

VINGA BONDE

Agathe, le goût et vous



VINS



CHAMPIGNONS



SPIRITUEUX



FROMAGES



ÉPICERIE FINE

SOMMAIRE



VINS ————— 6

Alsace ————— 8

Beaujolais ————— 18

Bordeaux ————— 25

Bourgogne ————— 28

Jura ————— 35

Champagne ————— 38

Loire ————— 42

Occitanie ————— 47

Savoie ————— 49

Sud-Ouest ————— 51

Vallée du Rhône ————— 56



SPIRITUEUX ————— 62

Maison Hema ————— 63

Les Rhums à Michel ————— 65



CHAMPIGNONS ————— 68



ÉPICERIE FINE ————— 70

Frais Jacquin ————— 71

Foie gras Jacquin ————— 72

Maison Marc ————— 75





VINGABONDE

c'est une histoire de voyages, de découvertes, de relations humaines mais surtout de bien boire et bien manger. Les plus doux plaisirs de la vie en définitive !

VINGABONDE

c'est avant tout une part de moi, Agathe Claudel. Je vous partage ma passion pour l'univers viticole étroitement liée à mon côté épicurien et globe-trotteur de toujours. Je parcours ainsi le globe d'Est en Ouest, du Nord au Sud à la recherche des meilleurs produits que notre patrimoine culinaire peut nous offrir.

VINGABONDE

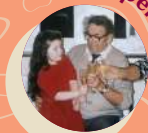
c'est aussi une question de rencontres. Rencontre avec des producteurs engagés, rencontre avec chacun de vous, professionnels ou particuliers, soucieux de découvrir des produits uniques et de qualité qui feront voyager vos papilles.

Bienvenue à bord d'une agence à l'affût des nouvelles tendances avec des valeurs sûres mais aussi des produits intimistes.



SUR MA ROUTE...

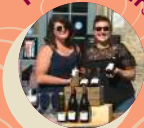
Grand-père



Nouvelle-Zélande



Producteurs engagés



Vingabonde



VINGABONDE

LES VINS



VINGABONDE

ALSACE

MATERNE HAEGELIN & FILLES

Depuis plusieurs générations, la vigne et le vin font partie intégrante de la famille HAEGELIN. C'est Materne et son épouse Marie Elisabeth qui ont construit la cave telle que nous la connaissons aujourd'hui. Il a transmis la valeur du travail et l'amour de ses terres à ses filles, sans pour autant voir en elles de futures vigneronnes. Et pourtant ! En 1986, sa fille aînée, Régine, prend les rênes de la cave, rejointe en 2010 par sa fille Élise.



Agathe rejoint l'équipe Materne Haegelin en 2013 et fait ses armes auprès des filles pendant son BTS Viticulture Œnologie. Il leur était impossible d'imaginer passer à côté d'une telle collaboration après tant d'années passées ensemble à la vigne, à la cave ou en salon.

LES CRÉMANTS

CRÉMANT CARTE NOIRE

Chardonnay, Riesling, Auxerrois & Pinot blanc

Révèle des notes toastées, fruitées (ananas) et d'amandes. L'attaque en bouche est souple et fraîche avec de belles bulles présentes et vives. Tout comme au nez, sa bouche allie notes toastées et fruits à coque (amandes).

Sucres résiduels : 4,9 g/L



CRÉMANT ROSÉ

Nez expressif, fruité, vif et frais sur des notes de fruits rouges, fraises et fraises des bois. Bel équilibre et belle finesse des bulles en bouche. Vif mais onctueux.

Sucres résiduels : 4,7 g/L



EDELWICKER

(dispo en litre)



Traditionnel vin d'assemblage alsacien. C'est un agréable vin de soif, très frais. Il dégage des arômes de fleurs blanches ainsi que de fruits blancs (poire, pêche). En bouche, il est marqué par le fruit, rond et souple, gouleyant à souhait.

LE 4

Muscat, Riesling, Pinot Gris & Gewurztraminer



Vinifiés à part, puis assemblés avant la mise en bouteilles. Son nez est dominé par le Gewurztraminer avec des chaudes notes d'épices, de curcuma. En bouche, l'expression des 4 cépages nobles est bien présente, ce qui le rend complexe et riche avec une belle fraîcheur gustative.

Sucres résiduels : 4,7 g/L

AUXERROIS

(dispo en litre)



Son nez très fruité est partagé entre fruits à coque et fruits jaunes. Sa bouche franche et fraîche, développe une belle expression aromatique. Sa structure est veloutée, douce.

SYLVANER VIEILLES VIGNES



Notes de fleurs blanches, agrémentées au nez de pointes végétales de feuilles séchées (Verveine), saura vous surprendre en bouche grâce à sa belle persistance. Son bouquet de fruits jaunes finira sur une petite touche d'arômes beurrés et briochés. Ce Sylvaner de caractère est très typé et concentré.

Sucres résiduels : 1,7 g/L

PINOT GRIS

Nez subtil qui exprime à ravir le cépage ainsi que les arômes de fruits blancs exotiques. La bouche soyeuse, fruitée et fraîche en fait un vin gastronomique par excellence.

Sucres résiduels : 6,0 g/L

RIESLING 2019



Racée et élégante, l'harmonie de son bouquet délicat (agrumes, fruits blancs) et son acidité fine toute en pureté, en font un grand vin d'Alsace.

Sucres résiduels : 5,8 g/L

MUSCAT



Intense et complexe, son nez révèle de superbes notes de raisins frais, de fleurs blanches, de pêches blanches, d'agrumes et de cassis. Une finale croquante !

Sucres résiduels : 2,5 g/L

MUSCAT PRESTIGE



Expressif et croquant, arômes de fleurs blanches d'une belle densité avec en finale, des notes de pêches des vignes. Finesse et élégance des arômes muscatés. Une belle trame ample et valorisante à ce vin.

Sucres résiduels : 5.53 g/L

GEWURZTRAMINER



Très expressif avec des notes florales (roses blanches), fruitées (fruits jaunes, litchi) et épicées sur la coriandre et le poivre vert. Révèle la complexité aromatique du cépage. Puissante mais fine, la fin de bouche persistera sur le bouquet.

Sucres résiduels : 14,2 g/L

PINOT GRIS CUVÉE ELISE



Cette cuvée a été élaborée à la naissance d'Élise, la 1^{ère} petite-fille de Materne, née le 12 Novembre 1987. Le Pinot Gris vendangé ce jour-là se situait entre une vendange traditionnelle et une vendange tardive. Il révèle un véritable panier de fruits à chair : abricots, pêches jaunes, mirabelles. Vin ambitieux, complexe et très prometteur.

Sucres résiduels : 38,9 g/L

LES LIEUX DITS

PINOT BLANC HOHNACKER



Aromatique sur le fruit amplifié d'une pincée de fleurs sauvages. Ce Pinot Blanc est franc, droit et minéral. Sa présence en bouche est persistante pour une fin agréable et délicate. Ses arômes de fruits secs s'expriment grâce à l'exposition sud, sud-est du terroir calcaire situé en altitude sur la commune de Rouffach.

Sucres résiduels : 7.1 g/L

RIESLING LIPPELSBERG 2020



Nez expressif sur les fruits frais laisse présager une bouche complexe. La bouche est grasse et dense dévoile des notes d'agrumes, tout en ayant une légère salinité et minéralité grâce au sol argilo-calcaire-gréseux du terroir emblématique d'Orschwihr.

Sucres résiduels : 2.2g/L

GEWURZTRAMINER LIPPELSBERG 2018



Notes de roses blanches, fruits jaunes, litchi. Il est typique de cette parcelle du Lippelsberg. On retrouve en bouche le côté très aromatique, riche et ample. Ce vin possède un beau potentiel de garde. Le vin de gastronomie par excellence.

Sucres résiduels : 47,8 g/L



PINOT NOIR

Nez expressif de fruits rouges et noirs tels que les mûres, fraises et réglisses. Forte typicité du cépage marquée par le fruit et des tanins souples, bien fondus et sans amertume. Une macération de 10 à 14 jours, suivie d'une fermentation malolactique. Puis, il sera mis en bouteille après 1 an de foudre.

Sucres résiduels : 0,2 g/L



ROUGE D'ALSACE

Concentration importante de fruits rouges : cerises noires, griottes, mais aussi de nuances boisées et vanillées. Attaque charnue mais souple et ample... Sa fin de bouche charnue et veloutée exprime ses notes de cerises mûres d'une macération pelliculaire à froid de 3 à 4 jours, suivi d'une macération de 10 à 14 jours. Il passera 10 mois en cuve inox puis 12 mois minimum en barriques de chêne.

Sucres résiduels : 0,3 g/L



INTEGRAL

Sélection des plus belles grappes de Pinot Noir éraflées puis mis en barriques neuves (5 barriques par millésime). Après une vinification intégrale en barrique, ce 100 % Pinot Noir est élevé 18 mois dans sa même barrique. Nez sur les fruits rouges et noirs, on perçoit des notes de cerises et pointes de griottes. Des notes toastées et de réglisse laissent présager une grande cuvée de garde. Belle matière, tanins fondus et expressifs.

Sucres résiduels : 0,8 g/L

LES GRANDS CRUS

RIESLING GRAND CRU SPIEGEL 2018



Ce Grand Cru fait preuve d'une finesse et d'une élégance incomparable. Il révèle des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'églantine. La structure est harmonieuse, équilibrée avec une fin de bouche fraîche et longue, évoquant une dentelle.

Sucres résiduels : 8,3g/L

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2018



Arômes de fruits mûrs et intenses : abricots, mirabelles et ainsi que de fleurs délicates. Ce vin solaire et liquoreux oriente sa fin de bouche sur les épices cannelle et girofle.

Sucres résiduels : 28,6g/L

LES VENDANGES TARDIVES

GEWURZTRAMINER



Nez floral et complexe. L'attaque en bouche est douce et sucrée. Ses arômes florales se déploient fortement en fin de bouche avec un fini doux et soyeux. À boire frais mais sans excès, en préférant le rafraîchissement en seau à glace.

Sucres résiduels : 96 g/L

SÉLECTION GRAINS NOBLES

GEWURZTRAMINER "L'ÉLIXIR DE L'AN D'APRÈS"



Cette cuvée a finalement été récoltée le 30 octobre 2017, jour de la naissance d'Augustin, 1^{er} arrière-petit-fils de Materne, soit 30 ans après la cuvée Élise de sa maman ! Elle se déguste tout juste rafraîchie, fine, aux notes de fruits jaunes mûrs. Sa bouche est expressive sur les fruits mûrs également. Elle révèle des notes de miel et fruits confits. Ce vin a un bel équilibre et reste très élégant malgré la puissance des sucres.

Sucres résiduels : 137,2 g/L



LES MACÉRATIONS



MA GOURMANDE 100% PINOT NOIR

Arômes sur les petits fruits rouges, avec une note de violette. En bouche, il est frais et soyeux, finale de réglisse et violette. Plaisant, accessible, chaleureux, belle structure.

Sucres résiduels : 0,5 g/L



MON AMOUR 100% SYLVANER

Nez discret avec des touches de lait d'amande. Les arômes de rhubarbe, fraise et un soupçon de menthe proposent une bouche veloutée qui se finit sur des amers structurants, avec une belle maturité.

Sucres résiduels : 0,3 g/L



MA DOUCE 100% GEWURZTRAMINER

Un profil surprenant pour un gewurztraminer : absolument sec. Un nez floral sur la rose et des notes de pomme et de fumé, une bouche plus fruitée sur l'abricot, la mangue est marquée par une certaine amertume tannique avec une belle acidité en finale. Bouche racée mais tout en élégance.

Sucres résiduels : 0,7 g/L

MON AUDACIEUSE

Pinot blanc, Pinot gris

Le nez est expressif sur les fruits à chair jaune, pêche. La bouche est ample et racée, sur des notes de confiture d'églantine, crème de marrons puis quetsche cannelle.

Sucres résiduels : 0,4 g/L



MON SOLEIL

Muscat, Riesling & Gewurztraminer

Nez fleuri, notes d'amandes et de pêches de vignes. Une bouche à la fois soyeuse et racée, anis, fenouil, curcuma. Belle acidité, longue persistance.

Sucres résiduels : 0,3 g/L



En 2020, le Domaine Materne Haegelin & Filles a élaboré une nouvelle gamme. Ces vins de macération qui reflètent la passion des cépages et de nos terroirs tout au long de l'histoire du Domaine. Le travail de notre équipe passionnée par la vigne et la vinification aboutit ici à 5 cuvées. Ces vins d'exception, d'une originalité marquante sauront ravir les papilles des plus curieux d'entre vous.

80 % des raisins sont égrappés et 20 % entiers, macèrent pendant 10 jours puis sont pressés. Une macération naturelle à partir de levures indigènes se met en place. Suite à un élevage de 14 mois, le vin est mis en bouteille avec une légère filtration, sans rajout ni sulfite.

ALSACE

— DOMAINE EUGÈNE MEYER —

Situé à Bergholtz, petit village typique de la Route des Vins d'Alsace, Eugène Meyer et son épouse Marie Rose, viticulteurs, deviennent propriétaires du Domaine dans les années 60. En 1969, après une très grave intoxication par un insecticide, Eugène convertit son Domaine à la Biodynamie. Guéri grâce à l'homéopathie, il se tourne définitivement vers cette méthode naturelle tout à fait nouvelle à l'époque. Retraités, Eugène et Marie Rose ont vu leur fils François prendre leur suite en 1990, le domaine étant passé de 4 hectares en 1970 à 13 hectares aujourd'hui. Cette tradition viticole se transmet de père en fils depuis 1620, c'est dire la somme d'expérience et de savoir-faire présente dans les mains de chaque vigneron de la famille Meyer ! D'ailleurs le jeune Xavier grandit à son tour dans cet univers de passion et d'amour du terroir.

LES VINS TRADITIONNELS



SYLVANER VIEILLES VIGNES 2019

Concentration & richesse, sur des notes d'agrumes. Ce Sylvaner est élégant avec un bel équilibre entre fraîcheur et ampleur.

Sucres résiduels : 5.53 g/L



Agathe & Xavier ont fait leurs études viticoles côtes à côtes : Amis de longue date, il allait de soi, qu'ils décident de se lancer ensemble dans l'aventure Vingabonde !



MUSCAT 2020

Notes de fruits secs, d'amandes & de noisettes et des arômes intenses de raisins frais avec de subtiles notes florales. Ce muscat est rond & souple et donne une sensation de croquer des raisins.

Sucres résiduels : 6.41 g/L



RIESLING 2020

Vif & racé, sur des notes de citron, pamplemousse et fruits à chair blanche. Notes minérales avec une très belle structure. Ce riesling est harmonieux avec un fruité délicat.

Sucres résiduels : 1.80 g/L



PINOT NOIR 2021

Aromatique fine, avec des notes de fruits rouges : cerise, myrtille, ponctuées d'épices. Matière ronde et suave, contrebalancée par une belle acidité rafraîchissante et des tanins fins et soyeux.

Sucres résiduels : 9.75 g/L



GEWURZTRAMINER 2021

Arômes floraux élégants, discrètement épicés, il présente à l'attaque une charpente étoffée. Les fruits exotiques dominent en bouche sur une finale chaleureuse & poivrée.

Sucres résiduels : 9.75 g/L

LES CRÉMANTS



CRÉMANT CHARDONNAY BRUT

100% Chardonnay

Sec, délicat & gastronomique, ses bulles très fines révèlent des notes de mirabelle et de fleurs blanches. Légèrement toasté, c'est un crémant droit avec une belle fraîcheur.

Sucres résiduels : 0,84 g/L



CRÉMANT BLANC DE NOIRS BRUT

100% Pinot Noir

Attaque souple & franche, une fine acidité sur de belles notes fruitées. La bouche est ample, ronde, avec une belle structure.

Sucres résiduels : 2,7 g/L

LES QVX

Les QVX, "Cuvées Xavier" sont des sélections issues de leurs meilleurs terroirs. Des vins avec une grande complexité, mis en valeur par une vinification en fût de chêne. Une longue fermentation et un élevage sur lies de 15 mois en fût neuf permettent de révéler toute la palette aromatique du cépage, agrémentée d'une légère touche boisée.



PINOT NOIR QVX 2017

Expressif, fruité : Arômes intenses de cerise noire et de mûre. Vin corsé, velouté, riche au palais. La bouche est ample et d'une grande concentration en fruits rouges confits. Apparaît une bonne charpente aux tanins fondus.



RIESLING QVX 2014

Fruité, délicatement boisé, sur des notes de mandarine, de pêches blanches mûres avec des notes minérales. Le bouquet est expressif avec une bouche souple avec du gras et une pointe d'acidité en finale.

Sucre résiduels : 6.52 g/L

LES GRANDS CRUS



PINOT GRIS SPIEGEL 2021

Arômes discrets de fumé, avec des notes de fruits à chair blanche comme le coing, la pomme et la poire. La bouche est puissante, construite sur le gras avec des arômes élégants d'ananas.

Sucres résiduels : 35,1 g/L

LES LIEUX DITS



RIESLING STEIN

Subtil sur les fruits jaunes avec des notes de verveine et des notes mentholées. La bouche est ample, sur des notes fleuries avec une minéralité et une salinité qui lui confère une belle longueur.

Sucres résiduels : 2.01g/L



PINOT GRIS SCHWARZBERG

Élégant, aux arômes discrets et fumés avec des notes de fruits exotiques. Opulent, riche, aux arômes tout en finesse, de fruits confits comme l'ananas, l'abricot, la mirabelle... Avec des notes de miel et d'épices.

Sucres résiduels : 27.43 g/L



GEWURZTRAMINER STEIN

Fin & intense sur la rose, discrètement épicé. Gouleyant, franc, belle rondeur avec du gras et du nerveux. Capiteux, mais tout en finesse. La finale présente des fruits mûrs avec une pointe d'acidité très fine.

Sucres résiduels : 23.84 g/L



RIESLING SPIEGEL 2021

Bouquet intense et complexe associant des notes d'agrumes et minérales. La bouche s'affirme par sa richesse, son volume, du gras et de la nervosité. Très expressif, c'est un vin harmonieux, voué à un bel avenir.

Sucres résiduels : 3.99g/L



GEWURZTRAMINER SPIEGEL 2019

Senteurs élégantes de citron vert, de guimauve, de mirabelle, révélatrices d'une belle maturité des raisins. Attaque généreuse, arômes fruités, notes florales et réglissées. Opulent, velouté, impressionnant par sa longueur.

Sucres résiduels : 44.31 g/L

LES VENDANGES TARDIVES



RIESLING 2011

Attaque souple, on retrouve le complexe minéral/agrumes. Ample, riche, épicé avec des notes de fruits exotiques surmûris. Harmonieux, équilibré entre le moelleux & la vivacité du Riesling.

Sucres résiduels : 41.1 g/L



GEWURZTRAMINER 2018

Puissance & complexe, aux arômes d'agrumes, de fruits de la passion. Belle structure au palais, une bouche voluptueuse, bouche aux arômes élégants de fruits exotiques.

Sucres résiduels : 82.82 g/L



PINOT GRIS 2009 SÉLECTION GRAINS NOBLE

Le nez dévoile des odeurs de fruits confits, comme le coing, la rhubarbe, de compote de pêche jaune, avec des notes épicées. La bouche est grasse, riche, liquoreuse avec des notes complexes.

Sucres résiduels : 104,9 g/L

BEAUJOLAIS

— MAISON FERRAUD —

La maison P. Ferraud & Fils c'est avant tout l'histoire de 5 générations se succédant au fil des siècles : Philibert, Tony, Antoine, Pierre et Yves-Dominique... Avec pour unique et même objectif depuis ses origines, offrir des vins de qualité alliant typicité et authenticité.

— TARIFS À LA DEMANDE —



Agathe & Yves Dominique se sont rencontrés lors d'un salon en Alsace...

CRUS DU BEAUJOLAIS

Millésime



BROUILLY "Domaine Rolland"	2020 à 2022
CÔTE DE BROUILLY "Domaine Rolland"	2020 à 2022
CHÉNAS "Le Bougnat"	2020 à 2022
CHIROUBLES "Le Champ en Pente"	2020 à 2022
FLEURIE "Le reposoir"	2020 à 2022
JULIÉNAS Domaine Ferraud "Les Ravinets"	2020 à 2022
disponible en magnum	
MORGON Domaine Ferraud "Les Charmes"	2020 à 2022
disponible en magnum	
RÉGNIE "Cuvée Antoine Ferraud"	2020 à 2022
SAINT-AMOUR "Cuvée Ensorceluse"	2020 à 2022
disponible en magnum	
MOULIN-À-VENT "L'Eolienne"	2019 à 2021
disponible en magnum	

VINS DU BEAUJOLAIS

Millésime



BEAUJOLAIS "Cuvée des Montagnards"	2020 à 2022
BEAUJOLAIS-VILLAGES "Les Merrains"	2020 à 2022
BEAUJOLAIS Blanc "Les Merrains"	2020 à 2022

CUVÉES SPÉCIALES



	Millésime
MOULIN-À-VENT "La Dynastie des Ferraud" disponible en magnum	2015 à 2016
POUILLY-FUISSÉ "La Dynastie des Ferraud"	2015
SAINT-AMOUR "Cuvée 130" disponible en magnum	2020 à 2022
FLEURIE "Cuvée 130"	2020 à 2022
SAINT-VÉРАН "Cuvée 130" disponible en magnum	2020 à 2022
CÔTE DE BROUILLY "Cuvée 140"	2018 à 2021

VINS DU MÂCONNAIS



	Millésime
MÂCON ROUGE	2020 à 2022
MÂCON-VILLAGES "Le Chai des Platanes"	2020 à 2022
MÂCON-FUISSÉ "Cuvée Marie-Josèphe Ferraud"	2020 à 2022
SAINT-VÉРАН "La Chardonneraie" disponible en magnum	2020 à 2022
POUILLY-VINZELLES "Le Point du Jour"	2020 à 2022
POUILLY-FUISSÉ Domaine Ferraud "L'Entreeroches" disponible en magnum	2020 à 2022
VIRÉ-CLESSÉ "L'Elixir de La Roche"	2020 à 2022

LE CLAN BY P.FERRAUD & FILS

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construit au fil des générations ! Il regroupe 6 personnages : Jeanne, Fred, Paul, Jacques, Marie et Domi qui animent chacun à leur manière le Village. Chaque membre du Clan a son propre profil de vin et ses appellations qui lui correspondent. Ils ont hâte de les partager avec vous !



	Millésime
BEAUJOLAIS-VILLAGES "La Terrasse de Jeanne"	2020 à 2022
BROUILLY "Le Comptoir de Paul"	2020 à 2022
JULIÉNAS "La cave de Fred"	2020 à 2022
MORGON "La Table de Jacques"	2020 à 2022
SAINT-VÉРАН "La Cuisine de Marie"	2019 à 2022

CAISSE MIXÉE INSTANT GAMAY

BROUILLY "Domaine Rolland"
CÔTE DE BROUILLY "Domaine Rolland"
CHÉNAS "Le Bougnat"
CHIROUBLES "Le Champ en Pente"
FLEURIE "Le Reposoir"
JULIÉNAS Domaine Ferraud "Les Ravinets"
MORGON Domaine Ferraud "Les Charmes"
RÉGNIÉ "Cuvée Antoine Ferraud"
SAINT-AMOUR "Cuvée Ensorceleuse"
MOULIN-À-VENT "L'Eolienne"



CAISSE MIXÉE INSTANT CHARDONNAY

MÂCON-VILLAGES "Le Chai des Platanes"
MÂCON-FUISSÉ "Cuvée Marie-Josèphe Ferraud"
POUILLY-FUISSÉ Domaine Ferraud "L'Entreroches"
SAINT-VÉРАН "La Chardonnaie"
BEAUJOLAIS Blanc "Les Merrains"



* Vins proposés en fonction du millésime disponible,
prix comprenant les vins, la caisse et le suremballage.

BAG IN BOX DISPONIBLE SUR DEMANDE

BROUILLY	10 L
JULIÉNAS	10 L



BEAUJOLAIS

ANAÏS PERTUIZET

Anaïs s'est installée en 2021 à Lantignié. Après 5 ans d'études dans la vigne et le vin, Anaïs travaille dans diverses régions et pays viticoles du monde. Proposer ses propres bouteilles, Anaïs Pertuizet en rêvait depuis quelques années. Ses parcelles, cultivées s'étendent sur 2,5 hectares Anaïs conduit son vignoble à l'aide de son cheval de trait "Irokoï" et d'un treuil. Elle fait tout à la main et cultive les vignes en agriculture biologique et en biodynamie.

Anaïs & Agathe se connaissent depuis quelques années. Leurs projets respectifs naissent presque au même moment...



BEAUJOLAIS LANTIGNIÉ

100% Gamay

Gouleyant, aromatique sur les fruits noirs.



RÉGNIÉ

100% Gamay

Tout en structure, ce régnié apporte rondeur et fraîcheur avec du caractère.

BEAUJOLAIS

EMMANUEL ROSTAING TAYARD

COTEAUX DU LYONNAIS

Manu fait un retour aux sources à la trentaine car tombé amoureux de ce terroir unique de l'appellation, des pierres bleues issues de roches métamorphiques qui donnent à ces trois cuvées une vraie typicité. Le domaine est en démarche de conversion bio et biodynamie depuis la création en 2020.

Parce qu'il n'y a que les montagnes qui ne se croisent pas, Agathe & Manu auraient pu se croiser à 20 000 kms à l'autre bout de la terre sur les coteaux néo-zélandais mais c'est bien dans les vignes françaises et lyonnaises que ces derniers ont pu échanger sur leurs valeurs communes et la passion des jolis jus.



AMOUR INTERDIT



Selon la légende, l'impératrice Poppée inspira le nom du village de Saint-Romain-de-Popey, où elle séjourna avec Néron, empereur romain. Après quatre décennies de soin par nos aïeux, ces vignes, situées sur le crêt éponyme, peuvent désormais exprimer tout le potentiel de leur terroir granitique au travers de cette cuvée...

LE CHANT DU LOUP



100% Chardonnay

Saveur fruitée, minérale sur des notes de coing. Une structure équilibrée et une acidité fine.

ULTREIA



100% Gamay

Un nez fruité et épicé, une structure souple et une note finale acidulée qui donne une sensation de fraîcheur au vin.

LE COEUR DES HOMMES



100% Gamay

Aromatique sur les petits fruits rouges, la cerise burlat et au kirsch. En bouche, c'est un vin élané, acidulé, précis. La finale est désaltérante et délicate, discrètement épicée, avec des notes de cerise confite et de canneberge.

BEAUJOLAIS

CHRISTOPHE SAVOYE

Vignerons de père en fils depuis six générations, le domaine familial Christophe Savoye est ancré à Chiroubles depuis 1825. C'est sur ce Cru le plus élevé du Beaujolais, que Christophe élabore sur ses 16 hectares des vins de terroir, dans le plus grand respect de l'environnement. Véritable ambassadeur du Cru Chiroubles, Christophe met un point d'honneur à mettre en avant ses vins et son savoir-faire. Issus des meilleures parcelles du Beaujolais.

Christophe, Sophie & Agathe se rencontrent au détour d'un salon en commun : épicurien, bon vivant, amoureux des vins de terroirs qui reflètent toute la puissance du caractère des vigneron, il était naturel qu'il lance cette collaboration dans cette nouvelle aventure.



CHIROUBLES CUVÉE LOÏC

Bouche toute en finesse allie fraîcheur et rondeur, preuve d'un parfait équilibre.



CHIROUBLES CUVÉE PRESTIGE

Cette Cuvée Prestige est le fleuron de la propriété, produite en très petite quantité sur de très vieilles vignes exposées plein sud. Élevée un an en Fût de Chêne, elle donne un vin racé et étoffé.



CHIROUBLES CUVÉE CŒUR DES FEMMES

La Cuvée Cœur de Femme produite de façon confidentielle sur le meilleur terroir, sur une vigne centenaire, nous donne une couleur grenat, des arômes de fruits à noyau, griottes mûres, des tanins soyeux, une structure puissante et équilibrée.



MORGON CUVÉE NOÉMIE

On dit de lui qu'il "morgonne". C'est un vin puissant et racé avec des tanins enrobés qui donnent à cette cuvée du caractère.



RÉGNIÉ CUVÉE MA CONFIDENCE

Cette cuvée donne un vin fruité avec beaucoup d'élégance.



BEAUJOLAIS BLANC

Cette cuvée de Beaujolais Blanc, produite avec 100% de Chardonnay, donne une note florale et citronnée. La bouche nous délivre une incroyable densité avec un gras généreux.



BEAUJOLAIS ROSÉ

Cette cuvée de rosé nous donne une robe lumineuse et habille ce vin sur des arômes intenses. La bouche est dense et structurée. Elle accompagnera très bien apéritif, pizza, barbecue, lasagne, poisson.



BORDEAUX

CHÂTEAU CHAUVET

L'Histoire du Château Chauvet à Saint-Hilaire-du-Bois commence en 1907 avec Jean-Baptiste Chauvet. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 55 hectares, 5 appellations avec 8 cépages différents.



Timothée & Agathe se rencontrent lors de leurs dernières années d'étude à l'école de Vayres en spécialité œnotourisme. Un an plus tard, ils partent avec leurs sacs à dos travailler dans les vignobles néo-zélandais : expériences, réflexions... À son retour Timothée lance ses premières cuvées en monocépage.

LES MONOCÉPAGES



CABERNET ROSÉ

100% Malbec

Frais et fruité, il est idéal pour vous accompagner durant tout



SAUVIGNON BLANC & CHAUVET – 2021

100% Sauvignon blanc

Sous tension, vif, il est appréciable pour sa fraîcheur avec des nuances aromatiques sur le bourgeon de cassis.



MERLOT

Un nez intense et puissant qui vient en soutien d'une belle matière, noble, mûre, gorgée de fruits noirs et d'épices. La bouche racée à la chair veloutée et structurée est un concentré de baies noires confiturées avec un peu de réglisse. La finale est suave.



MALBEC

La splendide robe est pourpre intense et brillante. Le nez est fin, racé de petits fruits noirs composés et de pruneaux. La bouche est dense avec un joli potentiel. Les épices amènent de la fraîcheur à l'ensemble indispensable et signe d'un grand vin. La longue finale est réglissée, épicée et mentholée.



PETIT VERDOT

Intense, riche, fruité, la puissance aromatique est caractérisée par la violette.



LES ASSEMBLAGES



CHÂTEAU CHAUVET 2015/2016

Une cuvée typique du Bordelais aux saveurs fruitées, minérales et légèrement animales.



CHÂTEAU CHAUVET 2018 BORDEAUX SUPÉRIEUR

La robe est grenat soutenue. Le nez est complexe intense de grains de café, cacao, un peu de cannelle et de réglisse. La gourmandise se confirme en bouche. La chair est dense mais veloutée et juteuse soutenue par l'élevage apportant quelques tanins sucrés et fondus.



L'INTEMPOREL 75 ET 150CL

La robe est rubis sombre. Le nez révèle les fruits mûrs ainsi que des notes minérales et grillées. La bouche est veloutée et charnue avec des tanins enrobés.

BORDEAUX

LES VIGNOBLES DIGNAC

Deux héritages familiaux, les vignobles Dignac s'étendent sur la montagne Saint-Émilion avec le château Côtes de Bonde et sur Pomerol pour le château Les Grands Sillons : Stéphane reprend aujourd'hui l'héritage familial, avec goût et passion.

Agathe & Stéphane échangent sur le sport, sur leurs années à Bordeaux en dégustant les différentes cuvées accompagnés d'un saucisson de canard de la ferme, d'un foie Gras Jacquin et d'un comté du Jura.



CHÂTEAU CÔTES DE BONDE MONTAGNE SAINT-ÉMILION 2018

Nez intense aux senteurs de fruits rouges et de violette. Bouche onctueuse et harmonieuse aux tanins suaves et puissants.



CHÂTEAU CÔTES DE BONDE MONTAGNE SAINT-ÉMILION ÉLÉGANCE 2018

La meilleure parcelle de merlots élevée en fût de chêne dans leur cave monolithe, toute une promesse...



CHÂTEAU LES GRANDS SILLONS POMEROL CUVÉE AMODIS 2018

Nez intense aux senteurs de fruits rouges et de violette. Bouche onctueuse et harmonieuse aux tanins suaves et puissants.



CHÂTEAU LES GRANDS SILLONS POMEROL ROUGE 2018

Grande élégance, aux magnifiques arômes. Bouche volumineuse et charpentée amène de la finesse sur une finale longue et tannique.

BOURGOGNE

— ANTOINE OLIVIER —

Antoine Olivier s'applique à respecter ses convictions de vigneron : le gout du travail bien fait, avec une légèreté suffisante, comme en témoignent certaines de ses cuvées... À travers celles-ci, prenez le temps de découvrir son univers et ses vins, où Chardonnay et Pinot Noir règnent, où le respect de l'environnement prime et le plaisir est maître mot. Un espoir pour nous aujourd'hui : que vous ayez autant de plaisir à déguster ses vins, qu'il a eu à les produire !

Agathe & Claude se rencontrent sur les salons ... Voisines de palier lors d'un drive à Lille à l'extérieur, la promotion des vins qu'elles représentent font des étincelles



LES BLANCS

Quantité très limitée,
devis sur demande



BOURGOGNE ALIGOTÉ "Oublie le Cassis"
BOURGOGNE Chardonnay "Les 2 dindes"
RULLY Saint Jacques
MONTAGNY 1^{ER} Cru les Bassets
SANTENAY Clos des Champs Carafe
SANTENAY Les Côteaux sous la roche
SANTENAY Le Bievaux "L'Air de Rien"
SANTENAY 1^{ER} Cru Clos des Gravières
MEURSAULT Gorges de Narvaux
CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} Cru Morgeot

LES ROUGES



BOURGOGNE PINOT NOIR "Côté Rouge"
SANTENAY Le Temps des Cerises
SAVIGNY-LES-BEAUNE "Les P'tits Liards"
SANTENAY Les Charmes
SANTENAY 1^{ER} cru Beaurepaire
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} Cru Les Peuillets
POMMARD
ALOXE CORTON 1^{ER} cru Les Valozières

BOURGOGNE

— GEUGNON RÉMOND —

Établis à Charnay-lès-Mâcon, Véronique, la fille, et Jean-Christophe, le gendre, ont repris en 1997 ce domaine familial de 14 hectares créé dans les années 1980.

Une histoire qui se ressemble : quand le vin naît d'une passion...



SAINT VÉRAN AOP 2022

Bouche joyeuse, expressif sur le chardonnay, fin et séduisant.

BOURGOGNE

— PHILIPPE HUGUENOT —

Vignerons depuis plusieurs générations, le domaine s'est agrandi au fil du temps. En complicité avec la nature, respectueux du travail réalisé par les anciens et fidèles à leurs racines familiales, Valérie et Philippe avancent ensemble, avec cette croyance qu'il est toujours possible de faire mieux, et que le prochain millésime sera encore meilleur !



Ils se rencontrent au détour de salons de vignerons indépendants... Des appellations prestigieuses aux vins les plus rares, amoureuse du Fixin Blanc... Une belle collaboration voit le jour.



LES BLANCS

MARSANNAY COLLECTION

Ce Blanc exprime ici toute la maturité du raisin. La bouche ample et ronde amène sur de belles trames minérales, tout en longueur. C'est un vin typé et harmonieux qui peut se boire délicieusement dans sa jeunesse, mais révélera toute la typicité du terroir avec le temps.



FIXIN BLANCS D'ARGILES

Un excellent vin à la robe généralement or pâle et de beaux reflets brillants. Le nez est très souvent aromatique, avec de belles notes florales et d'agrumes. Quant à la bouche, elle est suave, avec une belle vivacité.





MARSANNAY HÉRITAGE

Des notes de fruits rouges (griotte, groseille, fraise...) et d'épices douces introduisent ce vin. Une belle précision et un grand respect du fruit le rendent assez éclatant, vigoureux et bien construit. L'attaque en bouche, puissante et généreuse, s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.



MARSANNAY MONTAGNE

Expressif, épanoui et plein, sans aspérités, proche du raisin. Ce Marsannay présente un profil précoce et gourmand, enrobé d'une fine sucrosité moelleuse.



MARSANNAY CHAMPS PERDRIX

Un vin de caractère de grande finesse aromatique. Le nez d'une belle complexité associe avec harmonie les notes florales, fruitées, épicées... Trame serrée donnant un équilibre d'une force remarquable sur des nuances de groseilles, de prunes, du noyau de cerise noire. La fin de bouche révèle une subtile salinité.



FIXIN TERRE BRUNE

Nez intense sur la cerise fraîche. La bouche est pleine de fruits, solaire, avec un superbe équilibre et des tanins denses.



GEVREY CHAMBERTIN

Ce Gevrey s'affirme sur une belle structure, des tanins qui jouent sur le velours, avec un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est aussi un vin de garde.

BOURGOGNE

DOMAINE MOSNIER

La nouvelle génération, incarnée par Stéphanie et Christophe, allie la tradition et la modernité au sein de la production. Le domaine est implanté aux côtés du vignoble de chablis : climats et terroirs typiques, leurs vins blancs sont uniques.



L'histoire commence autour d'une coupe de crémant... Leur collaboration naît autour d'un verre de Chablis 1er cru.

LES CLASSIQUES



PETIT CHABLIS

Nez vif et ouvert, fruité : poire fraîche et citronnelle. Bouche dans le prolongement avec une agréable fraîcheur, délicatement croquante et acidulée, finale saline et vive.



CHABLIS

Nez plaisant mêlant les fleurs blanches, et la fraîcheur minérale. Bouche tendue et saline, aux arômes francs de citron et poivre blanc. Évolution minérale et fraîche. Ensemble équilibré prêt à consommer !



CHABLIS VIEILLES VIGNES

Nez agréable mariant la fraîcheur du pamplemousse et l'acidité du bonbon anglais. Bouche acidulée mêlant harmonieusement le zeste de citron et la fraîcheur mentholée, dans le prolongement un registre minéral persistant.



CHABLIS 1^{ER} CRU

Nez floral d'une belle intensité, notes de tilleul et fruits exotiques, équilibré par les arômes d'amandes fraîches. Gourmand, généreux et avec un bel équilibre.



RÉSERVE

Doux mariage d'épices et de brioche. Attaque fraîche et acidulée mêlant harmonieusement la générosité et la finesse des notes boisées, dans le prolongement d'un registre minéral persistant. Frais et finale suave.



1893 HÉRITAGE

Nez agréable mariant les notes d'épices et de brioche. Bouche acidulée mêlant harmonieusement la générosité et la finesse des notes boisées, dans le prolongement d'un registre minéral persistant. Structuré, charmeur et élégant.



PART DE L'HOMME

Vif, généreux sur l'amande grillée et sur des notes florales, suivi de notes séduisantes de poire et de miel.



TERRE & SECRET

Son élevage en amphore lui confère une fraîcheur agréable et délicate. La bouche acidulée mêlant harmonieusement les notes d'évolution et la finesse minérale très persistante. Grand vin d'exception, charmeur et élégant.



ANTIC 2020

Nez agréable et délicat d'une grande fraîcheur. Bouche acidulée mêlant harmonieusement les notes d'évolution et la finesse minérale très persistante. Grand vin d'exception, charmeur et élégant.



BOURGOGNE

DOMAINE VINCENT PERRIN

Exploitation familiale datant de 1445 et reprise en 1987, répartie sur cinq communes voisines, elle compte actuellement 9 hectares suivis en lutte raisonnée. L'âge du vignoble s'étend à 30 ans pour les plus jeunes vignes jusqu'à 114 ans pour la doyenne.

Guillaume & Agathe, presque de la même génération, sont toujours côte à côte sur le même salon... Véritable amoureux des produits de terroirs; ils troquent.



VOLNAY 1ER CRU LA GIGOTTE MONOPOLE

Opulent et charnu, grande intensité aromatique.



POMMARD VILLAGE

Notes de mûre, myrtille, groseille, noyau de cerise et prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps.



VOLNAY 1ER CRU LES MITANS

Très fruité, avec des notes de cerise, framboise, tanins sages.



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Sec et fruité, sur des notes d'agrumes.

JURA

DOMAINE PIERRE RICHARD

Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée.



Emmanuelle, Vincent & Agathe se connaissent depuis longtemps : acteurs à différents niveaux pour le vignoble du Jura, ils suivent le projet d'Agathe sans hésiter !

LES CRÉMANTS

FINAMBULLE

100% chardonnay

Bulles fines avec une légère sucrosité qui saura accompagner vos apéritifs joviaux.



HARMONIE

Bulles fines laissant entrevoir ses arômes fruités et frais.



CRÉMANT MILLÉSIMÉ 2013

48 mois sur lattes plus tard, ce crémant exprime le caractère jurassien sur la noisette et le beurré du chardonnay.



ROSÉ BRUT "PERLES D'AUTOMNE"

Bulles fines, avec la fraîcheur de ses arômes de fruits rouges.



LES ROUGES



POULSARD
POULSARD "Plouplou d'or"
TROUSSEAU
TROUSSEAU "Confidence"
PINOT NOIR ARBOIS
PINOT NOIR "Chouette rouge"

LES FLORAUX

CHARDONNAY ÉLÉGANCE

100% chardonnay

Fin et agréable aux arômes floraux et fruités, notes d'agrumes de pomme et de poire.



CHARDONNAY LES MARNES

Gras, rond et puissant il développe des arômes de fleur de vigne et de roche.



CHARDONNAY TERRA COTTA EN DOLIUM

Fin et agréable aux arômes d'agrumes (écorce d'orange) : vin fruité, rond alliant fraîcheur et longueur en bouche. Notre Dolium est entièrement fabriqué à la main en terre cuite. C'est la plus ancienne céramique que l'homme ait créée.



CHARDONNAY TERRA COTTA EN GRÈS

Fin et agréable aux arômes d'agrumes (écorce d'orange) : vin fruité, rond alliant fraîcheur et longueur en bouche.





CHARDONNAY TYPÉ
CHARDONNAY / SAVAGNIN "Tradition"
SAVAGNIN 2016
SAVAGNIN 54

LES SPÉCIALITÉS

VIN JAUNE



Attaque puissante et complexe, à dominante de noix. Vin charpenté et très long en bouche.

VIN DE PAILLE



Arômes de raisins secs, très gras. Harmonieux entre l'acidité, le sucre et l'alcool : riche et dense, les arômes prédominants sont la figue et le pruneau.

MACVIN DU JURA



Élevé 36 mois en fût de chêne, ce macvin est fruité et puissant sur des notes de coings et de fruits mûrs.

MARC DU JURA



Issus des marc de vin de paille, l'alcool est persistant et puissant aux tanins bien fondus.

CHAMPAGNE

BRIMONCOURT

Cette signature est celle d'un gentleman des temps modernes : Alexandre Cornot. Passionné par l'Histoire et fasciné par l'inlassable quête des Hommes pour l'excellence, admirateur de la nature, amoureux de la terre de Champagne et de son vin, il insuffle cette touche particulière de personnalité et son exigence quasi obsessionnelle dans chacune des créations de la Maison qu'il a rachetée en 2008.

Ces valeurs cardinales que Brimoncourt revendique, nous sommes fiers de leur donner vie autour de personnalités fortes et originales qui partagent toutes une vision et une passion authentiques pour ce merveilleux vin qu'est le champagne. Excellent vin, fruit de cette passion authentique, Brimoncourt est aussi une manière d'être inspirée par des esprits libres : un désir chevaleresque, une réponse sophistiquée à la convenance et l'ennui.





L'esprit Brimoncourt est un hommage pétillant aux "années folles" du 18ème siècle que fut la Régence. Plus qu'un champagne, Brimoncourt est avant tout un état d'esprit : l'élégance joyeuse...



EXTRA BRUT

— CATALOGUE COMPLET —
SUR DEMANDE



BRUT RÉGENCE



BLANC DE BLANCS



BRUT ROSÉ

CHAMPAGNE

— GUY DUMANGIN —

Le Champagne Guy Dumangin, c'est 5 générations et plus d'un siècle de savoir-faire et d'expérience champenoise. Situé à Chigny-les-Roses sur les coteaux de la montagne de Reims, il est classé 1^{er} cru en grande majorité.

Antoine & Agathe se rencontrent à l'époque à Dijon. Chacun vaquant à leurs vies respectives, Antoine décide de s'installer avec ses parents sur le Domaine familial. Leurs projets respectifs se croisent, au bon endroit et au bon moment...



BRUT TRADITION

60% de Chardonnay,
20% de Pinot noir
et 20% de Meunier

Nez sur des notes grillées et épicées de noix sèches. Bouche puissante et riche. Notes de fruits noirs et agrumes confits.



BRUT CARTE D'OR 1^{ER} CRU

40% de Chardonnay,
35% de Pinot noir
et 25% de Meunier

Champagne fruité, facile à boire qui vous accompagnera à chaque instant.



EXTRA BRUT L'ORIGINEL 1881

40% de Chardonnay,
35% de Pinot noir
et 25% de Meunier

Champagne parfait à l'apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer.



BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Ce champagne vif, élégant et minéral accompagnera vos apéritifs, poissons, sans oublier vos fromages.



BRUT MILLÉSIME 2014 1^{ER} CRU

50% de Chardonnay et 50% de Pinot noir

Notes de pâtisseries et de fruits jaunes en compote : expressif et tonique, porté sur les fruits noirs et croquants avec une finale zestée.



GÉNÉRATION 13

60% de Millésime 2012
40% de Brut Sans Année

13^{ème} Génération de vigneron, cette cuvée rend hommage à nos aïeux. La bouche séduit par sa texture crémeuse, sa fraîcheur et la délicatesse de ses parfums.



BRUT ROSÉ 1^{ER} CRU

32% Chardonnay,
30% de Pinot Noir
28% de Pinot Meunier
et de 10% de Vin rouge de Champagne

Frais, avec de généreux arômes de fruits rouges et un léger arôme de litchi.



LOIRE

CLOSERIE DECHANTELOUP

La Closerie de Chanteloup est née de l'association de trois amis vignerons, Vincent Guichard, Frédéric Plou et Willy Debenne, unis par la même passion : leur métier. Venus d'horizons différents, ils ont choisi de se réunir pour partager leur savoir-faire et vinifier ensemble des vins qui leur ressemblent. Vignerons consciencieux et passionnés, ils conçoivent leur métier en parallèle d'une agriculture respectueuse de la nature et des écosystèmes.



Vincent & Agathe sont voisins lors d'un salon en Alsace.

LES BLANCS



TOURAINESAVIGNON

100% Sauvignon

Note d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche ronde, fraîche, gourmande.



TOURAINESAMBOISECHENIN SEC

100% Chenin ou Pineau de Loire

Nez frais et aromatique. Arômes de fruits blancs (pêche) et miel. Attaque ronde et fruitée, belle fraîcheur. Belle persistance, chaude et mure.



MONTLOUIS-SUR-LOIREMÉMOIRE DE LOIRE

100% Chenin ou Pineau de Loire

Arômes de fruits blancs (pêche) et miel. Attaque ronde et fruitée, belle fraîcheur. Belle persistance.



MONTLOUIS-SUR-LOIREL'ESSENTIEL

100% Chenin

Nez brioiché légèrement toasté. Attaque douce et fraîche, note discrète de vanille, belle longueur en bouche.



MONTLOUIS-SUR-LOIREGOURMANDISE 50 CL

100% Chenin ou Pineau de Loire

Arômes de fruits blancs (pêche), coing et miel. Attaque ronde et fruitée, belle fraîcheur. Belle persistance.



TOURAINES AMBOISE FRANÇOIS 1^{ER}

Gamay, Cabernet franc et Côt
Nez fruité, intense. Bouche
généreuse, arômes de fruits
rouges. Rond et gourmand.



TOURAINES AMBOISE FÉLIX

Côt (60%) et Cabernet Franc
Nez fruité Attaque souple et
légère. Finale longue.



TOURAINES AMBOISE CÔT CÔT RI CÔT

100 % Côt (Malbec)
Notes d'épices et de réglisse.
Bouche Fraiche, légère et
poivrée.



TOURAINES AMBOISE LES DESSUS DE CHAPTAIN

100 % Côt
Nez cassis et violette. Attaque
ronde et souple, bouche riche et
harmonieuse, intense et longue.



TOURAINES AMBOISE LES DOUVES

100% Cabernet Franc
Nez cassis et violette. Attaque
ronde et souple, bouche riche et
harmonieuse, intense et longue.



VIN DE FRANCE PINOT NOIR

Nez fruité, intense. Bouche
légère, arômes de cerises kirschs
et de pruneaux. Belle longueur.

LOIRE

CHÂTEAU DE LA VIAUDIÈRE

À 80 mètres, en haut de son coteau, entouré de vignes, le Château de la Viaudière surplombe depuis le XVI^{ème} siècle les coteaux du Layon situés entre Champ-sur-Layon et Valanjou. Passionné de leurs terroir Pierre-Antoine & Agnès aiment vous recevoir au domaine pour vous faire partager leur métier de vignerons.



Pierre Antoine & Agathe se rencontrent eux aussi sur les salons des vignerons indépendants.

LES BLANCS



CHARDONNAY PRIMA VERA

Très flatteur, un rien frimeur, il offre des parfums généreux de litchi, ananas, pêche blanche alliés à des pointes de réglisse et de violette en fin de bouche.



SAUVIGNON PRIMA VERA

Récolté à la main, le sauvignon est le blanc sec le plus aromatique de toute la gamme. Très flatteur, un rien frimeur, il offre des parfums généreux de litchi, ananas, pêche blanche alliés à des pointes de réglisse et de violette en fin de bouche.



CHENIN JARDIN D'ÉTÉ

Belle fraîcheur citronnée en bouche, avec juste ce qu'il faut de vivacité pour faire mettre en valeur ses notes de mandarine, de pamplemousse et de poire.



PIERRE BLANCHE PARADISIO

Élevage sur lies fines en barriques de chêne français pendant 11 mois. À découvrir.

GAMME PARADISIO

LES ROSÉS



ROSÉ PRIMA VERA

Vin des beaux jours par excellence, le Rosé saura vous séduire par sa couleur profonde et chaleureuse. Sa fraîcheur et son fruité proviennent du meilleur de différents cépages : le Gamay offre ses parfums printaniers et une belle rondeur.



CABERNET D'ANJOU JARDIN D'ÉTÉ

Vin demi-sec (sucres résiduels naturels non fermentés), vous pourrez le boire facilement aussi bien en apéritif que pendant le repas.

LES ROUGES



GROLLEAU ROUGE PRIMA VERA

Vins rouges aux tanins très tendres, avec des notes de framboise, abricot et poivre blanc.



TUILLE JARDIN D'ÉTÉ

Souple, fruité et légèrement épicé.



PIERRE NOIRE PARADISIO

Les tanins sont tendres mais amples soutenus par des notes de fruits mûrs allant de la cerise Burlat, à la prune avec des notes de vanille.



SAINT-JEAN PARADISIO

Élevage en amphores

Ce vin rouge récolté très mûr à la main, a été vinifié sans soufre dans des amphores en grès. Il offre des tanins très souples sur un joli fruit rouge, délicatement poivré.

LES VINS MOELLEUX



COTEAUX DU LAYON 2019 75 CL

Un moelleux souple et très fruité aux notes de coing, ananas et litchi avec cette petite pointe acidulé en fin de bouche qui lui donne toute sa fraîcheur.



COTEAUX DU LAYON 2018 50 CL

Notes de coing, miel, vanille très amples et longues en bouches.

LES CRÉMANTS



CRÉMANT DE LOIRE BLANC

L'élevage sur lattes, clef de voûte de la Méthode Traditionnelle utilisée pour vinifier nos Crémant de Loire, dure entre 24 et 48 mois. Un travail long et minutieux pour vous garantir des bulles très fines, des acidités basses, beaucoup de fruit et d'élégance.

2020 75 cl
2019 150 cl



L'ÂME DU CRÉMANT DE LOIRE BLANC

Grande nouveauté dans la Gamme de nos Crémants de Loire, l'Âme du Crémant de Loire est un vin Nature (vinification sans soufre), & non dosé.



CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Brut, comme son homonyme blanc, il est tout en rondeur en bouche et les notes de fruits rouges ainsi que la délicatesse des bulles lui confèrent un caractère très féminin.

OCCITANIE

VIGNES DE GARBASSES

Au coeur du Pays de cocagne, entre Lautrec et Gaillac, Françoise et Guy Fontaine exploitent 16 hectares de vignes, sur sol caillouteux profond en appellation IGP Côtes du Tarn Cabanès, et 70 hectares de grandes cultures (blé dur, blé barbu, tournesol oléique, maïs...) pour des produits transformés comme l'huile, les pâtes sèches. Labellisés vigneron indépendant et bienvenue à la ferme, ils mettent à l'honneur les cépages autochtones du gaillacois en proposant des cuvées monocépages dans le plus pur respect des savoirs faire artisanaux et environnementaux.

Une histoire de scotch... Voisins sur un salon des vignerons indépendant à Rennes, ils partagent le même rouleau de scotch... 4 jours plus tard ils gardent le contact à travers différents salons. Agathe passe les voir sur l'exploitation lors d'un Wine trip dans le Sud.



LES INCONTOURNABLES



ROSÉ "OSÉ"

35% Duras
35% Braucol
30% Syrah

Nez fruité et épicé. Bouche ample et généreuse confirmant un rosé de caractère.



BLANC SEC "LES GRAVETTES"

90% de cépages gaillacois
10% de Viognier

Bouche ronde et fruitée, pomme verte avec des notes de fleurs blanches. Belle structure en raison de la présence du viognier.



ROUGE "LOU BI"

35% Braucol
35% Duras
20% Syrah et 10% de Prunelard

Bouche ample, généreusement épicée aux arômes de petits fruits noirs.

LES CARACTÉRIELS



ROUGE 100% BRAUCOL "ESPANTÉ"

Cépage ancien du gaillacois

Apporte des notes de cassis et une bouche épicée et structurée. Belle robe rouge sombre violine.

ROUGE 100% PRUNELART "ESPÉRAT"

Cépage ancien du gaillacois

Apporte des notes de prune fraîche et une bouche épicée et structurée. Belle robe rouge aux reflets grenat.

ROUGE 100% DURAS

Cépage gaillacois souple et très friand. Ce vin apporte des notes de petits fruits rouges et une bouche épicée et poivrée.

LES FESTIFS



MARGINALE

60% Muscadelle
40 % viognier

Notes de pomme et de poire verte, des bulles fines et élégantes.



BLANC DOUX "AOÛT BLANCO"

Raisins issus d'une vendange surmûrie, mielleux.

SAVOIE

CHEVALLIER BERNARD

Jean-Pierre et Chantal reprennent le domaine de 13 hectares en 1996. C'est en 2016 que leur fils Antoine rejoint l'équipe et représente la 7ème génération de vignerons.



Antoine & Agathe se rencontrent grâce à un réseau en commun dont Anaïs Pertuizet, avec qui Agathe collabore.

JONGIEUX BLANC

Cépage : Jacquère

Fruité, sur les fruits à chair blanche, minéral, frais, léger.



ROUSSETTE DE SAVOIE

Cépage : Altesse

Floral légèrement miellé et épicé sur une fine minéralité.



SAVOIE CHARDONNAY

Sur des arômes de fleurs blanches, fin et gras, belle longueur en fin de bouche.



ROUSSETTE DE SAVOIE CRU MARESTEL

Cépage : Altesse

Riche et fruité, il est épicé et long en bouche. Ce vin fait partie des vins blancs de Savoie que vous pouvez faire vieillir en cave quelques années.





CRÉMANT

Crémant très fruité et frais. Il est très agréable à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert. C'est un plaisir pétillant gaiement en bouche.



SAVOIE ROSÉ

100 % Gamay

Fruité, rond et souple.



JONGIEUX GAMAY

Fruité, fin et gourmand avec un bel équilibre.



JONGIEUX MONDEUSE

Sur les fruits rouge, épicé, tannique et persistant.



JONGIEUX MONDEUSE CUVÉE MATÉ

Fruité, épicé, torréfié, élégant et avec des tanins fondus. Élevage en fût de 10 à 12 mois.



SUD-OUEST

CHRISTOPHE AVI

Depuis plusieurs générations, la famille Avi, des viticulteurs passionnés, produit des grands vins et grands crus AOP du Lot et Garonne au cœur de son domaine viticole Christophe AVI situé à proximité d'Agen. Le domaine propose des vins élaborés à partir des meilleures vignes de leur région viticole.



Ils se rencontrent sur le salon de Paris autour d'un verre de vin rouge de chez Christophe et d'une coupe de Crémant du Jura.

L'AVI EST BELLE ROUGE



60% de Egiodola,
35% de Merlot
et 5% de Cabernet Franc

Joli bouquet de fruits noirs, vin velouté et gourmand tout en étant structuré.

L'AVI EST BELLE BLANC



50% de Colombard
25% de Petit Manseng
et 25% de Gros Manseng

Arômes de fruits blancs avec une légère impression iodée.

L'AVI EN ROS...É



50% de Cabernet Franc
50% de Cabernet Sauvignon

Le nez évoque un panier de fruit frais auxquels se mêlent des notes florales.

CUVÉE L 50 CL



1/3 de Merlot
1/3 de Cabernet Sauvignon
1/3 de Cabernet Franc

Parfum intense, avec des notes d'épices (poivre noir, curry) mêlées de fruits noirs. La bouche est généreuse avec des tanins puissants mais fondus.



RÉSERVE LACLÈDE



30% de Cabernet Franc
30% de Cabernet Sauvignon
20% de merlot
20% de Tannat

Alchimie parfaite entre les 4 cépages du Sud-ouest. À déguster sans modération pour apprécier le subtil mélange des arômes.

L'AVI DES DRÔLES



1/3 de Merlot
1/3 de Cabernet Sauvignon
1/3 de Cabernet Franc

Arômes de fruits noirs se mêlent à ceux de vanille, de réglisse et de café torréfié.

AVI DE TEMPÊTE



50% de Petit Manseng
25% de Gros Manseng
25% de Colombarid

Sur le fruit les premières années, il gagnera en délicatesse avec le temps. Arômes de fruits exotiques et abricot sec. Il dévoile une bouche ample et généreuse.

LE VIN C'EST L'AVI



Fruits noirs sur une ouverture d'un bouche soyeuse et ample. Une belle maturité aliant fraîcheur, gourmandise.

L'AVI DE TOUS



31% de Merlot
6% de Tannat
9% de Cabernet Franc
54% de Cabernet Sauvignon

Belle expression des arômes de fruits. Ample, généreux et épicié.

MA PHILOSOPHIE DE L'AVI



80% de Merlot
13% de Cabernet Sauvignon
7% de Cabernet Franc

Belle complexité aromatique sur les fruits noirs. Tanins expressifs et élégants.

SUD-OUEST

CHÂTEAU EUGÉNIE CAHORS

Vignerons passionnés depuis le 15^{ème} siècle, leurs vignes bénéficient d'une mosaïque remarquable de terroirs uniques.

Claude & Agathe font un salon en commun en Alsace : Claude, fervent défenseur des « blagues à part », étant le plus ancien de la troupe et Agathe la plus jeune... C'était sans compter sur la richesse et la variété de l'histoire de Claude, qu'ils se rendent compte, avec plusieurs années d'écart, que leurs histoires de vie avec le vin se ressemblent.



CHÂTEAU EUGÉNIE TRADITION 2020

Malbec, Merlot

Arômes charmeurs de fruits rouges et noirs. Structure gourmande et généreuse.



CHÂTEAU EUGÉNIE TSAR PIERRE LE GRAND 2020

Malbec, Merlot

Élégant et fin sur les fruits rouges, souligné par des notes d'épices. Ce vin est soyeux, équilibré entre finesse et profondeur.



CHÂTEAU EUGÉNIE RÉSERVE DE L'ÂIEUL 2020

Malbec, Tannat

Expressif et intense aux arômes de fruits noirs avec une touche épicée. Ce vin est profond et concentré en bouche avec une longueur remarquable.



COUSSU MAIN

Un nez floral et expressif, notes de fruits blancs. Une bouche ample et tendue sur la minéralité. Généreux, accompagné d'une salinité subtile.



HAUTE COLLECTION

Malbec

Riche, intense et expressif sur les fruits rouges mûrs avec des notes vanillées et finement boisées. Harmonieux, la bouche impressionne par son ampleur.

EUGÉNIE LA JOLIE

EUGÉNIE LA JOLIE Rouge

EUGÉNIE LA JOLIE Rosé Fruité

EUGÉNIE LA JOLIE Rosé Moelleux

EUGÉNIE LA JOLIE Blanc Sauvignon



BAG IN BOX DISPONIBLE SUR DEMANDE

5 L

10 L

Rosé Treille du Roy

Rouge Treille du Roy

Vin de France Rouge



SUD-OUEST

CHÂTEAU HAUT-FONGRIVE / CHÂTEAU LE FAGÉ

Une fusion de deux domaines pour illuminer vos verres...riane

Agathe rencontre Doriane sur les salons en Alsace en tant que cliente du Domaine Haut Fongrive... Quelques années plus tard elles se retrouvent sur les salons de vigneron indépendants mais de l'autre coté en tant que conseurs : Doriane décide de fusionner son domaine avec Benoit, viticulteur du Château Le Fagé...



MONTBAZILLAC 2019

La bouche est ample, complexe et riche. Des notes réglissées et de fruits secs se distinguent. La finale est harmonieuse. L'équilibre entre les sucres et la vivacité est exceptionnel.

SUD-OUEST

CHÂTEAU ROQUE-PEYRE

Issus d'une famille de viticulteurs, Laetitia et Sébastien Gaillard, deux jeunes vigneron, ont converti leur vignoble en agriculture biologique en 2009. C'est dans un chai moderne qu'ils vinifient aujourd'hui les vins du Château Roque Peyre. L'exploitation se situe sur les coteaux de la Dordogne, au milieu de forêt et prairies vallonnées, idéal pour observer la biodiversité sur les sentiers de randonnée qui traversent leur propriété.



Agathe & sébastien se rencontrent sur les salons et sont régulièrement voisins de table.

- ÉLEGANCE BIO Bergerac rouge 2019
- SUBTILITÉ BIO Montravel blanc sec 2021
- DOUCEUR Côtes de Bergerac 2021
- FRAÎCHEUR BIO Bergerac rosé 2020



VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU FONTVERT

C'est au coeur du Luberon, à Lourmarin, que le vignoble de Château Fontvert exploite depuis 1598 une vingtaine d'hectares de vignes. Certifié en agriculture biologique et en biodynamie, les cépages cultivés donnent naissance à des vins d'exception...

Agathe & Michael, eux aussi, se rencontrent lors d'un salon en Alsace... C'est autour d'une bière alsacienne que leur collaboration voit donc le jour.



GAMME RESTANQUES



LES RESTANQUES BLANC AOP LUBERON

60% Vermentino,
40% Grenache blanc

La macération pelliculaire de 24h libère un joli nez d'agrumes et de fruits blancs, avec une bouche délicate et subtilement équilibrée.



LES RESTANQUES ROSÉ AOP LUBERON

50% Grenache noir, 45% Cinsault
et 5% Mourvèdre

Issu d'une sélection de pressurage direct et d'un élevage sur lies de 4 mois, les arômes de pêches blanches et de petits fruits rouges sont dominants. Rond et souple !



LES RESTANQUES ROUGE AOP LUBERON

65% Syrah, 15% Cinsault
et 10% Grenache noir

Une courte phase de macération suivie de 12 mois d'élevage en cuve béton révèlent une puissance aromatique dominée sur les fruits rouges et les épices douces.

GAMME CHÂTEAU FONTVERT



CHÂTEAU FONTVERT BLANC 2020

60% Vermentino
40% Grenache blanc

Fruits exotiques, et fleurs blanches sont de rigueur pour ce vin de macération pelliculaire. Sa fermentation en fût de chêne et ses huit mois d'élevage sur lies lui donne des notes grillées et vanillées en bouche : équilibre entre le gras et la fraîcheur.



CHÂTEAU FONTVERT ROSÉ AOP LUBERON 2021

60% Grenache noir, 35% Cinsault
et 5% Mourvèdre

Expressif et dominé par des arômes de pêche blanche, la bouche est fraîche longue et onctueuse.



CHÂTEAU FONTVERT ROUGE AOP LUBERON 2020

90% Syrah, 10% Grenache noir

Après une longue macération qui lui permet d'acquérir richesse et rondeur, l'élevage de 12 mois en fût de chêne lui offre un bouquet de fruits noirs, poivre & cuir. Une bouche structurée avec des notes de cassis et de cacao.



SÉLECTION PARCELLAIRE



LE COLLET AOP LUBERON 2020

Sélection parcellaire de vieille
Syrah de 50 ans

Élevé 16 mois en fût de chêne, sa longue macération révèle puissance et complexité sur les fruits noirs et le poivre. Des notes grillées et chocolatées. Riche, puissant et onctueux.



LE MOURRE BLANC AOP LUBERON 2021

Sélection parcellaire
de Vermentino

Après une fermentation en fût de chêne et un élevage 8 mois en barrique sur lies, cette sélection parcellaire est puissante et complexe sur les fruits exotiques et le miel, les notes grillées et vanillées. Riche et concentré, il conserve un bel équilibre.



LE MOURRE ROSÉ AOP LUBERON 2021

Sélection parcellaire
de Grenache noir

Cette sélection parcellaire issue des meilleurs jus de pressurage direct, fermenté en fût de chêne avec un élevage sur lies de 4 mois acquiert un nez très expressif aux arômes de fruits blancs et de fruits exotiques. Riche et concentré, avec une élégance et une finesse remarquable.



LE MOURRE NÈGRE AOP LUBERON 2020

Sélection parcellaire de
mourvèdre

Riche et rond, son élevage de 16 mois en fût de chêne révèle une complexité aromatique sur les fruits noirs, les épices et le cacao. La bouche est dense, concentrée et d'une longueur exceptionnelle.

VALLÉE DU RHÔNE

— DOMAINE ROGER PERRIN —

Le Domaine Roger PERRIN est implanté dans l'aire d'Appellation d'Origine Protégée de Châteauneuf-du-Pape en Vaucluse. Exploitation familiale depuis 5 générations, nous proposons un large choix de vins dont le caractère et la finesse feront le plaisir de chacun. L'originalité de ses terroirs et la qualité du travail effectué à la vigne et en cave sont les gages de la notoriété du Domaine reconnu et apprécié par les amateurs et les connaisseurs de vin.



Ils se rencontrent sur les différents salons... Agathe, amoureuse des châteaux neufs du pape blanc, c'était l'heure de se lancer dans l'aventure ensemble !

BAG IN BOX DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES BLANCS



CÔTES DU RHÔNE PRESTIGE

Notes de fruits et de fleurs, avec une dominance d'abricot, de pêche de vigne, de violette et de fleur blanche. La bouche est ronde avec du volume, elle se termine sur une finale fraîche.



CÔTES DU RHÔNE "CUVÉE LAURA"

Nez typique : abricot et violette avec une touche de fleur blanche. Le Viognier éclate en bouche avec des accents de fruits jaunes bien mûrs. La bouche est exubérante, ample, ronde et persistante.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Nez fruité et floral sur des notes de pêches de vignes, agrumes, fleurs blanches. La bouche révèle la présence de beaucoup de gras et de rondeur avec des notes de fleurs et de fruits.



VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE ROUGE

Nez fruité, épicé et aux légères nuances de garrigue. Bouche très agréable, où l'on retrouve le fruit et les senteurs provençales avec une petite dominante de cassis.



VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE "CUVÉE ?"

Nez fruité, bourgeon de cassis, notes poivrées et légères nuances vanillées. C'est la puissance tannique qui domine dans ce vin atypique au caractère affirmé.



CÔTES DU RHÔNE "CUVÉE VIEILLE VIGNE"

Nez complexe aux senteurs de garrigue, fruits rouges et noirs, épices poivrées, avec de légères nuances de tabac blond. La bouche est généreuse et ample, la finale est longue et persistante.



CÔTES DU RHÔNE FRUITÉ

Nez de fruits rouges légèrement épicés avec quelques nuances de caramel au lait. Notes poivrées avec une petite structure tannique et une finale tout en finesse et élégance.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Nez de fruits rouges et noirs, poivrées, une légère touche de vanille. La bouche est ample et généreuse. Une fraîcheur en finale et un équilibre remarquable.



VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE ROSÉ

Nez intense de fruits, quelques touches d'agrumes et de fleurs. Bouche fraîche et élégante, ce rosé a tout pour plaire avec cette finale longue, ample et fruitée.

— DISPONIBLES EN BAG IN BOX —

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE MONTMIRAIL

Assis sur les deux communes de Vacqueyras et Gigondas, le vignoble est en grande partie l'œuvre de Maurice Archimbaud, qui a patiemment constitué ce domaine sur la base du regroupement de deux propriétés : une exploitation familiale, située à Vacqueyras dont il a hérité de son père Gabriel Archimbaud d'une part, et d'autre part le vignoble sur Gigondas qu'il a entièrement créé dans les années soixante, en près de 20 ans, en défrichant les pentes escarpées des Dentelles de Montmirail.

Un emplacement magnifique avec des vins d'une grande qualité...



VACQUEYRAS

Arômes de fruits rouges et de réglisse. Il accompagnera en toutes occasions rôtis et fromages.



GIGONDAS

Arômes de fruits noirs et d'épices.

LES SPIRITUEUX



VINGABONDE

« Les richesses qu'offrent la nature environnante sont des sources d'inspiration inattendues et d'une très grande finesse. Encore faut-il prendre le temps de les découvrir ! C'est avec beaucoup de patience et de passion que j'élabore ces recettes, pour retranscrire humblement et avec subtilité, la beauté de nos paysages. »

Julien MARIOTTE

Distillateur passionné, Agathe passionnée d'alcool blanc et surtout de Gin, ils étaient faits pour croiser leurs routes !



Grand choix de spiritueux
à la demande (Whisky,
Vodka, Rhums, Gin, ...)

COLLECTION GIN



GIN DRACO

Puissant et aromatique, évoque les sous bois résineux avec des notes d'agrumes, genièvre et poivre. Pour apprécier pleinement toutes ses saveurs, dégustez-le en digestif. Pour une utilisation en cocktail, accompagnez-le d'un tonic et par exemple d'un bourgeon de sapin ou d'un zeste d'agrumes.

50 cl

20 cl



GIN URSA MINOR

Fruit de la macération et distillation de baies de genévrier et de plantes sauvages biologiques. La richesse des herbes dévoile une attaque fraîche, suivie d'une délicate amertume évoquant le pamplemousse. Finale suave et proche du caramel. Profitez de sa gourmandise, avec un sorbet de fruits rouges ou de poire.

50 cl

20 cl

COLLECTION VODKA



VODKA LYRA

Fraîche et gourmande, elle est dominée par les fruits rouges. Finale longue et raffinée, elle évolue sur les herbes coupées et un léger fumé. Elle se prolonge sur des notes fraîches et de tartes aux prunes.

50 cl

20 cl



VODKA CORONA BOREALIS

Notes d'amande et herbes fraîches coupées. Finale marquée par une douce saveur fumée, la texture grumeleuse de la peau de poire et le poivre.

50 cl

20 cl



VODKA AQUILA

Les herbes fraîches nous transportent dans de grandes prairies verdoyantes et ensoleillées, portées par de douces notes de pommes et d'ananas. Le sel, quant à lui, nous plonge dans un subtil bain de douceur.

50 cl

20 cl

COLLECTIONS AQUAVIT, AMER ET LIQUEUR



AQUAVIT DELFINUS

Ample et fraîche en bouche, légèrement anisée. Notes d'herbes fraîches. Véritable gourmandise, l'aquavit Delfinus se déguste pur en apéritif et en digestif.

50 cl

20 cl



AMER PAVO

Des notes épicées, de fruits rouges et d'agrumes avec une finale glissant vers la réglisse. Pavo est un amer relativement doux, qui saura séduire les palais non-initiés et ravir les amateurs.

50 cl



LIQUEUR LYNX

Liqueur caractérisée par une grande douceur, portée par des notes d'agrumes, de gingembre et de résineux. Cette liqueur est peu sucrée pour préserver au mieux ses saveurs naturelles.

50 cl

20 cl

— LES RHUMS À MICHEL —

C'est sur les bords du canal, à Dole, qu'est née l'idée d'un rhum arrangé particulier. Un Rhum gourmand de qualité. Lors d'un footing matinal - transformé en promenade d'une matinée - Vincent, Cédric et Jonathan ont l'intime conviction de tenir les secrets d'un arrangé réussi. Le mélange de fruits, d'épices et de cette eau de vie ne quitte plus désormais les trois amis qui patientent et couvent chacune de leur cuvée, pour vous rendre le voyage le plus palpitant possible.

« Le Jura a enfin son vrai rhum arrangé & artisanal. Beaucoup de bons fruits et de nombreuses épices : chez Michel on ne lésine pas. Découvrez une gamme de rhum arrangés authentiques et audacieux, laissez Michel entrer en vous ! »



BANAMIEL

Qu'est-ce-que c'est bon une banane ! Alors dans un arrangé sucré au miel d'Acacia du Jura et finement épicé, on ne peut plus s'en lasser.



FRUITS ROUGES

Ce qu'il y a de bien avec l'arrangé Fruits Rouges à Michel, c'est que d'une année à l'autre ce n'est jamais le même. Mais il est toujours bon ! Mélange de fraises, cerises, framboises, myrtilles, groseilles, canneberges, mûres, cassis en fonction des récoltes... et des années !



PANACHE ESTIVAL

Arrangé atypique, subtil mélange de 15 épices sur une base de 4 fruits, il vous mettra quelques étincelles en bouche sans toutefois vous brûler. Un cadeau à celui ou celle qui retrouve les 15 épices.



FIGUOMIEL

Peut-être l'arrangé le plus surprenant des Rhums à Michel. Liqueureux à souhait. Sa rondeur va vous envoûter et vous faire regretter votre mariage. Promis cela s'arrête vite... jusqu'à la bouteille suivante !



VANANAS

Arrangé tout en douceur, il a le pouvoir de faire apprécier l'ananas à tout le monde. Sa limpidité cache malgré tout un arôme complexe qui vous enveloppera la langue, subtil équilibre entre ananas Victoria et vanille de Madagascar.



COCO CAFÉ

Cet arrangé est un bonbon. Une sucrerie idéale pour la fin d'un repas ou à prendre tranquille sur sa terrasse. Recette ajustée de nombreuses fois pour trouver l'Arabica idéal, nous dormons maintenant sur nos deux oreilles.



MOJITO

Quand les beaux jours sont là, Michel va cueillir sa menthe du jardin pour vous offrir cette recette aux saveurs acidulées. Un concentré de fraîcheur, une caresse au palais. Ce rhum arrangé est parfait pour emballer.



ORANGE CAFÉ

Un grand classique revisité. Aller simple vers le Jardin d'Eden où Michel et Ève ont croqué la première fois dans l'orange, juteuse à souhait. Se déguste incroyablement bien à l'approche de Noël.



VERVEINE CANADIENNE

Là nous sommes sur une grande histoire d'amour. L'amour d'une plante parfumée et d'un tronc vigoureux. La fusion délicate de la verveine aux touches légèrement acidulées et de la sève de l'éralde des forêts canadiennes. Un rhum qui appelle à se détendre au coin du feu.



CUVÉE SPÉCIALE

Le Bijou de Michel, rare, qui brille d'élégance et d'excentrisme. Composition soigneusement tenue secrète, macération longue et série ultra-limitée. Pour les audacieux qui arriveront à obtenir une bouteille de cette Cuvée, il y aura un avant et un après. L'extase, le septième ciel.



LARGE GAMME DE SPIRITUEUX SUR DEMANDE

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



LES CHAMPIGNONS

VINGABONDE



VINGABONDE

MORILLES SPÉCIALES

TROMPETTES

GIROLLES

CÈPES

MÉLANGES FORESTIERS

PIEDS DE MORILLES, BOLETS, CÈPES, TROMPETTES, GIROLLES

PIEDS DE MORILLES, BOLETS, CÈPES, PLEUROTÉS

BOLETS, CÈPES, CHAMPIGNONS NOIRS, PLEUROTÉS

Colisage disponible à partir de 25 grammes



— Autres champignons et mélanges possible à la demande et en fonction des récoltes.

PRIX VARIABLE en fonction du poids de chaque champignon souhaité et du cours de l'importation.

L'ÉPICERIE FINE



VINGABONDE

FRAIS JACQUIN

NOS CANARDS, NOS OIES, NOTRE ÉTHIQUE

Ferme familiale à Payrac entre Sarlat et Rocamadour, nous élevons nos canetons et nos oies de façon traditionnelle en parc collectif mais certifié sans OGM. Nous transformons dans notre conserverie agréée UE via notre propre abattoir. C'est une grande fierté pour nous et c'est ainsi que nous pouvons affirmer posséder un savoir-faire précieux devenu rare aujourd'hui. Ce respect des gestes traditionnels et des cycles biologiques vous garantit une qualité de foie et de viande exceptionnelle.



Leur collaboration commence autour d'un bocal de cassoulet...

MAGRET FRAIS EXTRA PARÉ S/V

FOIE GRAS EXTRA NON ÉVEINÉ S/V

FOIE GRAS ÉVEINÉ EXTRA S/V

MAGRET SÉCHÉ ENTIER

MAGRET FUMÉ ENTIER

MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS

SAUCISSE SÈCHE DE CANARD

Aiguillettes, Côtes de canard, Coeur de canard, ...
disponibles selon abbatage



Parmentier de canard	750gr.
Cassoulet au confit de canard	780gr. 1600gr.
Haricots à la graisse de canard	780gr.
Duo de canard	750gr.
Choucroute au confit de canard	780gr. 1530gr.
Manotte Choncar aux Tillens	780gr. 1600gr.
Civet de canard	750gr.
Manchons de canard à l'Orange	780gr.
Manchons de canard au Curry	780gr.

— FOIE GRAS JACQUIN —



FOIE GRAS DE CANARD

Entier – Or 2017

130gr. _____

180gr. _____

320gr. _____



FOIE GRAS DE CANARD

Entier truffé

130gr. _____

180gr. _____



FOIE GRAS DE CANARD

Entier mi-cuit – Or 2019

130gr. _____

180gr. _____

320gr. _____



MARBRÉ DE MAGRET AU FOIE GRAS

330gr. _____



SUPRÊME DE FOIE GRAS

130gr. _____

180gr. _____



COU DE CANARD FARCI

400gr. _____

LES SAUCES

SAUCE AU FOIE GRAS

130gr. _____

SAUCE AU CURRY

130gr. _____

SAUCE AUX CÈPES

130gr. _____

SAUCE À L'ORANGE

130gr. _____



LES PÂTÉS FINS



FOIE GRAS JACQUIN



**PÂTÉ AU COEUR DE
FOIE GRAS**

180gr. _____
330gr. _____



**PÂTÉ
FÉNELON**

130gr. _____
180gr. _____
320gr. _____



**PÂTÉ
AU GENIÈVRE**

130gr. _____



**PÂTÉ
QUERCYNOIS**

130gr. _____



**PÂTÉ
AUX HERBES**

130gr. _____



**PÂTÉ SAFRAN
ET CHOCOLAT**

130gr. _____

LES GRANDS CLASSIQUES



**CONFIT
DE CANARD**

2 Cuisses
700gr. _____



**MANCHONS
DE CANARD
CONFITÉS**

Confits
700gr. _____



**GÉSIEERS
DE CANARD
CONFITÉS**

Confits
330gr. _____



RILETTE PUR CANARD

Or 2017

130gr. _____

180gr. _____

320gr. _____



PURE GRAISSE DE CANARD

320gr. _____

L'OIE



FOIE GRAS D'OIE

Entier

130gr. _____

180gr. _____



RILETTES PURE OIE

Or 2022

130gr. _____

180gr. _____

330gr. _____



CONFIT D'OIE

2 Cuisses

700gr. _____



PURE GRAISSE D'OIE

330gr. _____

D'autres produits selon disponibilités



— MAISON MARC —

LES VELOUTÉS



- VELOUTÉ DE COURGETTE
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT
- VELOUTÉ DE TOMATES
- VELOUTÉ DE CAROTTES
- VELOUTÉ D'ASPERGES
- VELOUTÉ DE PATATES DOUCES

LES CORNICHONS



- CORNICHONS EXTRA-FINS
- CORNICHONS FINS
- CORNICHONS AIGRES-DOUX PIMENTÉS
- CORNICHONS MALOSSOL

LES CAVIARS



**CAVIAR DE
CORNICHONS**



**CAVIAR D'OLIVES
NOIRES & FIGUES**



**CAVIAR
D'AUBERGINES**

Le
VINGABONDE
contact

**Agathe
CLAUDEL**



agathe@vingabonde.fr



06 88 36 45 02



Jura (39)



Vingabonde

www.vingabonde.fr