



# FOIRE AUX VINS DU CAVISTE

**Du 25 Septembre au 10 Octobre**

**3 semaines qui cartonnent** †



La foire aux vins du caviste, c'est avant tout des vins authentiques, chargés d'histoire...

Et l'occasion pour vous de bénéficier de vins à d'excellents rapports qualité/prix !



Certification Haute Valeur Environnementale



Vin prêt à boire dans les 3 ans



Reconversion biologique



Vin de garde dans les 6 ans



Agriculture biologique



Agriculture biodynamique



Vin de garde entre 5 et 10 ans ou +



Coup de cœur du caviste

## Les blancs



### **Nouveauté**

**AOP Bordeaux Entres Deux Mers**

**Château Roquefort**

**"Les rives" 2019**

~~8,50€/bt~~

8,10€/bt

7,65€/bt par 6

**Soit 45,90€ le carton**

**HVE**



Récemment découvert, ce blanc tonique est un juste représentant de son appellation. Le nez est frais et révèle des notes d'agrumes, de fleurs (Accacia, Jasmin). Une bouche est une explosion de saveurs fruitée où domine la poire, la pêche et la nectarine.

**Cépages : 70 % Sauvignon, 30 %**

**Accords : poissons, volailles et apéritifs**



**AOP Valençay blanc**

**Domaine JF Roy**

**"Symphonie" 2019**

~~7,70€/bt~~

7,30€/bt

6,90€/bt par 6

**Soit 41,40€ le carton**

**HVE**



Un incontournable de la cave depuis plus de 10 ans. Cette petite appellation du centre Loire reste méconnue du grand public. Et pourtant, ce joli blanc frais et aromatique au rapport qualité/prix hors du temps pourrait bien faire rougir certains de ses voisins Sancerrois et Menetou Salon.

**Cépages : 90 % Sauvignon, 10 % Chardonnay**

**Accords : poissons, crustacés, fromages de chèvre, apéritif.**



### **Nouveauté**

**Vin de France**

**Jeff Carrel**

**Plein la vue 2019**

~~8,90€/bt~~

8,45€/bt

8,00€/bt par 6

**Soit 48,00€ le carton**



On aurait pu dire plein le nez mais.... et puis les oiseaux ont un bec. Même les becs en zinc sentiront quelque chose. Nez puissant de fruits blancs et d'agrumes. Bouche fraîche, longue et sapide sur le fruit.

**Cépage : 100 % Sauvignon blanc**

**Accords : l'ami de l'apéro et des coquillages...**



**IGP Côtes de Gascogne**

**Domaine du Tariquet**

**"Les 1ères grives" 2019**

~~8,90€/bt~~

8,45€/bt

8,00€/bt par 6

**Soit 48,00€ le carton**

**HVE**



Un succès mondial pour cette cuvée dangereusement bonne. Les « premières Grives » du Domaine du Tariquet c'est avant tout : "une bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse (fruits exotiques, agrumes et raisins frais)." C'est un vin qui se glisse entre 2 sensations : celle d'une onctuosité enjôleuse, conjuguée à une profonde fraîcheur.

**Cépage : 100 % gros Manseng**

**Accords : apéritifs, foie gras, fromages persillés, desserts**

## Les rouges



**IGP Pays d'Oc**  
**Jeff Carrel**  
**"Villa des Anges" 2018**  
~~7,50€/bt~~  
7,20€/bt  
6,75€/bt par 6  
**Soit 40,50€ le carton**



Encore une fois, Jeff Carrel nous offre un rapport qualité-prix implacable. Ce vin du Languedoc expressif et fruité est enrobé par une belle matière et soyeux. Légèrement boisé sans être trop marqué, il offre une complexité rare à ce prix-là ! Du sur-mesure pour un apéritif improvisé, un barbecue... ou juste comme ça, pour le plaisir !

Cépages : Cabernet Sauvignon, Franc et Merlot  
Accords : viandes rouges (bœuf, canard), fromages



**Nouveauté**  
**Vin de France**  
**Domaine de Cabrol**  
**"Blue note" 2017**  
~~9,00€/bt~~  
8,55€/bt  
8,10€/bt par 6  
**Soit 48,60€ le carton**



Assemblage de grenache et de 2 parcelles de syrah, l'une apportant des parfums de violette et l'autre les arômes d'épices, ce vin a été conçu en pensant aux bars à vins. Il est donc finement aromatique et friand avec une subtile sensation de sucrosité. Ainsi il accompagnera les conversations jusqu'au bout de la nuit.

Cépages : 80 % Grenache et 20 % Syrah  
apéritif, charcuteries, viande blanche, cuisine du sud



**IGP de l'Hérault**  
**Mas Laval**  
**"Les pampres" 2017**  
~~11,50€/bt~~  
10,95€/bt  
10,35€/bt par 6  
**Soit 62,10€ le carton**



Le Mas Laval est situé sur les magnifiques terroirs d'Aniane dans l'Hérault. Souvent plébiscité par la critique, la cuvée "les pampres" est à la fois tendre et gourmande. Ses tanins lisses tout en finesse n'ôtent en rien sa concentration. Syrah, mourvèdre et Grenache se fondent harmonieusement bien autour de notes chocolatées.

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Carignan, Syrah  
Accords : viandes rouges (agneau, boeuf)



**Nouveauté**  
**AOP Corbières**  
**Embres et Castelmaure**  
**"Louise" 2019**  
~~6,90€/bt~~  
6,55€/bt  
6,20€/bt par 6  
**Soit 37,20€ le carton**



Un retour gagnant avec ces 2 cuvées éphémères de la petite cave de Embres Castelmaure signant un superbe millésime 2019. Clin d'oeil au cultissime "Thema et Louise" exprimant la soif de liberté, d'aventures... ou la soif d'en redemander encore et encore ! Avec "Louise" on est d'emblée séduit par les notes de fruits rouges (cassis, framboise, groseille). La structure reste souple et ronde.

Cépages : Grenache, Syrah  
apéritif, charcuteries, viande blanche, cuisine du sud



**Nouveauté**

**AOP Corbières**

**Embres et Castelmaure  
"Thelma" 2019**

~~8,90€/bt~~

9,45€/bt

8,00€/bt par 6

**48,00€ le carton**



Un retour gagnant avec ces 2 cuvées éphémères. Clin d'oeil au cultisme "Thema et Louise" exprimant la soif de liberté... ou la soif d'en redemander encore et encore ! Les amateurs de viandes rouges pourront se réjouir de l'accord avec "Thelma". Pleine et généreuse, la bouche délivre toutes ses promesses sur un long fruité associé à une farandole d'épices.

Cépages : Carignan , Syrah

Accords : viandes rouges (agneau, bœuf), fromages



**Vin de France**

**Benjamin Darnault**

**"la repasse de la montagne" 2016**

~~10,80€/bt~~

10,25€/bt

9,70€/bt par 6

**Soit 58,20€ le carton**



En collaboration avec Jeff Carrel, Benjamin Darnault a imaginé ce vin étonnant inspiré de la méthode Ripasso Italienne. La repasse permettant à la fois la remontée d'un fruit pur et frais tout en gardant la patine et la plénitude d'un vin élevé. Le vin est frais, fruité, mais aussi patiné, avec des saveurs de tabac et de fruits compotés. Un vrai coup de cœur. Allez-y les yeux fermés !

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Accords : biche, canard, agneau, côte de bœuf...



**Nouveauté**

**AOP Minervois**

**Domaine La Prade Mari**

**"parfums de garrigue" 2018**

~~7,80€/bt~~

7,40€/bt

7,00€/bt par 6

**Soit 42,00€ le carton**



Le nom de cette cuvée lui va à merveille. A travers ce vin, c'est tout le sud qui s'exprime. Le nez est sur les fruits rouges bien mûrs avec des notes épicées et poivrées voir réglisées.

La bouche est pleine, ronde et agréable avec des tanins bien mûrs. On y retrouve les notes de fruits rouges mais aussi des notes de tapenade d'olives, de thym et de romarin.

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan

Accords : magret de canard, Daubes, tajines



**AOP Cabardès**

**Domaine Guilhem Barré**

**"La Peyrière" 2019**

~~8,80€/bt~~

8,35€/bt

7,90€/bt par 6

**Soit 47,40€ le carton**



100% plaisir ! La Peyrière du Domaine Guilhem Barré est un pur Merlot vinifié sur la gourmandise, absolument irrésistible ! Frais et fluide malgré une belle intensité, cette cuvée à la chair gourmande vous séduira, c'est certain, faisant mentir tous ceux et celles qui auront osé penser que le Cabardès ne pouvait pas accoucher de vins de plaisir.

Cépage : 100 % Merlot

Accords : apéritifs, charcuteries, viandes blanches, cuisine du sud, lasagnes, fromages



**AOP Côtes du Rhône**  
**Vignerons d'Estézargues**  
**"cuvée des galets" 2019**

5,90€/bt

5,60€/bt

5,30€/bt par 6

**Soit 31,80€ le carton**

La cuvée des Galets est un très beau Côtes du Rhône naturel (levure indigènes, peu de soufre, non filtré), fruité, gourmand à souhait et qui fait le régal des convives autour d'un barbecue, d'un repas improvisé. Le rapport qualité prix de ce vin est imbattable !



Grenache, Carignan et un soupçon de Cinsault  
 Accords : apéritifs, charcuteries, viandes blanches, cuisine du sud, grillades



**Nouveauté**

**IGP du Vaucluse**  
**Domaine des Amouriers**  
**"Suzanne" 2019**

6,90€/bt

6,55€/bt

6,20€/bt par 6

**Soit 37,20€ le carton**



Oulala que de cépages dans cette jolie cuvée en bio ! Grenache, Carignan, Merlot, Syrah, Cinsault, Caladoc. Grâce à une exposition remarquable sur les coteaux et sur les terrains ouest du plateau des garrigues, de vieilles vignes donnent ce vin plein de fruit et de gourmandise, légèrement frais ravira vos soirées d'été. Grillades, viandes blanches, plats Méditerranéens...



Grenache, Carignan, Merlot, Syrah, Cinsault, Caladoc.  
 Accords : charcuteries, grillades, cuisine du sud



**AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre**  
**Domaine G et JH Goisot**  
**"tradition" 2018**

14,80€/bt

14,05€/bt

13,30€/bt par 6

**Soit 79,80€ le carton**



Le Domaine Guilhem & Jean Hugues Goisot, secret caché de la Bourgogne, produit des vins d'appellation d'exception. Ce petit domaine familial travaille aux sols calcaires en biodynamie depuis plus de 15 ans, dans le plus grand des respects des traditions, du savoir-faire et de la biodiversité. Cette cuvée Bourgogne Côtes d'Auxerre se dévoile tout en finesse.



Cépage : 100 % Pinot noir

Accords : veau, gibiers à plumes, veau, volailles fermières, fromages



**AOP Maranges 1<sup>er</sup> cru**  
**Domaine Jean-Claude Regnaudot**  
**"La Fussièrre" 2018**

21,00€/bt

19,95€/bt

18,90€/bt par 6

**Soit 113,40€ le carton**

Découvert en 2009, lors d'un périple en Bourgogne. A l'époque, les vins étaient déjà denses mais pas aussi précis qu'aujourd'hui. Ils ont gagné en finesse et élégance. Ce Maranges 1<sup>er</sup> cru fait désormais parti des incontournables et a fait son entrée dans le guide vert des meilleurs domaines de France ! La bouche propose une matière finement mentholée, des saveurs de fruits noirs et des tanins puissants.



Cépage : 100 % Pinot noir

Accords : veau, gibiers à plumes, veau, fromages





**AOP Saint Pourçain**  
**Domaine des Bérioles**  
**"les grandes brières" 2017**

11,50€/bt

10,95€/bt

10,35€/bt par 6

**Soit 62,10€ le carton**



Jean Teissède s'est imposé en peu de temps comme l'incarnation du renouveau de Saint-Pourçain. Voilà cuvée 100% gamay né d'un terroir granitique qui s'exprime admirablement bien sur des notes de cerises, de poivre et d'épices. La finale grâce à un élevage bien maîtrisée s'allonge sur des nôtés légèrement toatées. Une alternative aux Bourgogne à moindre coût.

Cépage : 100 % Gamay

Accords : veau, volailles fermières, raclettes



**AOP Francs Côtes de Bordeaux**  
**Château Le Puy**  
**"Emilien" 2016**

27,80€/bt

26,40€/bt

25,00€/bt par 6

**Soit 150,00€ le carton**



Le Puy est l'un des domaines produisant des vins naturels dans le Bordelais les plus reconnus au monde. La qualité est bel et bien au centre de cette belle renommée ! Vous allez découvrir Bordeaux sous un autre jour, car il est certain qu'aucun vin du coin ne ressemble à ceux de la Famille Amoreau. Profondeur, énergie, vitalité, fruit, ne cherchez pas plus, tout y est ...

Cépages : 85% de merlot, de cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec et carménère

Veau, gibiers à plumes, viandes rouges, fromages



**AOP Côtes de Bourg**  
**Le Clos du Notaire**  
**"Tradition" 2016**

10,50€/bt

10,00€/bt

9,45€/bt par 6

**Soit 56,70€ le carton**



Ce vin exalte des arômes de fruits noirs révélant toute la rondeur du Merlot et la subtile tannicité du Cabernet. Les arômes oscillent entre le croquant, le fumé et l'épicé et en font un vin de caractère. La bouche est ample. Finale élégante avec une pointe de fermeté bien ajustée. Les tanins soyeux encouragent dès aujourd'hui à la dégustation. Ou garde 10 ans

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Accords : viandes rouges (bœuf, canard), fromages



**Nouveauté**  
**AOP Cadillac rouge**  
**Château de Fontenille**  
**2016**

12,50€/bt

11,90€/bt

11,25€/bt par 6

**Soit 67,50€ le carton**



Couleur rubis soutenue, nez séduisant aux arômes de cerise noire et d'épice. Structuré et charpenté, ce vin élevé en barriques balance entre élégance classique et sensualité dévorante. Il est issu d'un assemblage à part égale de Merlot noir et de Cabernet sauvignon. Il s'inscrit dans la lignée des grands crus de Bordeaux. Un vin à partager et à faire découvrir à vos amis.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Canard, une côte de bœuf, un gigot, fromage