

Qui sommes-nous ?

Au fil des années et des rencontres, notre passion pour le vin n'a fait que prendre de plus en plus de place.

Autodidactes dans ce domaine, nous avons goûté des vins de tous les pays, énormément de cépages, des vins hors de prix et des vins plus modestes. Au final, notre palais, notre goût et notre mode de vie nous ont dirigé vers des vins de plus en plus naturels. Et en voyant les fausses idées que nous pouvions nous en faire, nous avons décidé de faire nous-mêmes un tri.

Cela fait maintenant 5 ans que nous sommes actifs dans l'importation de vins bio ou naturels. Et aujourd'hui, nous sommes plus motivés que jamais.

Notre sélection suit le principe du commerce local, tous nos vigneronns sont actifs dans un rayon de maximum 1200km de liège... Il s'agit de la distance que l'on peut parcourir en voiture en une demi-journée. Dans ce rayon d'action, nous trouvons un choix suffisamment varié de vins de grandes qualités que nous avons envie de vous faire découvrir.

Nous contacter

Tel Alex : 0498.93.67.21

E-mail : lesbouchonsliegeois@gmail.com

Web : www.lesbouchonsliegeois.be

FB : www.facebook.com/bouchonsliegeois/

Rue Maflot, 5

4120 Rotheux-Rimièrè

les samedis de 14h à ... et sur rendez-vous

TVA : BE 0526.861.042

N° accises : BE2L000560100

Pour les paiements par virement bancaire : CBC IBAN : BE59 7320 3011 6026 - BIC : CREGBEBB

Référencé sur l'application « RAISIN » (gratuit sur Iphone et Android)

Nos Vignerons

FRANCE

p6	ALSACE	Domaine Mader
p7	CHAMPAGNE	Valérie Frison
p8	BORDEAUX	Château Moulin Pey-Labrie (<i>Canon-Fronsac</i>)
p10		Domaine Andrée (<i>Anjou</i>)
p11		Sylvain Dittière (<i>Saumur-Champigny</i>)
p12	LOIRE	Domaine de Mirebeau
p13		Laurent Herlin (<i>Bourgueil</i>)
p14		Domaine de la Piffaudière (<i>Tourraine</i>)
p15		Domaine Coste
p16	BOURGOGNE	Domaine des Rouges Queues (<i>Maranges, Santenay, ...</i>)
p17		Domaine Franz Chagnoleau (<i>St_Véran, Pouilly-Fuissé, ...</i>)
p18	BEAUJOLAIS	France Gonzalvez
p19	JURA	Domaine des Marnes Blanches
p21	RHONE NORD	Domaine Aléofane (<i>Croze-Hermitage, St-Joseph</i>)
p22		Domaine du Monteillet (<i>St-Joseph, Condrieu, Côtes-Rôtie</i>)
p23		Domaine de la Romance (<i>Chusclan</i>)
p24		Domaine Fontaine des Fées (<i>Sablet, Séguret</i>)
p25		Villa Safranier (<i>Rasteau</i>)
p26	RHONE SUD	Domaine Jérôme Gradassi (<i>Châteauneuf-du-Pape</i>)
p27		Clos des Grillons
p28		Le Sang des Cailloux (<i>Vacqueyras</i>)
p29		Cave d'Esterzargues
p30	PROVENCE	Domaine Milan
p31		Le Petit Domaine
p32	LANGUEDOC	Domaine Saint Sylvestre (<i>Terrasses du Larzac</i>)
p33		Domaine des Amiel
p34		Domaine Lédogar (<i>Corbières</i>)
p35	ROUSSILLON	Domaine Danjou-Banessy
p36		Domaine Padié

p37		Château Lassolle
p38		Domaine Coquelicot (<i>Bergerac</i>)
p39	SUD-OUEST	Combel-La-Serre (<i>Cahors</i>)
p40		Domaine de Brin (<i>Gaillac</i>)
P41		Clos Larrouyat (<i>Jurançon</i>)
p43	CORSE	Stéphanie Olmeta (<i>Patrimonio</i>)

Nos Vignerons hors France

ITALIE

p45	PIEMONTE	Rocco di Carpeneto
P46	LOMBARDIE	1701 Franciacorta
p47	FRIOUL	Aquila Del Torre
p48	TOSCANE	Cosimo Maria Masini
p49		Montesecundo

ALLEMAGNE

p50	AHR	Weingut Friebrich
-----	-----	-------------------

Les Grands Contenants, les fonds de loge et les bonnes affaires

P51	Nos différents magnums disponibles
P52	Fonds de loge et bonnes affaires

Autres

P53	France	La Distillerie du Petit Grain
P54	Belgique	La Cidrerie du Condroz
P55	Belgique	La Brasserie de la Lesse

Epicerie Fine

P56	Italie	Cosimo Maria Masini (<i>Huile d'Olive</i>)
P57		Monograno Felicetti (<i>pâtes italiennes bio</i>)
P58 et 59	Monde	La Plante, naturellement (<i>une sélection d'épices</i>)

Agenda

Sauf avis contraire, vous sommes ouverts tous les samedis à pd 14h
Fermé complètement en Janvier – Février – Juillet – Août (sauf sur RDV)

2019

France – Alsace

Domaine Jean-Luc Mader

Vignoble certifié bio

Convaincus que le vin prend naissance à la vigne et sur un terroir, Jean-Luc et Jérôme ont reconverti le domaine en culture biologique depuis 2007.

BLANC

AOC Muscat 75cl 100% Muscat	2017		EPUISE €
AOC Riesling 75cl 100% Riesling	2017	st : 22bt	11,50 €
AOC Riesling « Muhlfors » 75cl 100% Riesling	2014	st : 12bt	15,40 €
AOC Riesling Grand Cru Rosacker 75cl 100% Riesling	2012 st : 22bt	2014 st : 7bt	20,40 €
AOC Pinot Gris 75cl 100% Pinot gris	2017	st : 5bt	11,50 €
AOC Gewurztraminer 75cl 100% Gewurztraminer	2015 st : 7bt	2016 st : 14bt	12,80 €
AOC Gewurztraminer Grand Cru Rosacker 75cl 100% Gewurztraminer	2012	st : 10bt	17,80 €
ROUGE Pinot Noir « Muhlfors » 75cl 100% Pinot Noir	2017	st : 18bt	16,00 €

France – Champagne

Valérie Frison

BULLES

Champagne « Cuvée Lalore » zéro dosage 75cl <i>100% Chardonnay</i>	2014	<i>st : 7bt</i>	39,60 €
Champagne « Cuvée Portlandia » zéro dosage 75cl <i>75% Pinot Noir, 25% Chardonnay</i>	2014	<i>st : 14bt</i>	42,00 €
Champagne « Cuvée Goustan » zéro dosage 75cl <i>100% Pinot Noir</i>	2012 <i>st : 15bt</i>	2014 <i>st : 22bt</i>	33,20 €

France – Bordeaux

Châteaux Moulin Pey-Labrie

Vignoble certifié bio

ROSE

VDF « La Rose du Meunier »
75cl 100% Merlot

2016

Epuisé

ROUGE

AOC Fronsac Château Moulin Cuvée « Piverts »
75cl 100% Merlot

2011

10,80 €

st : 27bt

AOC Fronsac Château Moulin
75cl 100% Merlot

2011

2012

15,40 €

st : 19bt

st : 14bt

« On ne fait pas tourner le moulin avec de l'eau »
75cl 100% Merlot

2012

18,00 €

st : 26bt

AOC Canon-Fronsac Moulin Pey-Labrie
75cl Merlot, Malbec

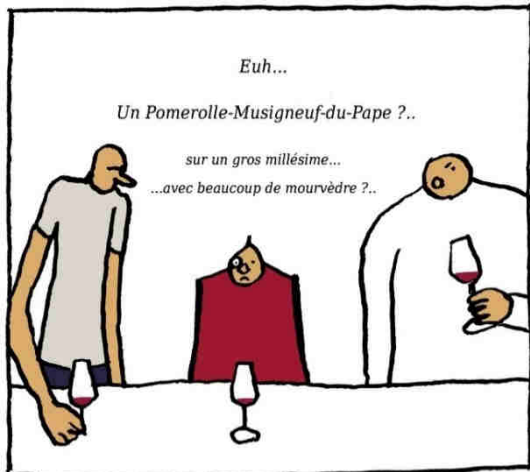
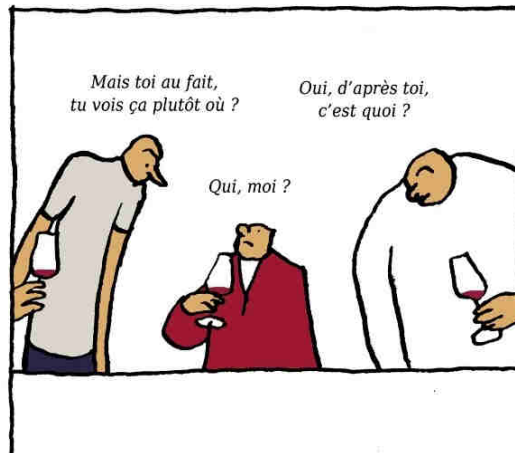
2009

2010

22,00 €

st : 28bt

st : 35bt



M. Totmer

France - Loire (1/6)

Domaine Andrée

BLANC

l'Anjou Blanc

75cl 100% Chenin

2011

st : 0bt

2012

st : 20bt

20,50 €

ROUGE

l'Anjou Rouge

75cl Cabernet Franc, Grolleau Noir

2012

st : 10bt

17,50 €

France – Loire (2/6)

Sylvain Dittière

La future (ou déjà actuelle) star de la Loire... Gendre du regretté Clos Rougeard, celui que l'on surnomme « Tonton » a commencé en 2010 à ses 28ans.

Jus ni collés, ni filtrés, rendements faibles, élevage long, peu voir très peu de souffre, son cabernet-franc pinote... à découvrir

BLANC

« le Saut Mignon »

75cl 100% Sauvignon

2013 19,00 €
st : 15bt

« La Perlée »

75cl 100% Chenin

2012 25,00 €
st : 5bt

ROUGE

Saumur-Champigny « La Porte Saint-Jean »

75cl 100% Cabernet Franc

2012 2013 17,50 €
st : 6bt st : 29bt

Saumur « Les Cormiers »

75cl 100% Cabernet-Franc

2012 25,00 €
st : 11bt

Saumur-Champigny « Beaugrands »

75cl 100% Cabernet-Franc

2010 2011 25,00 €
st : 7bt st : 13bt

Pet'Nat

VDF « Six-Roses »

75cl Cabernet-Franc, Sauvignon, Chenin

2015 16,00 €
st : 19bt

France – Loire (3/6)

Domaine de Mirebeau

Vignoble certifié bio

BLANC

Anjou Blanc « Moque Souris »
75cl 100% *Chenin*

2013

EPUISE

ROUGE

« Les Coteaux Kanté »
75cl 100% *Grolleau*

2012

st : 8bt

18,50 €

France – Loire (4/6)

Laurent Herlin

Vignoble certifié bio et Demeter

ROUGE

Bourgueil « Tsoin Tsoin » 75cl 100% Cabernet-Franc	2017	st : 18bt	11,00 €
Bourgueil « Terre d'adoption » 75cl 100% Cabernet-Franc	2013	st : 12bt	11,00 €
Bourgueil « Illumination » 75cl 100% Cabernet-Franc	2014	2015 st : 12bt st : 30bt	16,50 € 17,50 €
Bourgueil « Ecllosion » 75cl 100% Cabernet-Franc	2015	st : 11bt	21,20 €
VDF « FROSTMAN » 75cl Syrah, Grenache, Mourvèdre	2015	st : 22bt	10,50 €
Pet'Nat VDF « Cintré » 75cl 100% Cabernet-Franc	2015	st : 0bt	épuisé

France – Loire (5/6)

Domaine de la Piffaudière

*Vignoble certifié bio***BLANC**

AOC Touraine « PIF »	2017	épuisé
75cl 100% Sauvignon		

AOC Touraine « Nuit Blanche »	2016	épuisé
75cl 100% Sauvignon		

ROUGE

VSIG « Mon tout Rouge »	2017	EPUISE
75cl 65% Pineau d'Aunis, 35% Gamay		

AOC Touraine « Dents Rouge »	2015	EPUISE
75cl 50% Cot, 50% Gamay		

Pet'Nat

VSIG « GAZOUILLE » Blanc	2016	épuisé
75cl 60% Chardonnay, 20% Menu-Pineau, 20% Chenin		

France – Loire (6/6)

Domaine Bio Coste

Vignoble certifié bio

ROUGE

« Les Têtes de Chat »

75cl 80% *Pinot Noir*, 20% *Gamay*

2012

14,00 €

France – Bourgogne (1/2)

Domaine Des Rouges Queues

Vignoble certifié bio

BLANC

AOC Hautes Côtes de Beaune 75cl 100% Chardonnay	2017	st : 23bt	22,80 €
---	------	-----------	---------

ROUGE

AOC Hautes Côtes de Beaune 75cl 100% Pinot Noir	2017	st : 35bt	22,20 €
---	------	-----------	---------

AOC Maranges 75cl 100% Pinot Noir	2017	st : 17bt	26,00 €
---	------	-----------	---------

AOC Santenay 75cl 100% Pinot Noir	2017	st : 11bt	28,00 €
---	------	-----------	---------

AOC Maranges 1 ^{er} Cru 75cl 100% Pinot Noir	2017	st : 12bt	33,50 €
---	------	-----------	---------

France – Bourgogne (2/2)

Domaine Frantz Chagnoleau

Vignoble certifié bio

BLANC

Mâcon Villages « Clos Saint-Pancaes » 75cl 100% Chardonnay	2017	<i>st : 68bt</i>	14,50 €
Viré Clessé « Les Raspilleres » 75cl 100% Chardonnay	2017	<i>st : 10bt</i>	18,00 €
Saint Véran « Prélude » 75cl 100% Chardonnay	2015	<i>st : 16bt</i>	18,00 €
Saint Véran « La Roche » 75cl 100% Chardonnay	2017	<i>st : 23bt</i>	21,50 €
Pouilly Fuissé « Pastoral » 75cl 100% Chardonnay	2014 <i>st : 19bt</i>	2015 <i>st : 35bt</i>	22,80 €

France – Beaujolais

France Gonzalvez

BLANC

« Escapade »	2016		15,50 €
75cl 100% Chardonnay		st : 10bt	

ROUGE

Beaujolais Nouveau	2017		EPUISE
75cl 100% Gamay			

« Cueillette »	2015	2016	14,00 €
75cl 100% Gamay	st : 12bt	st : 33bt	

« Point G »	2016		15,50 €
75cl 100% Gamay		st : 16bt	

Côte de Brouilly	2013	2016	18,00 €
75cl 100% Gamay	st : 8bt	st : 12bt	

Pet'Nat

VDF « Roule ta Bulle »			épuisé
75cl			

France – Jura

Domaine des Marnes Blanches

BLANC

En Quatre Vis 2018 19,55 €
 75cl 100% Chardonnay *st : 12bt*

En Jensillard 2018 24,95 €
 75cl 100% Savagnin *st : 6bt*

ROUGE

Poulsard 2018 19,55 €
 75cl 100% poulsard *st : 6bt*

Trousseau 2018 23,85 €
 75cl 100% Trousseau *st : 6bt*

AOP Côtes du Jura 2013 14,00 €
 75cl 100% Pinot Noir *st : 15bt*

VIN S VOILE

Empreinte Tradition 2014 EPUISE €
 75cl 60% Savagnin, 40% Chardonnay

Empreinte Savagnin 2013 EPUISE €
 75cl 100% Savagnin

VIN JAUNE

Vin Jaune 2007 épuisé
 62cl 100% Savagnin

BULLES

Crémant du Jura Réserve 19,00 €
 75cl 100% Chardonnay *st : 22bt*

Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles accompagné de son riz aux herbes du jardin

Ingrédients

1 poulet de Bresse, ou tout autre morceau de volaille labellisé ou bio.
 25 cl de Vins Jaune
 20 cl de crème bio (dont au moins 5 cl de crème entière ou double).
 20 g de beurre de baratte bio
 40 cl de bouillon de poule, fait maison avec la carcasse ou en cube
 (un fond de volaille peut convenir aussi)
 50 g d'échalotes
 5 cl d'huile
 300 g de morilles fraîches ou 150 g de morilles séchées
 200 g de riz (riz blanc, ou mélange de riz basmati, thaï, de Camargue, ...).
Mélangez les riz que vous voulez pour plus de saveurs et de couleurs
 Un bouquet d'herbes fraîches du jardin (ciboulette, persil, sauge, ...)
 une cuillère à café de curry, sel et poivre

Préparation :

Faire cuire le riz dans de l'eau salée ou du bouillon le temps nécessaire

Saler et poivrer les morceaux de poulet, avant de les fariner, afin de les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre et de l'huile, pour les faire raidir à feu doux, c.a.d. juste commencer la cuisson (pas colorer). Une fois qu'ils sont raidis de partout, les mettre au four pour au moins une dizaine de minutes sur thermostat moyen afin de terminer la cuisson dans la sauteuse avec son couvercle.

Si vous utilisez des morilles séchées, les réhydrater selon les indications du paquet. Dans tous les cas, bien les nettoyer et ensuite les faire cuire à petit bouillon dans de l'eau salée pendant au moins 5 minutes. Ensuite, dans du beurre, faire fondre les échalotes taillées finement puis y ajouter les morilles et laisser étuver quelque instant, ensuite, ajoutez-y la crème entière et laisser réduire à feu doux.

Une fois la cuisson du poulet terminée, le sortir du four et le déglacer avec le bouillon, la crème, et surtout le vin jaune, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser réduire sur feu doux environ 20 minutes.

Décanter les morceaux de poulet et laisser encore réduire si nécessaire. Emulsionner la sauce, pour la rendre encore plus onctueuse.

Faire revenir le riz cuit dans une petite casserole avec le reste du beurre mélangé aux herbes fraîches et le curry.

Pour servir, mettre le poulet dans une cocotte, recouvrir des morilles et napper de sauce au vin jaune. Servir avec le riz aux herbes et surtout un bon verre de Vin Jaune !

France – Rhône Nord (1/2)

Domaine Aléofane

Vignoble certifié bio

BLANC

Crozes Hermitage	2018		16,80 €
75cl 50% Roussanne, 50% Marsanne		<i>st : 12bt</i>	

ROUGE

Crozes Hermitage	2013	2017	15,80 €
75cl 100% Syrah	<i>st : 8bt</i>	<i>st : 46bt</i>	

Saint-Joseph	2017		19,80 €
75cl 100% Syrah		<i>st : 21bt</i>	

France – Rhône Nord (2/2)

Domaine du Monteillet

BLANC

Les Hauts du Monteillet 2015 13,60 €
 75cl *Roussanne, Viognier, Clairette, Chardonnay* *st : 22bt*

AOP CONDRIEU « Chanson » 2013 2014 34,80 €
 75cl 100% *Viognier* *st : 14bt* *st : 24bt*

ROUGE

VDP « la Syrah à Papa » 2013 10,80 €
 75cl 100% *Syrah* *st : 9bt*

IGP « Les Hauts du Monteillet » 2015 12,50 €
 75cl 100% *Syrah* *st : 27bt*

AOP Saint-Joseph « La cuvée du Papy » 2014 23,80 €
 75cl 100% *Syrah* *st : 16bt*

AOP Côte-Rôtie « Fortis » 2013 2014 46,40 €
 75cl 94% *Syrah*, 6% *Viognier* *st : 7bt* *st : 14bt*

AOP Côte-Rôtie « Les Grandes Places » 2012 2014 98,80 €
 75cl 97% *Syrah*, 3% *Viognier* *st : 3bt* *st : 3bt*

AOP Cornas 2013 55,80 €
 75cl 100% *Syrah* *st : 5bt*

France – Rhône Sud (1/7)

Domaine de la Romance

Vignoble certifié bio

Le choix du nom « La Romance » vient de son lien avec la poésie. En effet, à l'origine, les romances étaient des poèmes composés par les trouvères et les troubadours, sur des mélodies courtes dont la persistance finissait par saisir l'oreille et toucher le cœur.

BLANC

CDR Villages « Chusclan »	2018		11,50 €
75cl 80% Viognier, 20% Clairette Blanc		<i>st : 19bt</i>	

ROSE

CDR Villages « Chusclan »	2014		EPUISE
75cl 50% Syrah, 50% Grenache		<i>st : 0bt</i>	

ROUGE

CDR Villages « Chusclan »	2014		11,50 €
75cl 50% Grenache, 50% Syrah		<i>st : 16bt</i>	

CDR Villages « Chusclan » N°1	2016	2017	14,00 €
75cl 90% Syrah, 10% Grenache	<i>st : 39bt</i>	<i>st : 48bt</i>	

France – Rhône Sud (2/7)

Domaine Fontaine des Fées

Vignoble certifié bio

BLANC

IGP Vaucluse	2016		11,00 €
75cl <i>Grenache Blanc, Viognier, Picpoul</i>		<i>st : 44bt</i>	

ROUGE

CDR Villages Séguret	2013		épuisé
75cl <i>60% Grenache, 40% Syrah</i>			

<i>CDR Villages Séguret « L'Espenelou » sans soufre ajouté</i>	2016		15,20 €
75cl <i>Grenache, Syrah</i>		<i>st : 20bt</i>	

CDR Villages Sablet	2015		12,50 €
75cl <i>70% Grenache, 30% Syrah</i>		<i>st : 34bt</i>	

CDR Villages Sablet « Vieilles Vignes »	2014		19,50 €
75cl <i>Grenache, Syrah</i>		<i>st : 16bt</i>	

France – Rhône Sud (3/7)

Villa Safranier

ROUGE

AOC Rasteau

75cl 50% Grenache, 50% Syrah

2012 – 2013

12,00 €

VDN rg

AOC Rasteau Vin Doux Naturel « Lunaire »

50cl 100% Grenache

2012

EPUISE

France – Rhône Sud (4/7)

Domaine Jérôme Gradassi

BLANC

Châteauneuf du Pape

75cl

épuisé

ROUGE

Châteauneuf du Pape

75cl *80% Grenache, Mourvèdre, Syrah, Clairette*

2013

24,00 €

France – Rhône Sud (5/7)

Clos des Grillons

BLANC

CDR Les Grillons 75cl <i>Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i>	2017	14,00 €
CDR « 1901 » 75cl <i>100% Bourboulenc</i>	2015	17,80 €

ROSE (tirant vers le rouge)

CDR « Esprit Libre » 75cl <i>50% Picpoul, 50% Grenache</i>	2016	14,20 €
---	------	---------

ROUGE

« Primo Senso » 75cl <i>Bourboulenc, Cinsault, Grenache</i>	2016	12,60 €
« Esprit Libre » 75cl <i>100% Carignan</i>	2014	13,00 €
CDR « Les Terres Blanches » 75cl <i>Grenache Noir, Clairette, Carignan</i>	2014 – 2016	15,80 €
CDR Villages Signargues « Les Terres Rouges » 75cl <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	2013	14,50 €
CDR « les JAS » ou « Calcaires » 75cl <i>100% Grenache</i>	2015 – 2018	17,50 €
VDN rg Grillon Doux 50cl	2009	17,80 €

France – Rhône Sud (6/7)

Le Sang des Cailloux

Vignoble certifié bio et biodyvin

Serge Férigoule rachète les 17 hectares du domaine « Le Sang des Cailloux » en 1990. A partir de là, il arrête le désherbage chimique puis les produits de synthèse. Son fils, Frédéric, le rejoint en 2003 et ils décident de faire certifier le domaine en bio puis en biodynamie.

BLANC

AOC Vacqueyras « Un Sang Blanc »	2012	épuisé
75cl <i>Grenache, Bourboulenc, Clairette, Roussanne, ...</i>		

ROUGE

AOC Vacqueyras « Doucinello »	2014	16,00 €
75cl <i>70% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>		

AOC Vacqueyras « Azalaïs »	2015	épuisé
75cl <i>70% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>		

AOC Vacqueyras « Lopy »	2008 – 2010	25,50 €
75cl <i>75% Grenache, 25% Syrah</i>	2011 – 2014	

France – Rhône Sud (7/7)

La Cave d'Esterzargues

Cave certifié bio

BLANC

AOP Côtes Du Rhône	2017	8,80 €
75cl <i>50% Grenache blanc, 25% Viognier, 25% Roussanne</i>		

ROUGE

Costière de Nîmes	2015	Epuise
75cl <i>70% Syrah, 30% Grenache</i>		

CDR Domaine les Bacchantes	2014	8,50 €
75cl <i>80% Syrah, 20% Grenache</i>		

CDR Villages Signargues – Domaine les Généstas	2016	8,80 €
75cl <i>50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre</i>		

France – Provence

Domaine Milan

Vignoble certifié bio

BLANC

VDF « Le Grand Blanc » 2014 - 2015 28,00 €
 75cl *Grenache Blanc, Rolle, Roussanne, Chardonnay, ...*

VDF « La Carré » 2011 – 2012 52,50 €
 75cl 100% *Roussanne* 2013

VDF « LUNA & GAÏA » (*vin orange*) 2016 24,00 €
 75cl

ROUGE

VDF « MGO3 » 11,00 €
 75cl *Assemblage de 6 millésimes et cuvées différentes*

VDF « Le Vallon » 2009 – 2011 16,50 €
 75cl *70% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault*

VDF « S&X » 2012 - 2014 28,00 €
 75cl *70% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault* 2016

VDF « Clos Milan » 2009 épuisé
 75cl *70% Grenache, 20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault*

VDF « Le Jardin » 2011 – 2012 52,50 €
 75cl 100% *Merlot* 2013 – 2014

ALCOOL

GIN 60,00 €
 50cl 40% *vol*

France – Languedoc (1/4)

Le Petit Domaine

BLANC (orange)

IGP Vin de pays d'Hérault « La Démesure »

75cl 100% *Chenin*

2014

EPUISE

ROUGE

IGP Vin de pays d'Hérault « Cyclope »

75cl *Carignan, Syrah*

2012

st : 4bt

2013

st : 6bt

13,00 €

IGP Vin de pays d'Hérault « Rhapsody »

75cl 80% *Carignan*, 20% *Syrah*

2012

st : 15bt

19,80 €

France – Languedoc (2/4)

Domaine Saint Sylvestre

BLANC

AOP Coteaux du Languedoc	2014 – 2015	21,00 €
75cl <i>45% Marsanne, 45% Roussanne, 10% Viognier</i>	2016 – 2017	22,00 €

IGP « Le Coup de Calcaire »	2016	21,00 €
75cl <i>90% Chardonnay, 5% Marsanne, 5% Roussanne</i>	2017	22,00 €

ROUGE

AOP Terrasses du Larzac	2014	20,00 €
75cl <i>70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre</i>	2015 – 2016	21,00 €

IGP Pays d'OC « Le sang du Papète »	2016	25,00 €
75cl <i>100% Carignan</i>		

France – Languedoc (3/4)

Domaine des Amiel

Vignoble certifié bio

En 2012, Aymeric et Jordan ont repris en main une partie du domaine familial avec un but en tête : le Domaine des Amiel, ils l'empruntent actuellement à leurs enfants, et ils doivent le rendre meilleur et pérenne pour eux...

BLANC

IGP Côtes de Thongue « Premier Rolle » 75cl 100% Rolle	2015	12,00 €
IGP Côtes de Thongue « à Elise » 75cl 80% Rolle, 20% Grenache Blanc	2015	15,00 €
VDF « à Yvonne » 75cl Vermentino, Grenache Blanc (en 2017 : 100% Vermentino)	2015 - 2017	25,00 €

ROUGE

Vin de France « Sous le Manteau » 75cl Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, ...	2016	9,80 €
Vin de France « A Coural » 75cl Syrah, Grenache	2017	9,50 €
IGP Côtes de Thongue « Mouto Daballo » 75cl Variable suivant les millésimes (alicante, cinsault, grenache)	2015 - 2017	12,00 €
Vin de France « A Peïssou » 75cl Syrah, Grenache	2016	14,00 €
Vin de France « A Rose » 75cl 100% Alicante Bouschet	2016	17,50 €
AOP Languedoc « A Jean » 75cl Grenache, Syrah	2013 - 2015	25,00 €
Vin de France « A Roger » 75cl 50% Syrah, 50% Alicante Bouschet	2014	40,00 €

VDN

VDF « l'Encre de Guy » 50cl 100% Grenache	2014	19,00 €
--	------	---------

BULLES (pet'nat)

Vin de France « Farem tot Petar » 75cl 100% Syrah	2018	15,00 €
--	------	---------

France – Languedoc (4/4)

Domaine Lédogar

Vignoble certifié bio

BLANC

IGP Aude Blanc « Maccabeu » 75cl 100% Maccabeu	2016 – 2018	15,00 €
--	-------------	---------

VDF Mélancolie 75cl Carignan Blanc, Maccabeu	2017	21,00 €
--	------	---------

VDF Carignan Blanc 75cl 100% Carignan	2014 2016	16,00 € 20,50 €
---	--------------	--------------------

ROUGE (vin de soif)

VDF Clairet « Roug'è-Clair » 75cl Carignan, Mourvèdre	2017	EPUISÉ €
---	------	----------

ROUGE

IGP Aude « La Mariole » 75cl 100% Carignan centenaire	2015	épuisé
---	------	--------

AOC Corbières « La Compagnon » 75cl 60% Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah	2018	13,50 €
--	------	---------

Vin de France « Les Brunelles » 75cl 100% Cinsault	2018	13,50 €
--	------	---------

VDF « Tout Nature » 75cl Grenache, Carignan, Mourvèdre	2015 - 2017	18,50 €
--	-------------	---------

AOC Corbières-Boutenac « Lédogar » 75cl 60% Carignan, 30% Mourvèdre, 10% Grenache	2014 - 2015	21,00 €
---	-------------	---------

France – Roussillon (1/2)

Domaine Danjou-Banessy

BLANC

A.O.P. Côtes du Roussillon « COSTE » 2015 16,00 €
75cl 100% *Maccabeu*

A.O.P. Côtes du Roussillon « Clos des Escounils » 2015 23,00 €
75cl *Grenache Blanc, Grenache Gris, Grenache Noir*

Côtes Catalanes « Supernova » 2017 14,50 €
75cl 100% *Muscat d'Alexandrie*

Côtes Catalanes « La Truffière » 2012 – 2014 28,00 €
75cl 100% *Carignan Gris* 2015

ROUGE

AOP Côtes du Roussillon Villages « Roboul » 2016 - 2017 16,80 €
75cl *Grenache, Mourvèdre*

Côtes du Roussillon Villages « La Truffière » 2014 → 2016 21,50 €
75cl *Grenache, Carignan*

Côtes du Roussillon Villages « Les Myrs » 2012 → 2016 28,00 €
75cl 100% *Carignan*

VDN

VDN Rivesaltes « Rancio » 2004 45,00 €

France – Roussillon (2/2)

Domaine Padié

BLANC

Vin de France « Fleur de Cailloux » 2017 15,00 €
 75cl *Grenache Blanc, Maccabeu, Grenache Gris*

Vin de France « Milouise » 2013 26,50 €
 75cl *Grenache Blanc, Grenache Gris, Maccabeu, Carignan Blanc*

ROUGE (vin de soif)

Vin de France « Calice » 2015 13,00 €
 75cl *100% Carignan*

ROUGE

Vin de France « Petit Taureau » 2014 – 2017 15,00 €
 75cl *50% Carignan, 50% Syrah*

Vin de France « Gibraltar » 2017 19,00 €
 75cl *100% Grenache*

Vin de France « Ciel Liquide » 2010 20,50 €
 75cl *50% Grenache, 50% Carignan* 2012 26,40 €

VDN

Vin de France « Llan-a » 19,00 €
 50cl *100% Grenache Gris*

France – Sud-Ouest (1/5)

Château Lassolle

BLANC

Vin de Table « ADN »

75cl

st : 41bt

14,50 €

ROUGE

VDF « Petit Canon »

75cl *Cabernet franc, Merlot*

st : 19bt

10,00 €

VDF Rougé

75cl *100% Abouriou*

EPUISE

AOC Côtes du Marmandais « Lassolle »

75cl *Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot*

2012

st : 7bt

16,00 €

France – Sud-Ouest (2/5)

Domaine Coquelicot

Vignoble certifié bio

BLANC

Vin de France « Jardin »	2016	EPUISE
75cl 100% Sémillon		

ROUGE

« Tombé du Ciel »		EPUISE €
75cl Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon		

Vin de France « Métronome »	2016	EPUISE €
75cl 50% Merlot, 50% Cabernet Franc		

IGP Périgord « Chant »	2015	11,60 €
75cl 75% Merlot, 25% Cabernet Franc		<i>st : 8bt</i>

IGP Périgord « Lilas »	2015	EPUISE €
75cl 100% Merlot		

IGP Périgord « Fusains »	2015	EPUISE
75cl 100% Merlot		

VIN JAUNE

Vin de France « José »		17,00 €
50cl 100% Merlot		<i>st : 17bt</i>

France – Sud-Ouest (3/5)

Combel-La-Serre

Vignoble certifié bio

BLANC

VDF « De la Terre à la Lune »	2017	EPUISE €
75cl 100% <i>Vermentino</i>		

ROUGE

CAHORS « Le Pur Fruit du Causse »	2017	9,00 €
75cl 100% <i>Malbec</i>		

CAHORS « La Cuvée Château »	2015	11,50 €
75cl 100% <i>Malbec</i>		

VDF « La Vigne juste derrière chez Carbo »	2017	10,00 €
75cl 100% <i>Malbec (en macération carbonique)</i>		

CAHORS « Au Cerisier »	2016	16,00 €
75cl 100% <i>Malbec</i>		

CAHORS « Le Lac aux Cochons »	2014 et 2016	25,20 €
75cl 100% <i>Malbec</i>		

France – Sud-Ouest (4/5)

Domaine de Brin

Vignoble certifié bio

Une majorité de cépages typiques de Gaillac avec une forte identité, tel que Duras, Brauacol et Prunelart en rouge, Mauzac, Loin de l'œil et Ondenc en blanc, est cultivée sur les 12 hectares du domaine. Sont également présents : Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon.

BLANC

AOP Gaillac « Pierres Blanches »	2017 et 2018	14,00 €
75cl 60% Mauzac, 40% Len de L'el (loin de l'œil)		

ROSE

AOC Gaillac « La Vie en Rosé »	2018	9,00 €
75cl Duras, Gamay, Merlot		

ROUGE

AOC Gaillac « Vendemia »	2016 et 2017	9,80 €
75cl 80% Duras, 20% Merlot		

AOC Gaillac « Anthocyanes »	2016	12,00 €
75cl 70% Brauacol, 30% Syrah		

AOP Gaillac « Brin de Temps »	2016	15,80 €
75cl 50% Duras, 50% Brauacol		

AOC Gaillac « Brauacol »	2016	19,00 €
75cl 100% Brauacol		

VDN

Vin de France « Brin de Folie »	2016	16,00 €
50cl 100% Cabernet-Sauvignon		

AOC Gaillac « Loin de l'œil »	2015	19,00 €
50cl 100% Len de L'el (loin de l'œil)		

France – Sud-Ouest (5/5)

Clos Larrouyat

Vignoble certifié bio

Maxime et Lucie n'ont que 2,7 hectares qu'ils travaillent en biodynamie et au cheval... Le nom du domaine vient de son grand-père maternel. Un domaine qu'on va suivre de près...

BLANC

AOC Jurançon sec « Météore »

75cl 70% *Petit Manseng*, 30% *Gros Manseng*

2017 et 2018

15,50 €

DOUX

AOC Jurançon « Phoenix »

75cl

2018

20,50 €

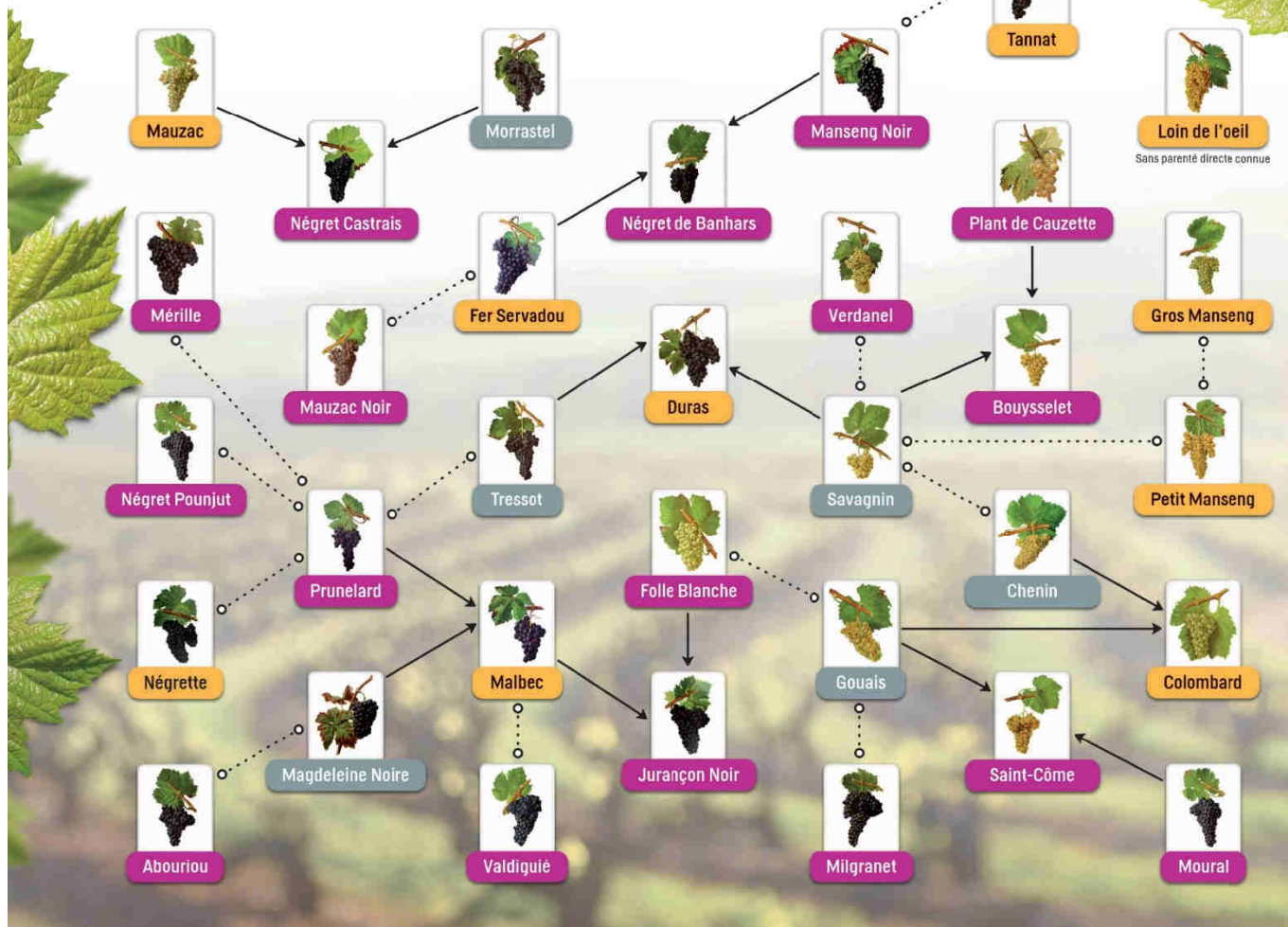
LIENS DE PARENTÉ

entre les principaux cépages du

Sud-Ouest

Le Sud-Ouest est un véritable musée ampélographique qui donne toute son originalité et son identité à ses vins.

Il est le berceau d'un quart des cépages français.



Cépages principaux du Sud-Ouest

Cépages secondaires du Sud-Ouest

Cépages d'autres vignobles

Parenté établie
(les 2 parents sont connus)

Lien de parenté direct
(de type parent/enfant ou frère)

Colombard

Présent dans les Côtes de Gascogne depuis le début du 20^{ème} siècle, il était utilisé traditionnellement pour la production d'eau de vie. Vinifié en sec, il permet d'élaborer des vins blancs expressifs et acidulés aux arômes de pamplemousse.

Duras

Originaire de Gaillac ou du vignoble ariégeois, il donne des vins colorés et souples. Avec ses arômes poivrés très caractéristiques, il contribue fortement à la typicité aromatique des vins de Gaillac.

Fer Servadou

Trait d'union des vignobles du Sud-Ouest, il permet d'élaborer des vins assez tanniques, à la forte typicité possédant une vaste palette aromatique allant du poivron vert aux notes de cassis.

Gros Manseng

Originaire du Pays Basque, on le retrouve dans la plupart des vignobles du piémont pyrénéen. Il donne des vins moelleux ou secs aux arômes de fruits exotiques possédant un bon niveau d'acidité.

Loin de l'œil

Originaire du Gaillacois, il tire son nom du fait qu'il produit des grappes qui poussent loin du bourgeon (l'œil). Il permet d'élaborer des vins secs aux arômes de fruits jaunes et des vins moelleux concentrés.

Mauzac

Originaire de la région de Gaillac où il est cité dès 1525, il s'agit d'un cépage polyvalent utilisé pour l'élaboration de vins effervescents, de vins blancs secs aux arômes typiques de pomme verte ainsi que de vins moelleux.

Négrette

Emblématique du vignoble de Fronton, elle donne des vins rosés très agréables et aromatiques et des vins rouges aux arômes de violette et de réglisse aussi bons dans leur jeunesse ou après quelques années de vieillissement.

Malbec

Originaire du Sud-Ouest et officiellement dénommé Cot, il est le cépage emblématique de l'appellation Cahors. Il produit des vins rouges puissants aux arômes de fruits noirs pouvant tendre vers la truffe au vieillissement.

Petit Manseng

Originaire des Pyrénées Atlantiques, il permet d'élaborer grâce à sa capacité à concentrer les sucres tout en conservant une acidité élevée, des vins doux ou liquoreux très aromatiques et de grande qualité, pouvant développer des arômes de truffe au vieillissement.

Tannat

Cépage originaire du piémont pyrénéen, il forge le caractère des vins de Madiran et de Saint Mont. Il donne traditionnellement des vins rouges charpentés, riches en polyphénols et aptes au vieillissement en barriques. Les nouvelles techniques de vinification permettent d'élaborer des vins rouges souples et fruités.

France – Corse

Stéphanie Olmeta

*Vignoble certifié bio***BLANC**

VDF « Ghjasippina »	2016	16,00 €
75cl <i>100% Muscat petit grain</i>		

AOP Patrimonio Blanc	2015	épuisé
75cl <i>100% Vermentino</i>		

VDF « Ghjasippina »	2015	22,00 €
75cl <i>100% Muscat petit grain</i>		

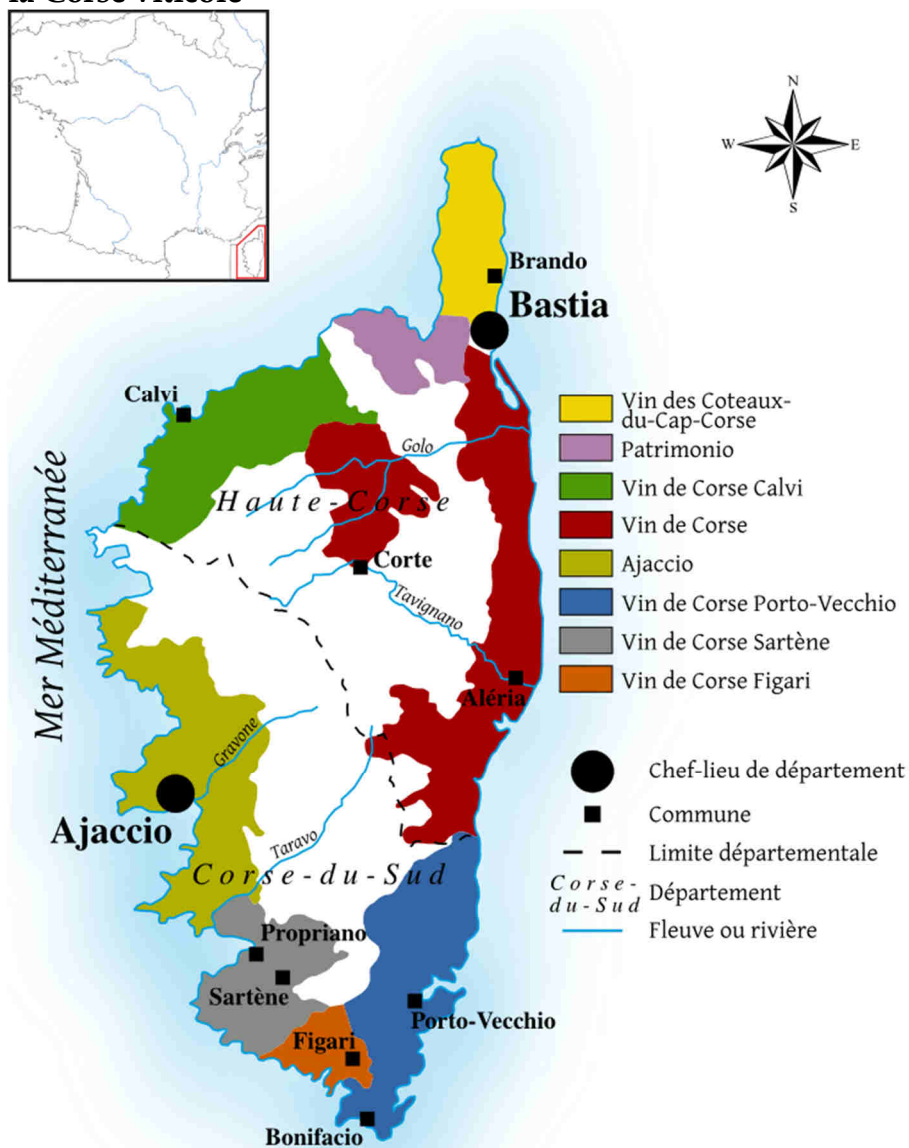
ROUGE

AOP Patrimonio Rouge « Les Copines D'abord »	2016 - 2017	17,00 €
75cl <i>100% Niellucciu</i>		

AOP Patrimonio Rouge	2014 – 2015	19,50 €
75cl <i>100% Niellucciu</i>		

La Corse (du côté gastronomique évidemment...)

la Corse viticole



Encépagement

Paga Debiti (*blanc*)
le plus vieux de Corse

Malvoisie (*blanc*)
à gros grain

Nielluccio (*rouge*)
proche du Sangiovese

Sciacarello

Vermentino (*blanc*)
c'est une variété de Malvoisie

Carcajolo blanc

Carcajolo noir

Bianco gentile (*blanc*)

Aleatico
pour l'élaboration du rappu
(*vin doux muté à l'eau-de-vie*)

Cuisine

- Charcuterie** Il faut absolument goûter la charcuterie corse, au goût subtil et parfumé. Les éleveurs de l'intérieur du pays produisent le *prisuttu*, la *coppa*, le *lonzu*, et le fameux *figatellu*, succulente saucisse de foie. (attention la production en AOC est très limitée et chère)
- Fromage** On trouve des fromages de chèvre ou de brebis partout en Corse avec cinq « types » principaux qui sont les fleurons des fromages fermiers. Parmi les plus connus, citons le chèvre de Sartène, à pâte dure, et les brebis à pâte plus ou moins molle du Niolo ou de l'Alta Rocca, mais il serait injuste d'oublier le Venachese, le Calinzana ou le Bastilicacciu.
- Le brocciu** Il s'agit d'un fromage blanc frais, très onctueux, préparé avec du petit-lait de brebis et/ou de chèvre additionné de lait entier. Il se mange frais hors saison, comme un dessert. Sinon, on le conserve avec du sel pour en farcir ensuite toutes sortes de plats : omelettes, raviolis, beignets, tartes, artichauts, poissons, etc.
- La mer** Sur la côte, on conseille le poisson et les fruits de mer : rougets grillés, loups (bars) au fenouil, sardines farcies, sans oublier l'*aziminu* (bouillabaisse corse). La Corse produit également de bonnes huîtres et des moules succulentes.
- Soupe corse** aux gros haricots blancs (soissons) et aux herbes, épaisse, et qui a mijoté avec du lard et des morceaux de viande.

Italie – Piémont

Rocco Di Carpeneto

Vignoble certifié bio

BLANC

Piemonte Cortese DOC « ROO » 75cl 100% Cortese	2017	13,00 €
--	------	---------

ROUGE

Ovada DOCG « LOSNA » 75cl 100% Dolcetto	2014 – 2015	14,20 €
---	-------------	---------

Ovada DOCG « ERCHE » 75cl 100% Dolcetto	2015	16,80 €
---	------	---------

Vino Rosso « RAPP » 75cl 100% Barbera	2014	14,20 €
---	------	---------

Barbera Del Monferrato Superiore DOCG « Rataraura » 75cl 100% Barbera	2013	15,60 €
---	------	---------

Barbera Del Monferrato Superiore DOCG « Reitemp » 75cl 100% Barbera	2013	16,80 €
---	------	---------

Vino Rosso « ADMURA » 75cl 100% Albarossa	2016	16,80 €
---	------	---------

BULLES (pet'net)

« ANDEIRA » 75cl 100% Barbera	2017	épuisé
---------------------------------------	------	--------

Italie – Lombardie

1701 Franciacorta

Vignoble certifié bio

Des bulles, des vrais
C'est le champagne Italien,
rien à voir avec le spumante
ou le proseco

Ideal pour les fêtes, les
grands événements ou
simplement pas plaisir

toujours zéro dosage...

BULLES

1701 Sullerba (Pet'nat)	19,00 €
75cl 100% Chardonnay	
DOCG Brut Nature 1701 Franciacorta	25,00 €
75cl 85% Chardonnay, 15% Pinot noir	
DOCG Saten 1701 Franciacorta	29,00 €
75cl 100% Chardonnay	

Italie – Frioul**Aquila Del Torre***Vignoble certifié bio***BLANC**

DOC Friuli Colli Orientali « At Friulano » 2016 15,80 €
75cl 100% *Friulano*

DOC Friuli Colli Orientali « At Sauvignon Blanc » 2016 15,80 €
75cl 100% *Sauvignon Blanc*

DOC Friuli Colli Orientali « At Riesling » 2014 15,80 €
75cl 100% *Riesling*

ROUGE

DOC Friuli Colli Orientali « At Refosco » 2014 15,80 €
75cl 100% *Refosco*

Italie – Toscane (1/2)

Domaine Cosimo Maria Masini

Vignoble certifié bio et Demeter

BLANC

IGT Toscana Bianco « Annick » 2016 14,00 €
75cl 85% *Sauvignon blanc*, 15% *Vermentino*

IGT Toscana Bianco « Daphné » 2014 – 2015 19,00 €
75cl 80% *Trebbiano*, 20% *Malvasia Bianca*

ROSE

IGT Toscana Rosato « Matilde » 2017 11,50 €
75cl 90% *Sangiovese*, 10% *Sanforte*

ROUGE

IGT Toscana Rosso « Sincero » 2017 11,50 €
75cl 90% *Sangiovese*, 10% *Cabernet sauvignon*

DOCG Chianti 2017 14,00 €
75cl 100% *Sangiovese*

IGT Toscana Rosso « Nicole » 2015 - 2016 17,00 €
75cl 100% *Sangiovese*

IGT Toscana Rosso « Cosimo » 2013 – 2015 24,00 €
75cl *Sangiovese*, *Sanforte*, *Canaiolo*, *Buonamico*

IGT Toscana Rosso « Sanforte » 2016 32,00 €
75cl 100% *Sanforte*

VDN

Vinsanto del Chianti « Fedardo » 2007 – 2008 25,00 €
37,50cl 90% *Trebbiano* – 10% *Malvasia Bianca*

Italie – Toscane (2/2)

Domaine Montesecondo

ROUGE

DOCG Chianti Classico 75cl 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Colorino	2013	15,00 €
IGT Il Rospo 75cl 80% Cabernet sauvignon, 20% Petit verdot	2013	17,50 €
IGT TİN 75cl 100% Sangiovese	2013	26,00 €

Allemagne - Ahr

Weingut Fiebrich

Vignoble certifié bio

BLANC

Riesling

75cl *100% Riesling*

2014/2015
et 2017

13,00 €

ROSE

Rosé

75cl *100% Pinot Noir*

2018

13,00 €

ROUGE

Pinot Noir

75cl *100% Pinot Noir*

2016

13,00 €

Pinot Noir - Eichert

75cl *100% Pinot Noir*

2012 et 2014

21,50 €

Nos Grands Contenants

Bordeaux - Châteaux Moulin Pey-Labrie AOC Canon-Fronsac Moulin Pey-Labrie 150cl	2010	44,50 €
Loire - Sylvain Dittière Saumur-Champigny « La Porte Saint-Jean » 150cl	2014	40,00 €
Loire - Laurent Herlin Bourgueil « Illumination » 150cl	2014	35,00 €
Bourgueil « Terre d'adoption » 150cl	2013	25,00 €
Beaujolais - France Gonzalvez « Cueillette » 150cl		30,00 €
« .G » 150cl		32,00 €
Rhône - Domaine Aléofane Crozes Hermitage 150cl	2013	30,00 €
Rhône - Domaine du Monteillet AOP Saint-Joseph « La cuvée du Papy » 150cl	2014	48,20 €
Rhône - Le Sang des Cailloux AOC Vacqueyras « Lopy » 150cl		50,00 €
Languedoc - Domaine Saint Sylvestre AOP Terrasses du Larzac 150cl	2013 - 2014 2015 - 2016	45,00 € 47,00 €
Languedoc - Domaine des Amiel AOP Languedoc « A Jean » 150cl	2013	50,00 €
Vin de France « A Roger » 150cl	2014	80,00 €
Languedoc - Domaine Lédogar AOC Corbières-Boutenac « Lédogar » 150cl	2014	45,00 €
Sud-Ouest - Combel-La-Serre CAHORS « Le Lac aux Cochons » 150cl	2014	52,00 €

Les fonds de loges et les bonnes affaires

Autres

La distillerie du Petit Grain (France)



Les distillats n'ont fait l'objet d'aucune filtration. Les têtes et les queues de distillation en ont été soigneusement écartées. Les rendements sont faibles : ils ne gardent que les cœurs de chauffe.

Leurs préférences se portent vers des produits non boisés afin de refléter au maximum la matière première.

Eau-de-vie d'Abricot 37,5cl 46% vol - <i>Abricots du Roussillon</i>	2017	60,00 €
Marc de Muscat « Grain d'Ambre » 50cl 46% vol - 100% <i>muscat petit grain</i>	2016	70,00 €
Eau-de-vie d'Orge 37,5cl 50% vol - <i>Grain d'Orge, offre la base d'un Whisky</i>	2014	45,00 €
GIN aux Agrumes 50cl 46% vol - <i>avec les Agrumes de Christophe Comes</i>	2017	55,00 €

Autres

La Cidrerie du Condroz (Belgique)



Les produits élaborés et commercialisés par la Cidrerie du Condroz sont les cidres brut/extra-brut/cuvée spéciale et le jus de pommes. Des produits 100% naturels produits à partir de pommes d'anciennes variétés locales, cultivées en haute-tige, sans aucun pesticide.

Cidre « BRUT »	2016	7,50 €
75cl <i>Reinettes, Belle-fleur, Cwastresse, Gueule de mouton, ...</i>		
Cidre « Extra BRUT »	2016	7,50 €
75cl <i>Reinettes, Belle-fleur, Cwastresse, Gueule de mouton, ...</i>		
100% Jus de Pommes (pour les petits et les grands)	2016	épuisé
75cl <i>Reinettes, Belle-fleur, Cwastresse, Gueule de mouton, ...</i>		

Autres

La Brasserie de la Lesse

BIO

Désormais logée dans un bâtiment en éco-construction équipé de matériel de brasserie ultra-performant, une nouvelle page s'ouvre de l'histoire de cette petite brasserie rochefortoise.

100% des matières premières sont bios. Procédé de fabrication 100% naturel, sans aucun forçage

Prix TTC incl. Vidanges

Les Classiques

Marie Blanche « *Légère et Savoureuse* »
33cl 5% Bière Blanche

1,60 €
Casier complet 37,50 €

La Chinette « *Fraîche et Délicieuse* »
33cl 6% Bière Blonde

1,80 €
Casier complet 40,00 €

La Cambrée « *Ronde et Généreuse* »
33cl 6,5% Bière Ambrée

1,80 €
Casier complet 40,00 €

La Rouge Croix « *Puissante et Epicée* »
33cl 7,5% Bière Brune

1,80 €
Casier complet 40,00 €

L'Esprit Triple « *Houblonnée et Renversante* »
33cl 8% Bière Triple

2,00 €
Casier complet 45,00 €

Les Saisonnières

L'Hiversesse « *Rustique et Intense* »
33cl 8% Bière de Noël

2,00 €
Casier complet 45,00 €

La Cambrée d'Automne
33cl 6,5% Bière d'Automne

épuisé

Les Accessoires

Verre - Brasserie de la Lesse

3,00 €
Par 6 15,00 €

Epicerie fine

Cosimo Maria Masini

Certifiée Bio et Demeter

Parce qu'il n'y a pas que le vin qui est meilleur « nature »

Huile Extra Vierge 50cl <i>Blend</i>	2018	12,50 €
Huile Extra Vierge 3l <i>Blend</i>	2018	55,00 €

Domaine des Amiel

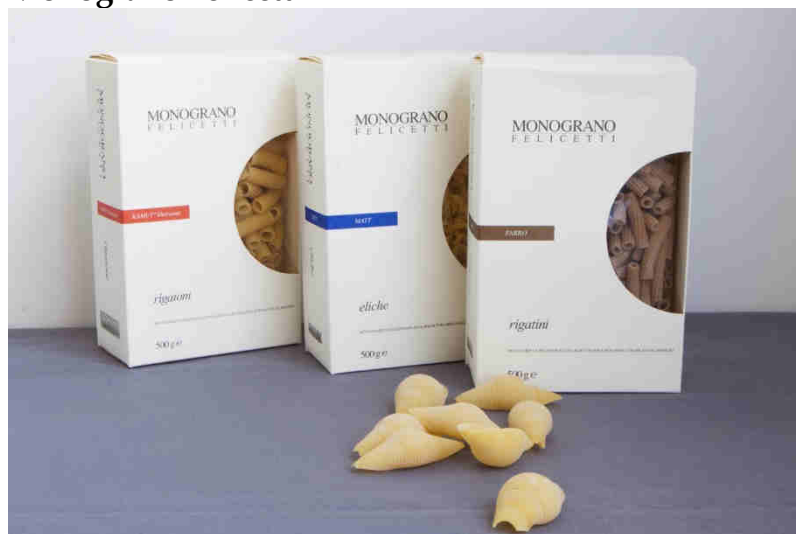
Certifiée Bio

Vous avez des enfants qui veulent jouer au grand ? Alors oui, il paraît que le vin sans alcool ça existe, mais très peu pour nous... Un vrai bon jus de fruit 100% nature fera bien mieux l'affaire... Et ce n'est déjà pas si facile à trouver que ça

Jus de Raisin 75cl <i>Jus de Alicante rouge</i>	2018	4,50 €
--	------	--------

Epicerie fine

Monograno Felicetti



Issue de l'agriculture biologique

La pâte est étirée dans des moules en bronze d'origine qui rendent la texture rugueuse, donc idéale pour accrocher la sauce.

Linguine		
500gr	<i>Semoule biologique de blé Khorasan (KAMUT), eau</i>	5,10 €
500gr	<i>Semoule biologique de qualité sup. de blé dur Cappelli, eau</i>	3,90 €
Penne Rigate		
500gr	<i>Farine biologique d'épeautre demi-complet (FARRO), eau</i>	4,40 €
Chioccirole		
500gr	<i>Semoule biologique de blé Khorasan (KAMUT), eau</i>	5,10 €
Tagliatelle		
500gr	<i>Semoule biologique de blé Khorasan (KAMUT), eau</i>	5,50 €
Spaghetti		
500gr	<i>Semoule biologique de qualité sup. de blé dur MATT, eau</i>	3,50 €
Fusilli		
500gr	<i>Farine biologique d'épeautre demi-complet (FARRO), eau</i>	5,50 €
Fusillotti		
500gr	<i>Semoule biologique de qualité sup. de blé dur Cappelli, eau</i>	3,90 €

Epicerie fine

La Plante, naturellement



Une sélection d'épices du monde...

Disponible en petit pot en verre. Une fois vide, venez le remplir à moindre coût... (sauf le sel, non dispo en vrac)

Poivre noir de Kampot		bio	7,00 €
50gr	<i>avec un sorbet à la menthe, une pintade farcie, une viande rouge ou un gibier. Puissance 6/7</i>	Recharge	5,80 €
Poivre noir de Tellichery		bio	5,50 €
50gr	<i>révélera un pavé de sandre rôti, un ris de veau, une volaille fermière ou un fromage de chèvre. Puissance 5/7</i>	Recharge	4,30 €
Poivre blanc de Malabar		bio	5,50 €
50gr	<i>parfait avec une viande rouge, une préparation sucrée salée, ou une tarte aux légumes. Puissance 5/7</i>	Recharge	4,30 €
Poivre vert déshydraté		bio	5,50 €
15gr	<i>avec un tournedos à la crème au poivre, un filet de poisson blanc, du veau ou un toast de chèvre frais. Puissance 4/7</i>	Recharge	4,30 €
Mélange trois poivres		bio	5,50 €
40gr	<i>Pour tous les mets au quotidien. Puissance 6/7</i>	Recharge	4,30 €
Cumin		Bio	3,80 €
35gr	<i>donnera de la tonalité à un chili con carne, une choucroute, un parmentier d'agneau.</i>	Recharge	2,60 €
Noix de muscade		bio	5,50 €
40gr	<i>Râpée, la noix de muscade aromatisera une sauce béchamel, un gratin dauphinois, une purée ou des pommes de terre sautées.</i>	Recharge	4,30 €
Gingembre en poudre		bio	3,80 €
40gr	<i>Idéal dans une purée de patates douces, sur des gambas, avec une confiture maison ou sur une poêlée de légumes au wok.</i>	Recharge	2,60 €

Epicerie fine

La Plante, naturellement (suite)



Une sélection d'épices du monde...

Disponible en petit pot en verre. Une fois vide, venez le remplir à moindre cout... (sauf le sel, non dispo en vrac)

Cannelle en poudre		bio	3,80 €
40gr	<i>surtout utilisée en pâtisserie mais en Inde ou en Afrique du nord, elle parfume aussi les plats salés.</i>	Recharge	2,60 €
Curry de Madras		bio	5,00 €
45gr	<i>relèvent l'agneau, les viandes blanches, les légumes ou dans une vinaigrette au citron, dans la mayonnaise, ...</i>	Recharge	3,80 €
Sel rose de l'Himalaya			4,00 €
95gr	<i>permet une utilisation en moulin et son goût neutre s'accommode avec tout.</i>		
Sel bleu de Perse			4,00 €
95gr	<i>pour relever papillotes de poisson, salades de tomates du jardin, gaspachos de tomates, sauces tomates maison, ...</i>		
Sel rouge d'Hawaii			4,00 €
100gr	<i>C'est un mélange d'eau de mer purifiée et d'argile rouge. Son goût tendre de noisettes le rend complètement excentrique.</i>		
Sel noir d'Hawaii			4,00 €
100gr	<i>Rare et sophistiqué, il crée dans l'assiette un magnifique décor impressionniste. À utiliser comme une fleur de sel...</i>		
Zassenhaus, AACHEN Moulin Acrylic - POIVRE			18,00 €
14cm	<i>Réglage facile pour 6 tailles de mouture, mécanisme en céramique, sans usure ni corrosion</i>		
Zassenhaus, AACHEN Moulin Acrylic - SEL			18,00 €
14cm	<i>Réglage facile pour 6 tailles de mouture, mécanisme en céramique, sans usure ni corrosion</i>		

Citations pour aimer le vin

J'aime le vin d'ici mais pas l'eau de là
Pierre Dac

Un repas sans vin n'est qu'un petit déjeuner
Molly Mann

Il vaut mieux mettre son nez dans un verre de bon vin
que dans les affaires des autres
à pratiquer tous les jours

L'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif
Plin l'Ancien

Le vin est un lubrifiant social
Jean Clavel

Un peuple qui sait boire est un peuple qui sait vivre
Vieux proverbe occidental

Un vrai mec te fait sentir sexy, forte, capable d'affronter le monde...
ah non, pardon... c'est le vin... le vin fait ça...
pensée féminine

Le secret pour apprécier un bon vin :

1. Ouvrez la bouteille pour le laisser respirer
2. Si vous constatez qu'il ne respire pas, pratiquez immédiatement le bouche-à-bouche

Chassez le vin naturel, il revient au goulot !

Le premier mariage Gai : le vin et le fromage
Pierre Kroll

All you need is Love... and a bottle of wine
John Lennon (en encore mieux)

Ici, on ne boit pas pour oublier
mais on goûte pour s'en souvenir