

CAVE DE BESTHEIM - ACTEUR MAJEUR EN ALSACE

La cave BESTHEIM, située dans le village de Bennwihr, sur la Route des Vins d'Alsace, regroupe 450 familles de viticulteurs qui exploitent 1 350 hectares de vignes. Les viticulteurs de BESTHEIM, unis par le même esprit d'audace et de liberté, sont aujourd'hui repartis sur 71 communes. Ils vouent une confiance sans bornes à leur cave, considérée comme un outil commun fédérateur et à laquelle ils apportent la totalité de leur récolte.



Pinot Gris Exception 2019 à 16,50€ - Complexe et charnue sa robe dorée et brillante issue d'une sélection parcellaire lui permette de se distinguer par ses notes fumées et torréfiés.

Muscat Chasseurs de Lune 2020 à 8,60€ - Puissant et fin, ce vin a une attaque fruitée et croquante. Caractère sec, fin et élégant.

Pinot Blanc Chasseurs de Lune 2021 à 7,85€ - Rond, équilibré et délicat, il allie fraîcheur et souplesse et se distingue par sa force aromatique et ses notes fruitées.



Riesling Rayon de Lune 2019 à 10,65€ - Une robe or pâle. Il se distingue par son caractère sec, racé et délicatement fruité emblématique du cépage roi alsacien.

Crémant d'Alsace Extra Brut à 10,90€ - Vif et précis en bouche il se distingue par la pureté de ses arômes sa finale est élégante et légèrement sur la framboise.



JONQUÈRES D'ORIOLA VIGNOBLES - ROUSSILLON

Depuis 1485, plus de 27 générations de vigneron se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola, dont l'histoire est étroitement liée à la vigne et au monde équestre.

Le domaine exploite 95 hectares de vignes répartis sur différentes propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon.

L'ensemble de du vignoble s'étend sur six appellations : AOP Côtes du Roussillon, AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, AOP Collioure, AOP Muscat de Rivesaltes (Vins Doux Naturels), AOP Rivesaltes (Vins Doux Naturels) et IGP Côtes Catalanes.



BLANCS

Héritage blanc 2022 AOP Côtes du Roussillon à 9,50€ - Attaque fraîche et ample. Ensemble harmonieux avec des notes de fruits à chair blanches, agrumes pour une dégustation élégante et maritime.

L'Indigène 2022 IGP Côtes Catalanes à 12€ - Bouche ample et onctueuse avec des notes d'agrumes qui permet une dégustation complexe et puissante.



Cavalcade 2022 AOP Côtes du Roussillon à 14€ - Complexe et raffiné sa robe jaune pâle offre une attaque douce légèrement boisée avec de complexes arômes floraux.

Altitude 231 mètres 2022 AOP Collioure à 19€ - Belle vivacité en bouche avec une longue finale légèrement iodée.. Dégustation élégante et maritime.



ROSÉ

CHÂTEAU DE CORNEILLA

Héritage 2022 AOP Côtes du Roussillon à 9,50€ - Bel équilibre associant ampleur et fraîcheur permet de mettre en valeurs ses arômes de fruits rouges pour une dégustation élégante et croquante.

Cavalcade 2022 AOP Côtes du Roussillon à 12€ - Dégustation complexe et ample aux petits fruits rouges acidulés offre une fraîcheur raffinée. Avec un bel équilibre et une élégance aromatique.

LE VIN PORTE-BONHEUR

Gris-gris 2022 AOP Côtes du Roussillon à 8,90€ - Vin gastronomique festif offre une intensité et une élégante fraîcheur. Attaque ronde et ample avec des arômes de fruits blancs.



LE CLOS DES CENTENAIRES EN COSTIÈRES DE NÎMES

Le Clos des Centenaires est un vignoble de 30 hectares tenu avec passion par Luc Baudet, vigneron iconoclaste et créatif. Le domaine se compose de deux gammes : la Gamme Premium - le Clos des Centenaires, un terroir de vieilles vignes, qui produit des cuvées parcellaires et la Gamme Bergerie des Centenaires, vins de plaisir et d'assemblage mais mené avec la même implication et précision.

Le domaine est reconnu par la qualité de ses blancs qui en font une des plus beaux vignobles de la région.

La bergerie rouge 2021 à 10,80€ - Ce vin à déguster dans sa jeunesse propose des arômes de fruits rouges mais aussi d'épices douces. Ce vin se mariera parfaitement avec des plats de boeuf ou de la viande grillée.

La Bergerie rosé 2022 à 10,80€ - Dotée d'une robe rose bleutée pâle, ce vin développe des notes florales, de litchi et d'agrumes. La bouche, elle, possède une attaque caressante et finit sur une minéralité saline. Ce vin se marie parfaitement avec de la charcuterie, du fromage et avec des fruits de mer.

La Bergerie blanc 2022 à 12,20€ - On retrouve au nez des arômes de fruits à chair blanches, d'agrumes mais aussi des arômes floraux. En bouche une attaque vive, un toucher soyeux et un finale sur la salinité minérale. Ce vin se mariera parfaitement avec un poisson grillé à l'huile d'olive, ou encore avec des calamars.



LES QUILLES DU SUD

5 VIGNERONNES EN LANGUEDOC ROUSSILLON (OCCITANIE)

5 domaines implantés en Languedoc Roussillon, couvrant une variété de terroirs et d'appellations.
5 filles unies derrière une entité commune, émanation de l'association les Vinifilles.
Un collectif de femmes du vin et un espace d'entraide, de liberté et d'expression.
5 vigneronnes solidaires qui se réunissent pour faire avancer la question du vin



DOMAINE OLLIER TAILLEFER



Allegro blanc 2022 - AOC Faugères à 15€ - Fraicheur et droiture qui annonce une bouche droite, traçante et élégante avec une finale très salivante. (Disponible le 23 Mars)

Tournée Générale rouge 2022 - AOC Faugères à 13€ -

Fraicheur et jeunesse permet une dégustation du fruit et de la gourmandise de ce vin stable. (Disponible le 23 Mars)

Les collines rosé 2021 AOC Faugères à 10,50€ - Nez intense et fruité dans une belle robe pâle. Accompagné d'une bouche harmonieuse, ronde, marquée par la fraise écrasée, et les épices.

MAS SEREN EN IGP CEVENNES

Étincelle nomade rouge 2022 à 11,50€ - Vin rouge gourmand pour la détente. La bouche est croquante sur les petits fruits rouges pour une finale fraîche et légère.

Étincelle nomade rosé 2022 à 11,50€ - La bouche ample, se déroule sur une fraîcheur acidulée avec un nez sur les petits fruits rouges.



CHÂTEAU BEAUBOIS

COSTIÈRES DE NÎMES rosé Expression 2022 à 8,50€ - Rosé expressif, déshaltérant et gourmand. Bouche à la fois ample et vive aux arômes de fruits.
Bouteilles réutilisables.

VIN DE FRANCE rouge Amour de Syrah 2022 à 7,50€ - Vin à la bouche fraîche, désaltérante et croquante avec des notes de fruits rouges et noirs. Il est frais et gourmand.
Bouteilles réutilisables.

LES QUILLES DU SUD 5 VIGNERONNES EN LANGUEDOC ROUSSILON (OCCITANIE)

MAISON ANTECH À LIMOUX

Grande Cuvée Oubliée 2015 AOC Crémant de Limoux à 21,60€ - Cette cuvée puissante, minéral et élégante, élaborée uniquement sur des millésimes d'exception offrant un véritable potentiel de garde. Sa robe jaune intenses offre des notes tertiaires d'évolution entre noix grillés, pain brioché ou les agrumes mûrs. En bouche, ce vin propose une belle fraîcheur avec des arômes citronnés et des saveurs riches. Ce vin est à déguster frais.

M Le Mauzac 2016 AOP Blanquette de Limoux à 17,10€ - Cette cuvée vieillit 40 mois sur lattes qui permet de dévoiler la plus haute expression du Mauzac. Caractère affiné, pour cette cuvée aux arômes subtils de coings, de fruits à chair blanche et à la bouche ample et complexe. À déguster à l'apéritif ou pour accompagner crustacés et poissons crus.

Émotion rosé brut AOC Crémant de Limoux à 13,60€ - Cuvée dynamique, délicate, fraîche et fruité. Sa robe rose saumon brillante offre un nez attrayant et pas complexe mêlant fruits rouges d'été et fleurs sèches. Longue durée en bouche, avec des notes délicates d'agrumes et un soupçon de fraises des bois.

CHÂTEAU DE REY

Sisquò Rosé 2022 AOP Côtes du Roussillon à 11,20€ - Ce vin a une très belle robe pomelo aux nuances argentées. Nez très expressif avec des notes de pamplemousse rose, de poivre et d'Iris sauvages. La bouche est fraîche, bien équilibrée à l'acidité bien courbée. Ce vin est à déguster avec une cuisine joyeuse et colorée, une parillade de petits poissons, crustacés...

Grenache Gris 2022 IGP Côtes Catalanes blanc à 14€ - Ce vin a une très belle robe pâle aux reflets argentés. Un nez élégant sur une registre floral, agrumes, silex et feuille de tomate. Une bouche juteuse et fraîche, pleine de délicatesse. Ce vin se marie très bien avec une

New!



LE DOMAINE DE NIZAS EN AOP LANGUEDOC

Le domaine situé près de Pezenas exprime par sa gamme de vins, une complexité et une diversité rares en Languedoc !



Le Clos rosé 2022 Bio AOP Languedoc à 12,90€ - Charmant au nez, avec des notes florales et de fruits frais. Ce vin révèle en bouche une belle vivacité et du croquant, tout en gardant sa rondeur et sa finesse. S'accorde très bien avec une salade de fromage de chèvre ainsi que de fruits de mer.

Le Blanc 2022 AOP Languedoc à 16,90€ - Bouquet intense de mandarines, de fleurs et de notes d'agrumes. Son acidité délicate et brillante, sa rondeur et sa finale vive le rend très accessible.

LES FUMÉES BLANCHES LES CALCAIRES

François Lurton, fort de 30 années d'expériences et d'innovations a souhaité y exprimer toute la complexité et l'incroyable délicatesse du Sauvignon Blanc. Cette recherche permanente de la meilleure expression des terroirs sublime les vins, qui d'année en année gagnent en complexité et en élégance...

Les Fumées Blanches, Les Calcaires, Sauvignon blanc 2022

Bio à 13,90€ - La bouche est élégante avec un beau volume accompagné d'un nez révélant des notes intenses de citron suivies de mangue, litchi et de pêche jaune. Finale fraîche et saline.



MAS JANEIL

Le vignoble du Mas Janeil couvre aujourd'hui 42 hectares, il se love dans un écrin de roches calcaires, granitiques et schisteuses des communes de Maury et Tautavel. Cette situation offre une grande diversité des sols avec différentes expositions, le résultat produit des raisins de parfaite qualité vinifiée avec précision au Mas. Le domaine est en cours de conversion biologique et achèvera sa période cette année en 2021.



Le Petit Pas blanc Bio 2021 - IGP Côtes Catalanes à 12,90€ -

Attaque franche et minérale soutenue par une bouche ample. La finale offre longueur et fraîcheur avec les fruits à chair blanche, aux épices et à l'abricot.

New!

Mas Janeil C2 2021 - IGP Côtes Catalanes à 16€ -

Cette cuvée inspirée des vins de la vallée du Rhône est issue d'une parcelle de Syrah, embouteillée séparément à laquelle ont rajouté 15% de Viognier pour accentuer la fraîcheur et rajouter une touche florales. L'élevage en amphore vient renforcer la minéralité du vin ! Un assemblage inédit qui le décline en IGP Catalanes.

La Cave de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain voit le jour en 1952. Sa production, qui représente les 2/3 de la mise en marché des vins AOC Saint-Pourçain, lui confère le leadership de l'appellation Saint-Pourçain. L'aire d'appellation des vins de Saint-Pourçain couvre une superficie totale de 600 ha de coteaux orientés sud-est. Elle s'étend sur 19 communes traversant Saint-Pourçain, du sud de Moulins à Chantelles, le long de la rive gauche de l'allier.



Cuvée tradition rouge 2020 AOC Saint-Pourçain à 6,70€ - Ce vin a une robe rubis aux reflets cerise. Il offre un nez de fruits rouges et noirs mûrs comme la cerise et le cassis, d'épices, de cuir. Souple et puissant, grande finesse aromatique, charnu et subtil. À déguster avec de la viande rouge, du gibier à plumes, de la viande cuisinée et du fromage affiné d'Auvergne.

Cuvée printanière blanc 2021 AOC Saint-Pourçain à 7,20€ - Robe jaune pâle et limpide à reflets verts. Son nez complexe exprime des fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches, ainsi qu'une touche miellée typique du Chardonnay majoritaire. La bouche développe une attaque ample et équilibrée, avec une belle longueur de fleurs et de fruits.

Vin gris rosé 2021 AOC Saint Pourçain à 6,40€ - Ce rosé d'égouttage direct présente une couleur rose pâle, à reflets saumon, presque pelure d'oignon. Nez de fruits blancs et rouges, avec une pointe florale. La bouche est ronde et fruitée, vive et très rafraîchissante, de belle longueur. À déguster tout l'été.



DOMAINE DE LA SAPINIÈRE EN AOP MALEPÈRE (LANGUEDOC)

Situé face à la Cité de Carcassonne, le domaine de la Sapinière est implanté sur un mamelon d'où les vignes descendent jusqu'au fleuve Aude. Sa superficie représente 16 hectares, dont 13 hectares de vignes. Caractéristique de la Malepère, les vins allient finesse et élégance des vins d'Ouest avec la puissance et la complexité aromatique des vins du sud.



ROSÉ

Rosé 2022 AOP Malepere à 12€ - Rosé ouvert et généreux combinant structure et fruité, légèrement saumoné. Avec une bouche crémeuse et gourmande, notes de fruits blancs et fraîcheur désaltérante.

Bianca Flora rosé 2022 AOP Malepere à 16€ - Vin alliant à la fois puissance, finesse et longueur en bouche avec des notes florales et fruitées.

BLANC

VIN DE FRANCE Lovelie 2022 à 16€ - Bouche fraîche, délicate et gourmande avec sa couleur pâle et doré, un peu de fleur de tilleul et de miel d'acacia.



DOMAINE DE L'OLIVETTE À BANDOL



Le domaine de l'Olivette, propriété appartenant à la même famille depuis le XVIIème siècle. Le vignoble représente aujourd'hui 55 hectares implantés sur les Côteaux du Castellet au cœur de l'appellation Vins de Bandol. Une superficie qui en fait un des plus grands domaines de Bandol. Le domaine est reconnu pour la qualité de ses rosés et rouges, qui expriment son magnifique terroir. Il propose également des blancs qui surprennent par leur complexité aromatique.



MARE NOSTRUM rosé IGP Méditerranée 2021 à 9,50€ - Ce vin est délicatement fruité avec beaucoup de fraîcheur sur des notes d'agrumes et d'épices. À déguster avec des poissons grillés, des crustacés et des fruits de mer, des grillades et des plats méditerranéens.



Rosé tradition AOP Bandol 2021 à 16,90€ - Ce vin rosé reflète parfaitement l'image d'un terroir expressif et puissant. L'assemblage des cépages majeurs qui le constituent lui confère une grande complexité aromatique. Son nez élégant est fin et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. De structure ample et équilibrée, il est gras, rond et plein avec un fond de bouche épicée.



Absolue rosé AOP Bandol 2019 à 31€ - Ce vin de gastronomie est puissant, élégant et complexe. Ce rosé d'exception est né de la sélection d'une parcelle et de l'aboutissement d'un certain savoir-faire.

Blanc Tradition AOP Bandol 2021 à 21,50€ - Ce vin blanc reflète parfaitement l'image de son terroir et du climat méditerranéen. Son nez élégant est fin et fruité avec des notes d'amandes, agrumes et tilleul. De structure ronde et ample, il révèle cependant de la fraîcheur ; la finale part sur des notes iodées.

Rouge tradition AOP Bandol 2021 à 27€ - Ce vin se distingue par son équilibre et sa puissance ainsi que sa complexité rare de part son assemblage. Sa bouche est pleine, longue et persistante, soutenue par une belle structure. Le final est long et gouteux sur des tanins fins et soyeux.

Rouge Terroirs IGP 2021 à 9,50€ - Ce vin se distingue avec son goût fruité et gourmand accompagné d'arômes de fruits rouges, tanins souples et une bouche bien équilibrée avec une finale légèrement épicée.



LA DISTILLERIE D'ISLE DE FRANCE

La Distillerie d'Isle de France, c'est l'histoire d'une distillerie artisanale et créative située en Seine et Marne qui souhaite faire bouger les lignes des spiritueux classiques. C'est en 2019 que la distillerie est créée, avec une idée simple : concevoir un produit à l'identité unique, en circuit court, tout en privilégiant l'agriculture de conservation et le développement local. Le projet se concrétise grâce à la complémentarité et le talent des 3 fondateurs : Michael Landart, le mixologue au nez infallible et expert en spiritueux, Olivier Flé, le producteur dévoué à la terre, aux matières premières et ingrédients de qualité et Antonin le gestionnaire et trait d'union entre ces deux personnalités. La distillerie propose des spiritueux uniques, botaniques et dans l'air du temps. Tout le talent de la distillerie réside dans la fermentation et la méthode de macération des plantes et des fruits pour libérer les arômes, sans ajout de sucre. la distillerie offre ainsi des alcools fruités dotés d'une belle longueur en bouche. On croque le fruit en bouche !

La distillerie propose des Rhums botaniques, Gins botaniques et bientôt Whiskys et Rhums.

GIN

Gin #3 à 45€ - La fermentation d'Ananas et de Gingembre alliée à la distillation en alambic artisanal Stupfler, lui confère une rondeur inégalable, à apprécier sec ou en cocktails.



Gin d'Automne, cuvée 2022 à 45€ - Le Gin d'Automne est le résultat improbable d'une fermentation de carottes produites dans la région. Mariées aux agrumes, aux noisettes, à la fève de tonka et à un soupçon de gingembre, cette recette a été conçue dans l'esprit d'un carrot cake, pour repousser les limites de la créativité.

Gin de Printemps, cuvée 2022 à 45€ - Un vrai panier de fruits frais explose au nez et en bouche. L'association des fraises, de la rhubarbe, de la baie rose et des fleurs de sureau offre une vraie gourmandise.



FALERNUM

Falernum, Rhum Épicé Distillé à 39€ - L'amande, le gingembre, le citron vert et les épices sont macérés puis distillés en alambic Stupfler de 500 litres pour s'unir et proposer non pas une liqueur mais un rhum aux saveurs exotiques à déguster sec ou comme base naturelle pour différents cocktails.