bienvenus...**

Sancerre

Didier et Philippe Prieur



Domaine Paul Prieur & Fils

Au Domaine Paul Prieur & Fils, on cultive la vigne depuis 10 générations. Didier et Philippe rejoints désormais par Luc, le fils de Didier, forment le trio gagnant de Verdigny ! D'une régularité sans faille, la famille Prieur élève des vins de qualité que nous vous proposons depuis plus de 25 ans ! La 17^{ème} édition du très réputé Concours des Vins du Val-de-Loire a d'ailleurs récompensé, une fois de plus, la production du Domaine, en attribuant un Liger d'Or au Rosé 2010, un liger d'Argent au Blanc 2010 et un liger de Bronze au Rouge 2009. Difficile de faire beaucoup mieux...



Sancerre Blanc – Sancerre AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1101 | Blanc | 2010 | 75 cl | 10,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Des arômes fins qui mêlent les fruits blancs et quelques fragrances exotiques à une belle ligne minérale. Sa bouche grasse et longue se mariera avec bonheur à des poissons grillés et, bien sûr, au crottin de Chavignol. A boire dans les 2-3 ans.

Récompense : ■ Liger d'Argent au Concours des vins du Val de Loire 2011



Sancerre Rosé – Sancerre AOC

| | | | | |
|------------|------|------|-------|----------------|
| Réf. P1102 | Rosé | 2010 | 75 cl | 10,90 € |
|------------|------|------|-------|----------------|

Ce rosé de pressurage direct vous propose des arômes intenses et fins de fleurs, de pêche et de prune. La bouche allie rondeur et fraîcheur. A déguster dès cet été à l'apéritif, avec un plat de charcuteries, un poisson de rivière ou encore une pâtisserie légère.

Récompense : ■ Liger d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2011



Sancerre Rouge – Sancerre AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1103 | Rouge | 2009 | 75 cl | 10,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Le nez complexe et intense libère des parfums de fruits noirs mêlés à des notes de torréfaction et de bonbon anglais. La bouche offre un magnifique équilibre entre chair et tanins. A proposer maintenant et dans les 3-4 années à venir pour accompagner une volaille rôtie, un veau marenco ou un beau plateau de fromages.

Récompense : ■ RVF 14,5/20 ■ Liger de Bronze au Concours des Vins du Val de Loire 2011

Dégustation d'Exception !

Dimanche 15 Mai 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

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Véronique Günther-Chéreau



Château du Coing de St Fiacre

Bercée depuis sa plus tendre enfance dans le vignoble de Saint-Fiacre, Véronique se passionne très tôt pour la mise en valeur du patrimoine du Coing. De sa voix douce et charmeuse, elle vous explique comment elle a débuté avec un millésime extraordinaire, le 1989. Docteur en pharmacie, elle décide alors de devenir viticultrice à temps plein et de se consacrer exclusivement à la valorisation de sa production. Passionnée d'authenticité, elle fait de son Domaine une figure emblématique de ce terroir reconnu pour ses muscadets haut de gamme et leur incroyable capacité à vieillir !



Vallée de la Loire



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : citation



Le Grand Guide des Vins de France – Bettane & Desseuve : 2 B&D (Production sérieuse et recommandable)



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

Château du Coing de Saint Fiacre – Muscadet de Sèvre et Maine AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1104 | Blanc | 2009 | 75 cl | 6,10 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Finesse et jeunesse confèrent à cette bouteille vivacité et élégance. Ses arômes de pomme verte, de litchi, de cannelle et d'épices font de ce vin frais, fruité et parfumé l'accompagnement idéal de plateaux de fruits de mer ou d'un moment de détente estivale.

Note : ■ RVF 14/20

Cuvée Saint Hubert – Muscadet de Sèvre et Maine AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1105 | Blanc | 2008 | 75 cl | 8,40 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Issu de vieilles vignes centenaires plantées au confluent de la Sèvre et de la Maine. Sous sa robe dorée se dissimule un vin élégant tout en finesse. Nez d'arômes de café grillé et de fruits de la passion, bouche d'une belle structure minérale. Un vin à l'équilibre parfait, idéal pour apprécier poissons en sauce et plateaux de fruits de mer. A boire dès à présent ou dans les 5 ans à venir.

Note : ■ RVF 15,5/20

Château de la Gravelle Gorges – Muscadet de Sèvre et Maine AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1106 | Blanc | 2005 | 75 cl | 10,40 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Une des cuvées les plus puissantes du Château. Typique du 'Melon de Bourgogne', ce vin d'une belle fraîcheur est vif et nerveux avec des arômes d'agrumes et une touche minérale. Un vin à apprécier avec un homard grillé, une langouste ou tout autre crustacé.

Note : ■ RVF 15/20

Cuvée l'Ancestrale – Muscadet de Sèvre et Maine AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1107 | Blanc | 2004 | 75 cl | 10,40 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Un vin taillé pour la garde ! Nez de fruits blancs et de miel, bouche dense, riche et vive avec des notes beurrées. La maturité alliée à la vivacité sont les caractères principaux de cette bouteille racée et très élégante. A déguster, dès aujourd'hui, en compagnon de poissons nobles et viandes blanches.

Notes : ■ RVF 15/20 ■ B&D 15,5/20



Cuvée chène neuf – Muscadet de Sèvre et Maine AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1108 | Blanc | 1999 | 75 cl | 12,30 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Arômes de fruits confits, de pâtes de fruits avec des notes exotiques. Le délicat boisé suggéré est l'expression de ce vin issu de ceps centenaires et élevé en fûts de chêne neufs sélectionnés et renouvelés chaque année. Il étonne par sa richesse, sa fraîcheur, son équilibre en bouche avec une finale indiscutablement Xérès. A découvrir à température de cave à tout moment du repas avec un homard grillé, une viande blanche ou même... un fromage de chèvre.

Anjou / Savennières / Coteaux du Layon

Vincent Ogereau

Domaine Vincent Ogereau



Vincent Ogereau dirige ce Domaine familial depuis 1989 avec son épouse Catherine. Citée régulièrement parmi les plus belles références en Anjou, la gamme de ses vins est réputée pour la précision de chacune des cuvées ainsi que pour la mise en valeur de chaque terroir. Le vignoble (24 ha) s'étend sur 3 grands terroirs : L'Anjou, le Savennières et les Coteaux du Layon. Au Domaine, un seul mot d'ordre : « Pour faire un bon vin, il faut un beau raisin! ». Cette démarche exige naturellement un travail manuel extrêmement important dans les vignes tout au long de l'année et c'est ce à quoi Vincent Ogereau, qui voue un véritable culte à ses vignes, s'attelle jour après jour pour notre et votre plus grand bonheur...

Vallée de la Loire



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : citation



Le Grand Guide des Vins de France – Bettane & Desseuve : 2 B&D (Production sérieuse et recommandable)



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



Rosé de Loire – Rosé de Loire AOC

| | | | | |
|------------|----------|------|-------|---------------|
| Réf. P1109 | Rosé sec | 2010 | 75 cl | 7,70 € |
|------------|----------|------|-------|---------------|

60% Grolleau noir & 40% Gamay. D'une robe d'un rosé soutenu, ce vin offre une expression aromatique de fruits rouges avec, en bouche, une belle fraîcheur. Une belle bouteille d'été à boire fraîche (10°C) dès à présent en accompagnement d'une salade composée, d'une grillade ou d'un buffet campagnard.



Cabernet d'Anjou – Cabernet d'Anjou AOC

| | | | | |
|------------|---------------|------|-------|---------------|
| Réf. P1110 | Rosé demi-sec | 2010 | 75 cl | 8,20 € |
|------------|---------------|------|-------|---------------|

100% Cabernet Sauvignon. Ce vin **demi-sec** à la robe soutenue évoque une belle maturité. Nez de petits fruits rouges, bouche légère, d'une belle fraîcheur dominée par des arômes de framboise. Une vraie gourmandise à déguster à l'apéritif, avec vos plats de cuisine exotique ou vos desserts de fruits rouges.



En Chenin – Anjou AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1111 | Blanc | 2009 | 75 cl | 11,60 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

100% Chenin. Cette cuvée est une des deux nouveautés du Domaine. Robe brillante à reflets dorés. Nez intense et complexe avec des notes florales et des écorces d'agrumes. Bouche ample et structurée avec une belle acidité. Une bouteille 'énergique' qui pourra être carafée une heure avant de la servir en accompagnement d'un beau poisson en sauce ou d'une viande blanche à la crème.



Clos le Grand Beaupréau – Savennières AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1112 | Blanc | 2008 | 75 cl | 16,20 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

100% Chenin. A proximité de la Coulée de Serrant, le « Clos du Grand Beaupréau » domine par son altitude l'ensemble de l'appellation Savennières. Robe brillante à reflets d'or. Nez profond et puissant. Bouche riche et longue. Une superbe bouteille, de surcroît dans un millésime exceptionnel en Loire (pour les vins blancs secs), dont la race et l'élégance appelle des plats fins... ris de veau, coquilles Saint Jacques,...

Notes : ■ Gault&Millau **18,5/20** ■ Guide Hachette 2011 **1***



Anjou rouge – Anjou AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1113 | Rouge | 2009 | 75 cl | 8,40 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

100% Cabernet Franc. Robe grenat, nez de fruits rouges, bouche fraîche caractéristique d'un vin de Loire. Cette cuvée souple et friande, bien structurée accompagnera idéalement vos repas de cuisine familiale, vos volailles et viandes légères. À boire dès à présent ou dans les 2-3 ans.

Note : ■ RVF **14/20**



Anjou Villages – Anjou Villages AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1114 | Rouge | 2008 | 75 cl | 11,00 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

100% Cabernet Franc. Robe grenat foncé, nez intense de fruits rouges et noirs. Bouche puissante et bien structurée marquée d'une belle fraîcheur. Prêt à boire (après un passage en carafe de 3 heures), vous pourrez le conserver 10 ans au moins dans une cave adaptée ! Très jolie bouteille à réserver pour vos viandes rouges grillées (pièces de bœuf, agneau, magrets) ou vos petits gibiers.

Note : ■ Gault&Millau **15/20**



Côte de la Houssaye – Anjou Villages AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1115 | Rouge | 2008 | 75 cl | 18,00 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

100% Cabernet Sauvignon. Robe noire annonçant d'emblée une grande concentration. Nez profond et complexe de fruits rouges et noirs confits voire caramélisés, de tabac et d'épices. Bouche riche, dense et charnue, structurée et soyeuse à la fois. Une cuvée haut de gamme (réalisée uniquement lorsque le millésime autorise la maturité d'un grand Cabernet Sauvignon) que vous réserverez à vos plus beaux plats de viandes rouges grillées ou rôties. A boire dès à présent (après un passage en carafe de +/-3 heures) ou à conserver en cave 10 à 15 ans.

Notes : ■ RVF **14,5/20** ■ Guide Hachette 2011 **2*** ■ Médaille d'Or Concours InterLoire 2010



Coteaux du Layon St Lambert – Coteaux du Layon St Lambert AOC

| | | | | |
|------------|----------------|------|-------|----------------|
| Réf. P1116 | Blanc moelleux | 2009 | 75 cl | 13,50 € |
|------------|----------------|------|-------|----------------|

100% Chenin. Nez de fleurs (tilleul, verveine) et de fruits (pêche, ananas, agrumes) avec une petite touche de minéralité. Bouche onctueuse et riche où la vivacité des fruits acidulés apporte, en finale, une belle fraîcheur. A servir frais (12°C), dès maintenant, à l'apéritif, sur du foie gras, des fromages bleus, une tarte « tatin » ou, tout simplement, pour le plaisir...! Pourra vieillir 10 ans... au moins !

Notes : ■ RVF **14/20** ■ Médaille d'Or Concours InterLoire 2010



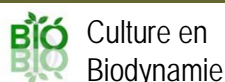
Harmonie des Bonnes Blanches – Coteaux du Layon St Lambert AOC

| | | | | |
|------------|----------------|------|-------|----------------|
| Réf. P1117 | Blanc moelleux | 2009 | 50 cl | 18,00 € |
|------------|----------------|------|-------|----------------|

100% Chenin. Cette cuvée, l'autre nouveauté du Domaine, est issue du grand terroir des Bonnes Blanches. Tout en harmonie, ce vin présente un juste équilibre préservant une grande fraîcheur et mettant en valeur la minéralité du terroir. Robe dorée soutenue, nez complexe d'arômes confits (miel, coing, fruits secs...), bouche onctueuse, structure riche qui équilibre parfaitement la liqueur. Accord parfait avec un foie gras de canard poêlé, une tarte « tatin » ou encore un fromage bleu (roquefort crémeux,...)

Bourgueil

Stéphanie, Emmanuel et Pierre Caslot



Domaine de la Chevalerie



Situé à Restigné, dans l'appellation Bourgueil, la Chevalerie est une longue histoire de famille, débutée il y a près de 400 ans. De cette lignée de Vignerons, la génération actuelle a hérité d'un savoir-faire inestimable et d'une connaissance approfondie de chacune des parcelles de ce Domaine. Aujourd'hui, Pierre Caslot et ses enfants, deux générations unies, exploitent ce magnifique domaine de 38 hectares et perpétuent la tradition familiale. La Chevalerie est un domaine dont il faudrait conserver les gènes, tant il est le symbole de l'esprit ligérien. Des vins droits, des caves insondables, un accueil franchement amical, le goût du partage et de la bonne chère. La Chevalerie, c'est juste du bonheur...

Vallée de la Loire



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : 1* (Producteur de vins haute qualité)



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



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

Peu Muleau – Bourgueil AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1118 | Rouge | 2009 | 75 cl | 8,80 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Un nez charmeur, plein de fruits et de rondeur. L'attaque est souple, le vin s'étire pour paraître juteux et aérien. Malgré l'année riche qu'est 2009, aucune lourdeur, grâce à l'acidité. La finale est salivante et fruitée. Le vin de soif de la Chevalerie, le canon à boire entre copains, mais attention c'est déjà du très sérieux...

Note : ■ RVF 14/20

Les Galichets – Bourgueil AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1119 | Rouge | 2009 | 75 cl | 10,40 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Le nez présente un fruité très fin et des notes minérales. L'attaque est franche, la bouche est tendue et droite. La finale est juteuse et salivante. Un vrai vin 'passe-partout' avec du fruit pour la gourmandise et de la structure pour tenir son rang à table... où il sera le parfait compagnon d'un rôti ou d'une viande rouge.

Note : ■ B&D 16/20 Ⓣ

Bretèche – Bourgueil AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1120 | Rouge | 2008 | 75 cl | 9,40 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Robe dense pourpre avec des reflets grenats. Nez minéral avec des nuances de poivrons doux, de pruneaux confits, de sous-bois et d'humus. À l'attaque, la bouche encore un peu serrée, avec ses saveurs de pierre mouillée et de poivre noir, ne demande qu'à s'assouplir. Pour les plus impatientes qui ne pourront attendre 3-4 ans, il conviendra de le mettre en carafe 1 heure avant de le déguster sur un dos de brochet rôti ou sur une belle côte de bœuf à la braise.

Note : ■ RVF 14,5/20

Chevalerie – Bourgueil AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1121 | Rouge | 2008 | 75 cl | 12,60 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Robe d'un rouge profond aux reflets grenats. Le nez offre une palette aromatique où se mêlent fruits noirs mûrs (cassis, mûres) et fragrances épicées qui évoquent le poivre gris et la girofle. La bouche est ample et concentrée avec une trame souple et veloutée laissant apparaître des saveurs de fruits noirs compotés. Assurément un superbe vin de garde que vous pourrez néanmoins déguster dès à présent (après un passage en carafe de 2 heures) sur un agneau de lait rôti, un sanglier rôti,...

Notes : ■ RVF 16/20 ■ B&D 17/20



Busardières – Bourgueil AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1122 | Rouge | 2008 | 75 cl | 14,30 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

La Loire produit de très grands vins et Busardières en fait certainement partie ! Nez de réglisse et de fraise écrasée. Attaque tout en rondeur, la bouche est raffinée avec des tannins soyeux et de la fraîcheur. La finale est précise, épicée et minérale... Quand l'élégance et la finesse équilibrent la puissance d'un Cabernet Franc, cela donne ce très grand vin qui accompagnera idéalement un canard rôti au sang.

Notes : ■ RVF 16,5/20 ■ B&D 17/20

Vin de Garde – Bourgueil AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1123 | Rouge | 2005 | 75 cl | 16,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Une des cuvées spéciales du Domaine, ce vin de garde présente une belle densité et des fruits noirs à foison. La bouche, ample, dense et fruitée, affiche des tanins encore un peu présents mais qui garantissent à coup sûr une bonne garde. Un vin de repas, riche et structuré, gourmand et fruité qui accompagnera aisément viande rouge et gigot.

Note : ■ Gault&Millau 17/20 ♥



Vins du Sud-Ouest

Lionel Osmin

Lionel Osmin & Cie

Personne ne l'avait jamais osé... Désormais, le Sud-Ouest ne sera plus le seul vignoble français à ne pas avoir de maison de négoce de qualité. Lionel Osmin & Cie, c'est avant tout une histoire d'hommes, de plaisir, de caractères, de savoir-faire, mais aussi de convivialité... Leur démarche s'inscrit à la fois dans une volonté de révéler des cépages rares et des terroirs uniques, mais aussi de donner à leur signature une dimension actuelle, à l'écoute des tendances, à la recherche de nouvelles expressions et sensations. Leur ambition : rendre ces vins accessibles mais typés et réaliser la synthèse entre leur caractère et leur buvabilité. A vous d'en juger le 15 Mai prochain où Lionel vous présentera principalement sa gamme 'Collection des Villas', une gamme de vins gourmands, friands et modernes. Un excellent rapport prix/plaisir...



Sud-Ouest



Villa Beaurivage – Vin de France

| | | | | |
|------------|-----------|------|-------|---------------|
| Réf. P1124 | Blanc sec | 2009 | 75 cl | 6,30 € |
|------------|-----------|------|-------|---------------|

Cet assemblage de Colombard, de Sauvignon Blanc et de Gros Manseng donne à cette cuvée le profil d'un vin blanc élégant, frais et fruité. Robe claire, brillante aux reflets jaunes. Nez expressif avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est vive et aérienne. La fraîcheur de ce vin lui permet d'être apprécié avec toute la cuisine de la mer, été comme hiver...

Villa La Vie En Rose – Vin de France

| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1125 | Rosé | 2010 | 75 cl | 6,30 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

100% Négrette. Ce cépage, typique de la région toulousaine, est l'un des meilleurs pour produire des vins rosés. Robe rose pâle, nez d'arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais. La bouche est ronde et fraîche, l'acidité et le gras mettent en valeur une palette aromatique très suave. Cette bouteille sera la compagne parfaite de vos apéritifs et cuisines d'été, de vos plats sucrés-salés ou de vos pâtes à la bolognaise,...





Villa La Réserve – Vin de France

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1126 | Rouge | 2009 | 75 cl | 6,30 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

100% Malbec. Robe foncée, profonde. Nez agréable de fruits rouges et noirs, d'encre de Chine avec une petite note boisée qui rappelle le bois de cèdre. Bouche ample et gourmande, tanins soyeux avec une finale savoureuse. Un vin très 'facile' que vous pourrez servir légèrement rafraîchi avec un plat de charcuteries, un steak tartare ou une belle côte de porc... une véritable cuvée polyvalente comme l'était traditionnellement la Réserve de Famille où l'on puisait en toute occasion... et à laquelle cette cuvée doit son nom !



Marcillac – Marcillac AOP

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1127 | Rouge | 2009 | 75 cl | 9,00 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

100% Mansois (Fer Servadou). Robe violine brillante. Nez expressif, frais avec des arômes caractéristiques de réglisse, de violette et même de pivoine et de poivron rouge. La bouche s'ouvre tout en fraîcheur avec une structure souple et gourmande qui fait de ce vin le convive idéal d'une blanquette de veau, d'un osso bucco, d'un os à moelle ou encore d'un pot au feu.



Villa Chambre d'Amour – Vin de France

| | | | | |
|------------|----------------|------|-------|---------------|
| Réf. P1128 | Blanc moelleux | 2010 | 75 cl | 7,40 € |
|------------|----------------|------|-------|---------------|

80% Gros Manseng et 20% Sauvignon Blanc. Robe d'un jaune clair avec des reflets dorés. Le nez explose de notes d'agrumes (Sauvignon Blanc) et de fruits exotiques (Gros Manseng). La bouche enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon. Le faible degré d'alcool, l'acidité et sa teneur en sucres résiduels (45g/l) contribuent à un équilibre de bouche frais et aérien. Une véritable gourmandise à réserver à vos plats de cuisine exotique, de poissons en sauce, un fromage à pâte persillée ou... pour le plaisir tout simplement !

Languedoc-Roussillon

Coteaux du Languedoc

Thierry Sauvaire

Domaine de la Perrière

Le Domaine de la Perrière est situé au cœur d'une région de vignes et d'oliviers depuis la nuit des temps. Il est exploité par la famille Sauvaire depuis la fin du XIV siècle. Véronique et Thierry Sauvaire cultivent leurs vignes enfermées dans une crique bordée de chênes verts et de pins maritimes en adaptant la connaissance ancestrale de leur terroir aux techniques de vinification d'aujourd'hui ! En résultent des cuvées d'un incroyable rapport qualité-prix-plaisir et qui, pour la plupart, vous sont proposées cette année avec de nouvelles dénominations et de toutes nouvelles étiquettes.



Chardonnay – Vin de pays d'Oc

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1129 | Blanc | 2010 | 75 cl | 6,10 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Robe aux reflets vert jaune pâle. Un nez intense et floral s'ouvre sur une bouche aux superbes expressions de verger (pêche et poire), Ce Chardonnay se dégustera, pour la fraîcheur de ses arômes, avec un plateau de coquillages, sur vos poissons en sauce ou à l'apéritif tout simplement.



Cuvée Naïs – Languedoc AOP (ancienne cuvée Rosé du Languedoc)

| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1130 | Rosé | 2010 | 75 cl | 5,70 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

80% Grenache et 20% Syrah. Un vrai rosé de saignée au nez floral et dont le gras donne une impression de velouté. Il vous ravira tant à l'apéritif qu'en accompagnement de vos charcuteries et grillades.



Le Chant des Lauzes – Languedoc AOP (ancienne cuvée Tradition)

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1131 | Rouge | 2009 | 75 cl | 5,70 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

50% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre et 10% Carignan. Ce vin se déguste jeune pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes de fraises des bois. La bouche est d'une finesse étonnante avec une petite pointe épicée en finale. Une bouteille qui s'accordera avec vos volailles, vos viandes blanches ou rouges.

Cuvée Prestige – Languedoc Grés de Montpellier AOP

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1132 | Rouge | 2008 | 75 cl | 6,70 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

80 % Syrah et 20% Grenache. Jolie robe cerise, nez à la fois riche et intense, dominé par des notes de fruits rouges (cassis et fraise des bois). Une attaque franche en bouche, une belle rondeur, des tanins déjà fondus et soyeux avec, en finale, des notes très élégantes de fruits mûrs. Une bouteille 'maître-achat' que vous réserverez aux viandes rouges, à un canard aux olives ou une épaule d'agneau braisée.

Récompense : ■ Médaille d'Or au concours des grands vins du Languedoc-Roussillon.

Cuvée Clos de la Chapelle – Languedoc Grés de Montpellier AOP

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1133 | Rouge | 2008 | 75 cl | 9,50 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

90% Syrah et 10% Grenache. Jolie robe pourpre, nez de fruits rouges où s'entremêlent des notes vanillées et épicées. La bouche est ronde, ample et dense avec des tanins déjà fondus et une finale d'une belle puissance et d'une grande longueur. Riche, structurée et équilibrée, cette Cuvée Clos de la Chapelle donne une belle image de l'appellation Coteaux du Languedoc et du savoir-faire de Thierry Sauvaire. Une très belle bouteille idéale pour accompagner une viande rouge, un gibier et tous les plats méditerranéens.



Languedoc-Roussillon

Côtes de Thongue

Prosper et Louis-Marie Teisserenc

Domaine de l'Arjolle

Domaine familial depuis de nombreuses années, le Domaine de l'Arjolle, situé au pied des Cévennes, salue l'arrivée, en 1974, de Prosper et Louis Marie Teisserenc dont les objectifs sont très clairs dès le départ : qualité, diversité et vins plaisirs. La liberté conférée par l'appellation Côtes de Thongue leur convient tout à fait pour la production de vins de cépages mais aussi d'assemblages. Leurs efforts sont récompensés par la première mise en bouteille en 1978 de vins immédiatement "reconnus" par la critique... Assurément une gamme réussie !



Le Grand Guide des Vins de France 2011 – Bettane & Desseuve : 1BD (Production sérieuse)



Les Meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 1* (Domaine sérieux)



Delphine de Margon – Côtes de Thongue IGP

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1134 | Blanc | 2010 | 75 cl | 6,40 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

100% Chardonnay. Robe jaune lumineux aux reflets verts. Nez vif et fruité aux arômes typiques du chardonnay. En bouche, l'attaque est souple et ronde avec des saveurs de fruits blancs très mûrs. Finale suave, aux notes briochées et un léger fumé. A boire dès à présent avec vos apéritifs d'été ou vos plats de charcuteries.

Cuvée Equilibre – Côtes de Thongue IGP

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1135 | Blanc | 2010 | 75 cl | 6,90 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

60% Sauvignon et 40% Viognier. Vêtue d'une robe jaune pâle aux reflets verts cristallins, cette cuvée vous surprendra par son bouquet floral et subtil. En bouche on retrouve des notes puissantes de fleurs blanches. Le palais est ample, frais et harmonieux. Que cette cuvée porte bien son nom ! A boire jeune avec coquillages tièdes ou avec une belle salade estivale.



Equinoxe – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1136 | Blanc | 2009 | 75 cl | 9,80 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

40% Sauvignon, 40% Viognier et 20% de Muscat petits grains. Sa robe jaune or est éclatante avec des reflets dorés. Le bouquet est complexe, puissant et élégant ; les fruits, les fleurs, le minéral (fumé) sont accompagnés merveilleusement par un boisé agréable et bien maîtrisé. La promesse est tenue en bouche avec du moelleux, de la rondeur, sans dureté, et un bel équilibre « acide » ; les arômes sont charmeurs avec des notes vanillées, beurrées, et un final sur des agrumes et le minéral. Une très belle bouteille à réserver à des coquilles St Jacques, à un poisson noble en sauce ou un poulet aux morilles.

Rosé de Cabernet – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1137 | Rosé | 2010 | 75 cl | 6,30 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

80% Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet Franc. Robe d'un rose vif et brillant. Bouquet dense et puissant qui dévoile des senteurs de fruits rouges sauvages (fraise et framboise). Après une attaque franche s'installe une trame voluptueuse de fruits confits. Pour l'apéritif avec de belles charcuteries ou pour un barbecue de viandes légères... A boire jeune.

Delphine de Margon – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1138 | Rouge | 2010 | 75 cl | 5,80 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

60% Cabernet-Sauvignon et 40% Syrah. Nez complexe d'arômes de fruits rouges (fraises et framboises). La bouche est ample, pleine de groseilles et de cerises. Un assemblage Cabernet-Syrah judicieux pour un vin d'une élégante finesse qui ravira une grillade de bœuf ou un magret de canard.

Synthèse – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1139 | Rouge | 2008 | 75 cl | 9,80 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

100% Merlot. Une belle robe rubis avec des reflets brillants. Le nez s'exprime avec une grande complexité sur des notes de fruits frais, fruits rouges, presque confiturés associés à la vanille. L'attaque en bouche est généreuse, ensuite c'est l'harmonie entre la fraîcheur, le charnu et de très beaux tanins fondus preuves d'une très grande maturité. Une bouteille idéale pour accompagner un gigot d'agneau aux senteurs du midi.

Paradoxe – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1140 | Rouge | 2008 | 75 cl | 13,80 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

40% Syrah, 25% Merlot, 25% Cabernet-franc et 10% Grenache. Une robe d'une couleur rubis intense et profonde. Les arômes sont une explosion de fruits rouges, fruits noirs, violettes avec une légère touche boisée torréfiée. Le palais révèle une superbe structure, dense et fine. Les tanins sont enrobés, d'une très belle qualité. La fin de bouche d'une belle longueur est dominée par les fruits noirs et une pointe balsamique. Fera un grand honneur aux plus belles grillades, à un poulet de Bresse rôti ou encore, un carré d'agneau.

Lyre – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|----------------|------|-------|----------------|
| Réf. P1141 | Blanc moelleux | 2007 | 50 cl | 13,50 € |
|------------|----------------|------|-------|----------------|

100% Muscat Petits Grains. Ce vin blanc moelleux, issu de vendanges passerillées, se pare d'une robe jaune or étincelante. Le nez est élégant, intense avec des notes savoureuses d'abricot et d'écorces d'oranges confites. L'attaque est une véritable explosion d'arômes mêlant orange, litchi, mangue et clémentine. La bouche est charnue avec une belle acidité sur un équilibre parfait.

Palais Royal – Côtes de Thongue IGP



| | | | | |
|------------|----------------|------|-------|----------------|
| Réf. P1142 | Rouge moelleux | 2009 | 50 cl | 13,50 € |
|------------|----------------|------|-------|----------------|

100% Merlot. Vin muté sur grains. La couleur de sa robe pourrait s'apparenter à une truffe de chocolat noir. Son nez complet, confituré, donne en bouche des arômes d'écorces de fèves de cacao, de torréfaction. Sa finale, tout aussi complexe, se termine sur une pointe de velours. Une vraie merveille avec une mousse au chocolat façon 'grand-mère'.

Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

Luc Pélaquié

Domaine Pélaquié

Le domaine Pélaquié, situé à Saint Victor la Coste, s'étend sur 70 hectares. Depuis le 16ème siècle, la famille Pélaquié cultive des vignes sur le lieu de l'exploitation actuelle. De père en fils les Pélaquié se sont transmis les secrets de préparation, les accords entre la terre et la vigne, les connaissances, les assemblages. Chaque génération a protégé avec amour ce patrimoine culturel, l'a enrichi de ses propres découvertes pour créer des vins de belle ligne. Luc Pélaquié a modernisé l'exploitation et conduit le vignoble dans les règles de l'art ! Aujourd'hui, le domaine affirme son statut de référence dans cette magnifique région du Gard où l'ensoleillement moyen de 2700 heures par an a aidé la vigne à produire un millésime 2009 (pour les rouges) tout simplement grandiose !

Culture
Raisonnée

Le Grand Guide des Vins de France 2011 – Bettane & Desseauve : 1BD (Production sérieuse)



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

**Côte du Rhône – Côte du Rhône AOC**

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1143 | Blanc | 2010 | 75 cl | 6,20 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Clairette, Grenache et Roussane. Belle robe limpide et brillante. Nez fin et intense, aux arômes de fleurs. La bouche est longue avec une finale fruitée. Cette cuvée accompagnera parfaitement les poissons grillés et vos apéritifs.

**Laudun – Côte du Rhône Villages AOC**

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1144 | Blanc | 2010 | 75 cl | 8,20 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc, Viognier et Roussane. Belle robe dorée et brillante. Nez fin et intense, aux arômes de fleurs et fruits blancs à noyaux. La bouche s'ouvre sur une attaque souple, fraîche et persistante qui cède la place à des arômes de miel et de fruits exotiques. Accompagnera parfaitement les poissons en sauce.

**Côte du Rhône – Côte du Rhône AOC**

| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1145 | Rosé | 2010 | 75 cl | 6,00 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

Assemblage Grenache et Syrah. Belle robe saumonée brillante et limpide. Au nez, bouquet de fruits frais. En bouche, la fraîcheur est persistante. Accompagnera idéalement les salades, grillades et plats d'été.

**Tavel – Tavel AOC**

| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1146 | Rosé | 2010 | 75 cl | 9,60 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

Assemblage de Grenache et Cinsault. Robe dense aux reflets saumonés. Nez d'arômes délicats de fleurs avec des nuances d'anis et de kirsch. Complexe, riche, idéalement minérale, la bouche explose de fruits frais. Ce tavel sera le compagnon idéal d'une belle salade composée ou d'une viande blanche accompagnée d'un gratin de légumes.

**Côte du Rhône – Côte du Rhône AOC**

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1147 | Rouge | 2009 | 75 cl | 6,00 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Syrah et Grenache. Belle robe grenat, reflets bleutés. Le nez de petits fruits rouges cuits s'ouvre sur une bouche ronde, longue, fruitée et veloutée qui conviendra parfaitement à une belle viande grillée.



Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1148 | Rouge | 2009 | 75 cl | 7,20 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre. Belle robe grenat intense. Au nez, les notes épicées se mêlent à un bouquet de fruits noirs. Bouche onctueuse, longue et fruitée. Sa structure élégante conviendra idéalement aux viandes rôties, aux brochettes et aux grillades.

Cuvée « Luc Pélaquié » – Lirac AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1149 | Rouge | 2009 | 75 cl | 12,20 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Assemblage de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. Robe intense et brillante. Au nez, les arômes de fruits noirs se mêlent à des notes épicées et boisées. En bouche, belle matière longue et généreuse avec de beaux tanins fondus. Idéal compagnon d'un gibier, d'une belle viande rouge goûteuse ou d'un plateau de fromages forts.



Côtes de Provence / Cassis

Sophie et Didier Simonini

Château Barbanau

Près d'un siècle après la création du Clos Val Bruyère par Emile Bodin, l'arrière grand-père, Sophie Cerciello décide de changer de vie et de reprendre le Clos, situé en plein cœur du vignoble de Cassis. La même année, Sophie et son mari Didier font l'acquisition du Château Barbanau, situé, quant à lui, à l'extrême ouest de l'appellation Côtes de Provence. Depuis 1989 (leur premier millésime), Sophie et Didier ont entamé une démarche d'agriculture Bio qui s'est concrétisée, en 2008, par une certification. « *Le Château Barbanau, en constante progression depuis 1989, atteint aujourd'hui un excellent niveau sur l'appellation Côtes de Provence. Le Clos Val Bruyère, quant à lui, côtoie les sommets de l'appellation Cassis grâce notamment à la cuvée Kalahari...* » (RVF, les meilleurs vins de France 2011). Assurément une très belle découverte à ne pas manquer le 15 Mai prochain.



Provence



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : citation



Les Meilleurs Vins de France 2011 – Gault & Millau : 2* (Production réussie)



L'instant – Côtes de Provence AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1150 | Blanc | 2010 | 75 cl | 8,60 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Rolle (90%) et de Clairette (10%). Robe limpide et brillante aux reflets verts. Le nez aux arômes de pamplemousse, de poire et d'ananas s'ouvre sur une bouche vive, fraîche et d'une belle finesse. Une bouteille à déguster dans sa fraîcheur sur une brandade de morue, des sardines grillées ou encore un plat de pâtes au basilic et à l'ail.



L'instant – Côtes de Provence AOC

| | | | | |
|------------|------|------|-------|---------------|
| Réf. P1151 | Rosé | 2010 | 75 cl | 8,60 € |
|------------|------|------|-------|---------------|

Assemblage Cinsault, Syrah et Grenache. Robe brillante couleur pétale de rose. Nez fin et intense aux arômes de fleurs blanches, de peau de pêche et de pamplemousse rose. La bouche est longue avec une belle fraîcheur. Un vin très agréable en apéritif mais que vous pourrez également réserver pour accompagner un curry d'agneau aux petits légumes et tout autre plat cuisiné aux saveurs typiques de la Provence.



L'instant – Côtes de Provence AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1152 | Rouge | 2009 | 75 cl | 8,60 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Assemblage de Syrah (40%) et Grenache (60%). Belle robe pourpre brillante. Au nez, les notes épicées (cannelle et poivre) se mêlent à un bouquet de petits fruits rouges et noirs (framboise, cerise, mûre). Bouche structurée, souple et d'une belle rondeur qui conviendra parfaitement pour accompagner une belle côtelette grillée au thym et au romarin ou un magret de canard au miel.



Et Cae Terra – Côtes de Provence AOC

| | | | | |
|------------|------|------|-------|----------------|
| Réf. P1153 | Rosé | 2010 | 75 cl | 11,50 € |
|------------|------|------|-------|----------------|

Assemblage Grenache (90%) et Syrah (10%). Robe brillante couleur chair. Nez aux arômes de fleurs blanches, de peau de pêche et de petits fruits rouges. Bouche fraîche, ronde et longue. Un vin d'une grande finesse à déguster dans sa jeunesse en accompagnement de plats aux saveurs typiquement provençales.



Et Cae Terra – Côtes de Provence AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1154 | Rouge | 2008 | 75 cl | 13,00 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Assemblage de Syrah (90%) et Grenache (10%). Robe d'un rouge grenat foncé. Le nez offre une palette aromatique où se mêlent épices, cassis, sous-bois et torréfaction. La bouche est ample et structurée avec des tanins fins. Assurément une très belle bouteille de garde (5 à 10 ans) que vous pourrez déguster sur un gigot d'agneau farci, un civet de lièvre ou une daube provençale.



Clos Val Bruyère – Cassis AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1155 | Blanc | 2009 | 75 cl | 11,50 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Assemblage d'Ugni blanc (30%), de Clairette (30%), de Marsanne (30%) et de Sauvignon (10%). Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez complexe de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques qui s'ouvre sur une bouche structurée et soyeuse évoluant sur la rondeur et la fraîcheur. Une bouteille que vous dégusterez jeune sur un plateau de fruits de mer ou un loup de mer grillé au fenouil ou, d'ici 4-5 ans, sur une viande blanche ou un poisson en sauce aux saveurs plus prononcées.



Kalahari – Cassis AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1156 | Blanc | 2008 | 75 cl | 21,00 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Assemblage de Clairette (1/3), de Marsanne (1/3) et de Sauvignon (1/3). Robe d'un jaune or brillant. Bouquet complexe de miel, de fleurs blanches, d'agrumes, de torréfaction et de cannelle. La bouche allie finesse et vivacité et offre du gras, de la longueur, de la richesse ainsi qu'une belle complexité aromatique. Une magnifique bouteille qui évoluera encore tout au long des 3 à 4 prochaines années et qui sera alors la parfaite compagne de vos poissons les plus nobles ou d'une belle volaille en sauce.

Dégustation d'Exception !

Dimanche 15 Mai 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

Mâcon-Villages / Pouilly-Fuissé

Roger et Christine Saumaize

Domaine Saumaize-Michelin



Bourgogne

Le « cérébral » Roger Saumaize et son épouse Christine pilotent avec une rigueur et une conviction exemplaires leur magnifique Domaine de Vergisson entièrement converti en biodynamie. Par leur approche très moderne du métier de vigneron et leur obsession à mettre en valeur les différents terroirs (climats) de Pouilly-Fuissé, ils symbolisent à merveille le renouveau du Maconnais au « Top » duquel ils trônent ! « *C'est l'un des Domaines référents du Mâconnais, la qualité est toujours au rendez-vous.* » (Le Grand Guide des Vins de France 2011). Dans son édition spéciale « Millésime 2008 », la Revue des Vins de France proclamait le Domaine Saumaize-Michelin 'Coup de Cœur' en Mâconnais. Aujourd'hui encore, la RVF persiste et signe en écrivant que le Domaine est l'un des plus consciencieux du Mâconnais, produisant quelques-uns de plus beaux bijoux de l'appellation, dont le 'Clos sur la Roche'....



Les meilleurs vins de France 2011 – RVF : 1* (Producteur de vins haute qualité)



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



Fleur – Mâcon-Villages AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1157 | Blanc | 2009 | 75 cl | 10,00 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Une robe jaune pâle, claire et limpide. Au nez, des parfums de fleurs sont relevés d'une note de miel. Son attaque franche s'ouvre sur une bouche harmonieuse et d'une grande finesse qui ravira vos convives tant à l'apéritif qu'en accompagnement d'une truite aux amandes ou d'une daurade au four.



Fleur – Saint Véran AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1158 | Blanc | 2009 | 75 cl | 11,40 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Robe jaune très pâle aux reflets verts. Nez complexe de fleurs blanches avec un léger boisé. Attaque vive, fruitée et grasse, avec une jolie trame minérale. La bouche bien équilibrée présente une belle matière avec un côté gras, frais et riche en finale. Une bouteille d'un très bon rapport qualité-prix-plaisir que vous réserverez à un risotto aux crevettes, à un sandre grillé voire même à une potée bourguignonne.



Les Courtelongs – Pouilly Fuissé AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1159 | Blanc | 2009 | 75 cl | 17,70 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très belle robe brillante. Nez intense et complexe aux senteurs de fleurs blanches. La bouche dense et soyeuse, marquée par le fruit mûr dévoile une belle minéralité bien enrobée. Avec sa longueur, sa puissance, sa concentration, cette cuvée qui ne ressemble décidément à aucune autre de la gamme, promet de grands plaisirs avec, par exemple, un homard newburg ou un ris de veau braisé.

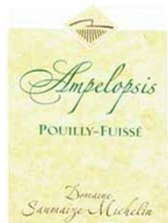


Clos sur la Roche – Pouilly Fuissé AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1160 | Blanc | 2009 | 75 cl | 17,70 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Cuvée issue de vieilles vignes (entre 50 et 70 ans). Belle robe d'un jaune doré aux reflets verdâtres. Nez de pierre à fusil, de pêche et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque ample, fine et fruitée s'ouvre sur une matière parfaitement équilibrée. La finale citronnée, intense et très longue caractérise au mieux cette cuvée très racée du Domaine et probablement l'une des plus belles réussites de l'appellation !! Accompagnera à merveille vos poissons nobles ou une longe de veau.

Ampélopsis – Pouilly Fuissé AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1161 | Blanc | 2007 | 75 cl | 24,50 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Cuvée confidentielle (1.500 bouteilles). Les jus vinifiés au départ des plus belles vieilles vignes de toute la propriété s'expriment durant 18 mois en barriques. Puissance, distinction, élégance, quintessence du minéral en font un vin d'exception qui, tout en escortant parfaitement les plats les plus nobles (foie gras, homard,...) se suffira à lui-même, pour lui-même dès aujourd'hui et pour 8 à 10 ans.

Notes : ■ RVF **15/20** ■ B&D **16/20**

Les Bruyères – Mâcon AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|---------------|
| Réf. P1162 | Rouge | 2009 | 75 cl | 9,70 € |
|------------|-------|------|-------|---------------|

Une robe d'un rouge rubis profond. Le nez intense offre des fragrances de groseille, de griotte et de cassis. L'attaque savoureuse annonce du corps et du caractère. Sa bouche volumineuse et ses tanins satinés conviendront, dès maintenant et pour les 3-4 années à venir, à un bœuf bourguignon ou à une côte de bœuf charolaise.

Côte Chalonnaise / Côte de Nuits

Aurore et Amaury Devillard

Domaines A. Devillard



Les Domaines Devillard sont le fruit de la très talentueuse famille Devillard qui règne sur l'un des plus vastes et des plus beaux vignobles de Bourgogne, partagé entre le Château de Chamirey en AOC Mercurey, le Domaine des Perdrix réparti sur les plus prestigieuses appellations de la Côte de Nuits, le Domaine de la Ferté et le Clos du Cellier aux Moines, tous deux au cœur de Givry et de ses splendides Premiers Crus. La qualité de ses terroirs ainsi que la rigueur apportée aux méthodes culturales raisonnées, à la vinification et à l'élevage valent aux Domaines Devillard une notoriété grandissante, faisant figurer ses cuvées parmi les Grands Vins de Bourgogne. Un savoir-faire dans la plus pure tradition bourguignonne, au plus près du terroir, pour des vins très actuels et savoureux. Devenus tout simplement incontournables, les vins signés Devillard sont des valeurs sûres qui s'arrachent...

Bourgogne



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



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)



Les meilleurs vins de France 2011 – 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)

Bourgogne Chardonnay « Le Renard » – Bourgogne blanc AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1163 | Blanc | 2009 | 75 cl | 12,60 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Belle robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Nez de notes minérales, de silex légèrement iodée avec des nuances d'agrumes, de citrons verts. La bouche fraîche et délicate s'ouvre élégamment sur des fragrances légèrement épicées et poivrées. A savourer dès maintenant entre amis à l'apéritif ou en accompagnement de crustacés, de coquillages, d'un beau plat de charcuteries.

Bourgogne Pinot Noir « Le Renard » – Bourgogne Rouge AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1164 | Rouge | 2009 | 75 cl | 12,60 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très belle robe grenat foncé, légèrement violacée. Au nez, on découvre des notes épicées (poivre blanc, cannelle) et des notes très fraîches de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles). En bouche, le vin est gourmand, dense et soyeux avec une belle intensité aromatique en finale. Ce « Renard 2009 » accompagnera idéalement un beau plat de charcuteries et de belles grillades.



Clos du Cellier Aux Moines – Givry Premier Cru AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1165 | Rouge | 2008 | 75 cl | 19,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Belle robe limpide et foncée aux reflets rubis. Le nez développe des arômes de fruits frais, de cassis et de cerise noire. En bouche, les tanins sont soyeux et sa belle acidité lui confère beaucoup de fraîcheur. Un vin net, très typé Pinot Noir à déguster dès aujourd'hui et pour les 4-5 années à venir en accompagnement d'une belle volaille, d'un gibier à plumes ou d'un fromage frais.

Note : ■ B&D 14,5/20



Château de Chamirey – Mercurey AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1166 | Blanc | 2005 | 75 cl | 18,50 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très jolie robe jaune pâle avec des reflets verts brillants. Le nez fin et élégant développe des arômes de fleurs et fruits blancs sur des notes finement boisées. La bouche révèle un très bon équilibre accompagné d'une sucrosité et d'arômes d'épices douces et de cannelle. Un vin parfait pour escorter un plateau de fruits de mer, une belle planche de charcuteries ou encore une viande blanche.

Note : ■ Gault&Millau 16/20



Château de Chamirey « La Mission » Monopole – Mercurey Premier Cru AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1167 | Blanc | 2008 | 75 cl | 23,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Belle robe jaune pâle, brillante et limpide aux reflets verts. Le nez intense expose d'arômes de miel d'acacia, de pamplemousse, de citron vert, La bouche dévoile des notes légèrement boisées, salées et minérales avec des petites 'touches' de viennoiserie, de croûte de pain. Un vin long et puissant qui accompagnera idéalement volailles à la crème, crustacés nobles (crabe, homard) ou poissons au beurre blanc.

Notes : ■ RVF 15,5/20 ■ B&D 16/20 ■ Gault&Millau 16/20



Château de Chamirey – Mercurey AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1168 | Rouge | 2008 | 75 cl | 17,60 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très belle robe rubis limpide avec des reflets violacés. Le nez exhale des arômes de fruits rouges à noyau (cerise noire) avec des notes de sous-bois, légèrement fumées. La bouche s'ouvre sur des fragrances fruitées (cassis, cerise, griottes) avec des tanins qui demandent encore à s'assouplir. Une cuvée fraîche, fruitée, dense et pure qui offre une très belle persistance aromatique ainsi qu'une jolie longueur... bref, un très beau Pinot Noir qui accompagnera parfaitement grillades, viandes blanches, charcuteries et fromages à pâtes molles.

Notes : ■ RVF 14/20 ■ B&D 15,5/20 😊 ■ Gault&Millau 15/20



Château de Chamirey « Les Ruelles » Monopole – Mercurey Premier Cru AOC

| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1169 | Rouge | 2008 | 75 cl | 23,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Cette cuvée Premier Cru "Les Ruelles" 2008 présente une belle robe brillante rubis foncé. Un nez de fruits rouges (fraise, cerises fraîches) avec des notes de sous-bois frais s'ouvre sur une bouche bien équilibrée avec des tanins présents mais déjà bien ronds. Une cuvée qui s'exprime sur un fruit bien juteux et une matière élégante, fine et savoureuse. Une réussite exceptionnelle pour cette bouteille qui escortera idéalement un gibier à plumes ou des fromages à pâte molle.

Notes : ■ RVF 19/20 ■ B&D 17/20 ■ Gault&Millau 18,5/20

Domaine des Perdrix – Nuits-Saint-Georges AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1170 | Rouge | 2008 | 75 cl | 31,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Vêtue d'une belle robe rubis foncé aux reflets violacés, cette cuvée développe, au nez, des arômes de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) avec des notes d'épices douces (cannelle, muscade). La bouche, puissante, affiche une grande fraîcheur avec des tanins déjà fondus. « *Grandissime encore une fois...* » (Gault&Millau, les meilleurs vins de France 2011); Une bouteille très prometteuse à savourer dès à présent (avec un potentiel de garde de 6 à 8 ans) avec une belle côte de bœuf ou un magret de canard au miel.

Notes : ■ RVF 15,5/20 ■ B&D 16/20 ■ Gault&Millau 18,5/20

Domaine des Perdrix – Vosne Romanée AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1171 | Rouge | 2008 | 75 cl | 36,90 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Robe rubis foncé. Le nez est une véritable explosion de fruits (cassis, fraises). En bouche, la matière dense et les tanins fondus laisse place aux arômes de réglisse et de chocolat. Une bouteille rare, d'une grande complexité, puissante mais néanmoins élégante et racée que vous pouvez savourer, dès à présent (après un passage en carafe) ou dans les 6 à 8 ans, en accompagnement d'un chapon aux truffes, d'un cuissot de chevreuil ou d'un faisan rôti.

Notes : ■ Gault&Millau 17,5/20

Domaine des Perdrix « Aux Perdrix » – Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1172 | Rouge | 2008 | 75 cl | 47,50 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très belle robe de velours couleur grenat violacée. Nez intense d'arômes de petits fruits rouges (framboise, fraise). En bouche, on découvre des notes minérales et fruitées avec des tanins fins, soyeux et bien mûrs. Un vin grandiose par sa profondeur, sensuel par son fruit et subtil par sa finesse. « *Une réussite majeure de l'appellation sur ce millésime* » (Gault&Millau, les meilleurs vins de France 2011). Une bouteille d'exception à réserver pour vos meilleures viandes en sauce (bœuf bourguignon, coq au vin,...), vos plus belles viandes rouges (côte de bœuf, gigot d'agneau,...) et vos plateaux de fromages forts.

Notes : ■ B&D 17/20 ■ Gault&Millau 18,5/20 ♥

Domaine des Perdrix – Echezeaux Grand Cru AOC



| | | | | |
|------------|-------|------|-------|----------------|
| Réf. P1173 | Rouge | 2008 | 75 cl | 87,80 € |
|------------|-------|------|-------|----------------|

Très belle robe grenat brillante. Le nez laisse apparaître une palette aromatique complexe avec des notes minérales, poivrées, épicées et de fruits noirs (pruneau et cerise kirschée). Belle tension en bouche avec de longs tanins fondus... un délice de volupté et d'élégance qui témoigne d'une véritable gourmandise. Une bouteille grandissime qui accompagnera parfaitement les gibiers et les fromages affinés (époisses, chambertin)... dans les 8 à 10 ans pour les plus patients d'entre vous.

Notes : ■ RVF 16/20 ■ B&D 16,5/20 ■ Gault&Millau 18,5/20

Dégustation d'Exception !

Dimanche 15 Mai 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

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 € |
| Clevner (Pinot blanc), 2009 | 12 | 8,30 € |
| Andlau Riesling, 2009 | 18 | 9,00 € |
| Andlau Muscat, 2009 | 3 | 11,50 € |
| Pinot Gris Duttonberg, 2009 | 2 | 10,50 € |
| Moenchberg Riesling Grand Cru 2008 | 3 | 16,30 € |
| Wiebelsberg Riesling Grand Cru 2007 | 3 | 15,90 € |
| Wiebelsberg Riesling Grand Cru 2008 | 3 | 16,60 € |
| Kastelberg Riesling Grand Cru, VV, 2007 | 6 | 18,50 € |
| SAVOIE Cave du Prieuré | | |
| Jacquère, 2010 | 13 | 6,50 € |
| Chardonnay, 2009 | 2 | 8,50 € |
| Roussette Cru Marestel, 2009 | 2 | 11,90 € |
| Jongieux, rouge, 2009 | 4 | 7,20 € |
| Pinot Noir, rouge, 2008 | 8 | 8,80 € |
| 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 | | |
| Diamant blanc, 2008 | 1 | 5,70 € |
| Diamant blanc, 2009 | 7 | 5,80 € |
| Château Terrefort-Quancard, 2006 | 24 | 7,70 € |
| Château Terrefort-Quancard, 2005 | 30 | 7,90 € |
| Terrefort-Quancard, Cuvée Prestige, 2008 | 7 | 10,70 € |
| BORDEAUX (Grandes appellations) | | |
| Chât. Tour St Joseph (Haut-Médoc), 2006 | 10 | 11,40 € |
| Château St Amand (Sauternes) 2007 | 12 | 22,90 € |
| BORDEAUX (Graves) Château d'Arnauton | | |
| Graves blanc sec, 2010 | 9 | 7,80 € |
| Bordeaux Clairet, rosé, 2010 | 2 | 7,80 € |
| Graves rouge, 2009 | 12 | 8,70 € |
| Graves Supérieures (moelleux), 2008 | 2 | 9,50 € |
| BOURGOGNE (Chablis) Domaine Les Temps Perdus | | |
| Bourgogne Aligoté, 2009 | 8 | 6,90 € |
| Saint Bris, 2009 | 18 | 7,20 € |
| Saint Bris, vieilles vignes, 2008 | 5 | 10,80 € |
| Bourgogne Blanc, 2009 | 10 | 8,00 € |
| Petit Chablis, 2009 | 18 | 10,50 € |
| Chablis, 2009 | 12 | 11,70 € |
| Chablis 1 ^{er} Cru Montmains, 2009 | 4 | 19,50 € |
| Chablis Grand Cru Les Clos, 2008 | 4 | 39,80 € |

| Appellation | Qté | Prix/bte |
|--|-----|----------|
| BOURGOGNE (Côte de Nuits) Domaine Manuel Olivier | | |
| Hautes Côtes de Nuits, v.vignes, rouge, 2006 | 6 | 13,50 € |
| BOURGOGNE (Beaune) Domaine Maréchal-Caillet | | |
| Chorey-les-Beaune, rouge, 2006 | 6 | 14,20 € |
| BOURGOGNE (Beaune) Domaine Maillard Père & Fils | | |
| Chorey-les-Beaune, blanc, 2009 | 16 | 15,40 € |
| Meursault, blanc, 2009 | 6 | 27,60 € |
| 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 Les Grandes Lollières, 2007 | 11 | 30,90 € |
| Corton Renardes Grand Cru, rouge, 2006 | 6 | 44,90 € |
| BOURGOGNE (Mâcon) Domaine Saumaize-Michelin | | |
| Pouilly Fuissé, Les Courtelongs, 2008 | 2 | 17,60 € |
| Pouilly Fuissé, Les Ronchevats, 2007 | 2 | 17,60 € |
| BOURGOGNE (Beaujolais) Domaine de la Bottière | | |
| Beaujolais blanc, 2009 | 3 | 6,90 € |
| Beaujolais-Villages, 2009 | 36 | 5,90 € |
| Juliéas, 2009 | 24 | 7,60 € |
| Morgon, 2009 | 24 | 7,60 € |
| Chénas 'En Champagne', 2009 | 18 | 7,60 € |
| Fleurie 'La Cadole', 2009 | 12 | 8,60 € |
| Moulin-à-Vent, 2009 | 24 | 8,60 € |
| Juliéas, vieilles vignes, 2008 | 11 | 9,00 € |
| Morgon, Côte du Py, 2008 | 4 | 9,30 € |
| Moulin-à-Vent, fût de Chêne, 2008 | 1 | 9,80 € |
| 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 | 12 | 18,90 € |
| Brut 1 ^{er} Cru, Rosé | 3 | 18,90 € |
| Brut 1 ^{er} Cru Millésimé 1999 | 9 | 22,50 € |
| CHAMPAGNE Domaine Paul BARA | | |
| Brut Grand Cru, Réserve | 3 | 23,30 € |
| Brut Grand Cru, Grand Rosé | 1 | 25,70 € |
| Brut Grand Cru, Millésimé 2000 | 1 | 28,65 € |
| CHAMPAGNE Domaine Marie-Noëlle LEDRU | | |
| Brut Nature Grand Cru, 1999 | 1 | 39,40 € |

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 |
|---|-----|----------|
| 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 | 12 | 13,90 € |
| Vin de Pays Syrah, rouge, 2009 | 6 | 6,90 € |
| RHÔNE SUD Domaine Pélaquié | | |
| Vin de Pays d'Oc, rouge, 2007 | 11 | 4,90 € |
| Côte du Rhône blanc, 2009 | 2 | 6,00 € |
| Côte du Rhône-Villages, Laudun, blanc, 2009 | 3 | 7,90 € |
| Côte du Rhône rouge, 2008 | 24 | 5,80 € |
| RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet | | |
| Côte du Rhône, Font de Blanche, rge, 2007 | 24 | 6,70 € |
| Chateaneuf-du-Pape, Le Petit Mont, rouge, 2007 | 6 | 16,00 € |
| RHÔNE SUD Domaine Les Grimaudes (Costières de Nimes) | | |
| Les Grimaudes, rouge, 2006 | 5 | 7,40 € |
| Perrières, rouge, 2007 | 8 | 9,00 € |
| Ka, rouge, 2007 | 2 | 21,60 € |
| RHÔNE SUD Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras) | | |
| Doucinnello, Rouge, 2008 | 12 | 13,90 € |
| Lopy, vieilles vignes, rouge, 2008 | 5 | 19,90 € |
| Oumage, rouge, 2000 | 4 | 32,00 € |
| LANGUEDOC Domaine Saint Andrieu (Montpeyroux) | | |
| Mas Félix, rouge, 2008 | 30 | 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 | 24 | 9,70 € |
| La Séranne, rouge, 2006 (Magnum) | 3 | 22,50 € |
| Le Grand Champ, rouge, 2002 | 8 | 12,90 € |
| Les Marnes Bleues, rouge, 2003 | 3 | 14,80 € |
| L'Yeuse Noire, rouge, 2002 | 5 | 16,90 € |
| LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Cot. Du Languedoc) | | |
| Barbarus, rouge, 2006 | 2 | 13,70 € |
| LANGUEDOC Domaine Mas de Martin (Cot. Du Languedoc) | | |
| Vénus, rouge, 2009 | 30 | 7,90 € |
| Plein Sud, rouge, 2008 | 3 | 9,50 € |
| Ultreïa, rouge, 2009 | 3 | 14,80 € |

| Appellation | Qté | Prix/bte |
|--|-----|----------|
| LANGUEDOC Château La Liquière (Faugères) | | |
| Les Amandiers, rouge, 2009 | 17 | 6,90 € |
| Cuvée Vieilles Vignes, rouge, 2007 | 14 | 8,90 € |
| Cistus rouge, 2007 | 2 | 13,50 € |
| LANGUEDOC Clos Bagatelle (Saint-Chinian) | | |
| Cuvée Camille & Juliette, rouge, 2009 | 12 | 7,20 € |
| Cuvée Mathieu & Marie, rouge, 2009 | 18 | 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 | 24 | 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 Camille, blanc, 2009 (50 cl) | 3 | 8,00 € |
| Cuvée Tradition, rouge, 2008 | 3 | 8,30 € |
| Cuvée Privilège, rouge, 2008 | 12 | 11,20 € |
| LANGUEDOC Domaine de l'Arjolle (Côtes de Thongue) | | |
| Cuvée Zinfandel, rouge, 2005 | 5 | 11,00 € |
| Cuvée Zinfandel, rouge, 2008 | 2 | 11,00 € |
| Cuvée Arlequin, rouge, 2007 | 3 | 29,90 € |
| 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 | 10 | 21,90 € |
| LOIRE Domaine Vincent Ogereau (Anjou/Savennières) | | |
| Anjou blanc, Cuvée Prestige, 2005 | 4 | 10,90 € |
| Savennières, Le Grand Beaupréau, 2008 | 18 | 15,70 € |
| Coteaux du Layon, Les Bonnes Blanches, 2005 (50 cl) | 4 | 31,30 € |
| LOIRE Vignoble Mourat (Fiefs Vendéens) | | |
| O.V.N.I, rosé, 2009 | 7 | 8,20 € |
| ROUSSILLON Domaine de la Rectorie (Collioure/Banyuls) | | |
| Côté Montagne, rouge, 2007 | 1 | 19,90 € |
| Banyuls Léon Parcé Frères, 2007 (50 cl) | 1 | 14,90 € |
| SUD-OUEST Domaine Berthoumieu (Madiran/Pacherenc) | | |
| Pacherenc du V-B sec, vieilles vignes, 2008 | 8 | 9,50 € |
| Madiran Haute Tradition, 2007 | 3 | 7,90 € |
| Madiran, Cuvée Personnelle, 2008 | 18 | 12,00 € |
| SUD-OUEST Château Tour des Gendres (Bergerac) | | |
| Moulin des Dames, blanc, 2009 | 2 | 18,90 € |
| Cuvée Classique, rouge, 2009 | 18 | 6,20 € |