



## Domaine l'Ancienne Cure

25.00 €

1

“Jour de fruit”

- **Appellation** : AOP Bergerac
- **Cépage** : 80% merlot, 20% cabernet franc
- **Millesime** : 2016 - rouge - 75cl
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Fruité

Christian ROCHE *Paysan vigneron*, cinquième génération à cultiver la vigne, j'hérite d'une partie de la propriété en 1984. Cinq ans plus tard, je décide d'aménager le chai de vinification afin de devenir vigneron indépendant. Après quelques années, dans le souci constant d'élaborer de meilleurs vins et constatant que des pratiques culturelles conventionnelles appauvrissaient les sols et la qualité de ces vins, je décide de revenir aux fondamentaux : le respect de la terre et de la plante. L'aboutissement de ce processus a été la décision de convertir l'ensemble de la propriété en Agriculture Biologique.

- Couleur rubis profond. Nez de cerise avec du cassis, à l'agitation la fraise apparaît. Attaque ronde, avec de l'intensité, relayée par une saveur tannique fondue et de fruit en final révélant une excellente maturité du raisin.

Suggestion d'accords mets : Pavé de filet de boeuf *Limousine*. Magret de canard de la *Ferme Couto* au miel de châtaignes *du Mont Pujols*...

## Grateloup

39.00 €

2

Château Terre Vieille

- **Appellation** : Pécharment APC
- **Millésime** : 2012 - Rouge - 75 cl
- **Cépage** : 70% Merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc
- **Elevage**: Fûts de chêne
- **Aromatique** : Fruits rouges

Le domaine de Grateloup vit naître l'illustre philosophe Maine de Biran. Les outils en pierre taillée retrouvés dans les vignes lors des labours témoignent de la présence de l'homme préhistorique sur ce site il y a plus de cent mille ans. Ce terroir composé d'argiles rouges ferrugineuses et de silex et Récolte à la main des meilleures grappes.

- Robe à la robe rouge cerise, avec des reflets violine et d'une belle brillance. Son nez est discret et assez capiteux, celui-ci évolue sur des arômes de café torréfié qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise avec des notes mentholées. L'attaque en bouche est pleine et fraîche avec une belle sensation de rondeur et de douceur, la finale se révèle plus structurée et plus racée.

Suggestions d'accords mets: Pavé de 180g filet de bœuf *Limousine*, crème de morilles, morilles. Livarot, Brie de meaux AOP ...

## Tradition

28.00 €

3

Château Lamartine

- **Appellation** : A.O.C Cahors
- **Cépage** : 90% Malbec, 10% Merlot
- **Millesime** : 2014 - Rouge - 75cl
- **Certification** : Agriculture raisonnée
- **Aromatique** : Fuité

L'histoire du Château Lamartine remonte loin, très loin, à l'époque gallo-romaine, temps béni durant lequel le vignoble courait sur une très vaste superficie. Édouard Serougne, le propriétaire de l'époque qui tomba doublement amoureux. En 1920, il entreprend de remettre le domaine sur pieds, et dès 1930, ce dernier porte haut les couleurs de vallée du Lot natale.

Aujourd'hui, c'est Alain Gayraud, à la tête du Château Lamartine depuis 1975 et aujourd'hui épaulé par son fils Benjamin, qui veille sur le domaine de 35 ha exposés plein sud. À la vigne, on favorise le travail du sol pour obtenir un ensemble vivant bien équilibré et tout ce dont les ceps ont besoin pour s'épanouir pleinement.

- Oeil: Jolie robe rouge vif; Nez: vineux, légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés. Bouche: Puissante avec du gras, de la mâche et une astringence agréable.

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf Limousine, magret, confit de canard de la ferme Couto, agneau du Quercy Agenais, Bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge, fromages ...

## Château du Grand Puch

24.00 €

4

Trophée Cardinal

- **Appellation** : Bordeaux Supérieur Contrôlé
- **Millesime** : 2010 - Rouge - 75 cl
- **Cépage** : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon auxquels s'ajoute ici le Petit Verdot.
- **Certification** :
- **Aromatique** : Herbacé



Situé à une 1/2 heure de Bordeaux, à 15 minutes de Libourne et 20 minutes de Saint Emilion, en plein cœur de l'Entre-deux-Mers, le vignoble du château du Grand Puch s'étend sur 90 hectares environ, à Saint-Germain du Puch.

- Couleur soutenue, bonne mâche, bouche ample et bien équilibrée, vin élégant aux notes délicatement grillées, épicées et fruitées. Jolie finale. Selon les années, des arômes de cassis, de prune ou encore de cerise. Un vin élevé traditionnellement n'est pas stéréotypé, et la magie du climat opère toujours

Suggestions d'accords mets: Filet de boeuf Limousine, magret, confit de canard, de la Ferme Couto , fromages ...

## Château Leo De Prades

59.00 €

5

Par marquis de Saint Estèphe

- **Appellation :** Saint-Estèphe d'Origine Contrôlée
- **Millésime :** 2011 - Rouge - 75 cl
- **Cépage :** cabernet-sauvignon 40%, Merlot 60%
- **Aromatique :** Fruité



La légende veut que, il y a plusieurs siècles, le Marquis Léopold de Prades, alors en visite sur la commune de Saint-Estèphe, ait reçu en cadeau une propriété viticole superbe et bien située.

Hélas, d'héritage en succession, le domaine disparut, éclaté et parsemé.

Après bien des années, à l'issue de rudes négociations conduites jusqu'en 1999, le Marquis de Saint-Estèphe parvient à reconstituer le domaine.

- Comme beaucoup de 2011, ce vin joue la carte de la fraîcheur. Le bouquet se révèle net et fin, centré sur les fruits rouges agrémentés de notes de cuir, de sous-bois et d'épices. L'attaque vive et alerte fait ressortir les notes de poivron. Les tanins sont bien maîtrisés, la fraîcheur présente de bout en bout, et l'ensemble plaisant par sa simplicité

Suggestions d'accords mets: Oeuf surpris en cocote de Laparade, Filet de boeuf, brochette de magret de canard, Livarot ...

## Château Laclide

65.00 €

5

Vignobles Desplat Saint Emilion

- **Appellation :** Saint Emilion Grand Cru
- **Millesime :** 2010 - Rouge - 75 cl
- **Cépage :** 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Aromatique :** Fruité



La propriété d'Edouard Desplat Château La Clide et ses vignobles, sont situés sur la commune de Saint Supplice de Faleyrens, à quelques kilomètres de Bordeaux et aux portes de Saint Emilion.

- Parfum de fruits mûrs, avec beaucoup d'élégance. Agréables jeunes par la rondeur du Merlot.

Suggestions d'accords mets: Salade fraîcheur, Oeuf surprise sauce cèpes et cèpes en cocote de Laparade, filet de boeuf poêlé Limousine, Brie de Meaux...

## Premieres grives

23.00 €

6

Domaine de Tariquet

- **Appellation** : Côtes de Gascogne IGP
- **Millesime** : 2016 - Blanc moëlleux - 75cl
- **Cépage** : Gros Manseng 100%
- **Aromatique** : Onctueux

A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé.

- Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.

Suggestions d'accords mets : Apéritif, Foie gras frais, poêlé, Corne d'abondance aux fruits frais, coupe dentelle à l'orange, caramel rose étincelles, coulis de fruits et menthe fraîche

## Costat Darrèr

35.00 €

7

Camin Larredya

- **Appellation** : Jurançon
- **Cépage** : 67% gros manseng et 33% petit manseng
- **Millesime** : 2014 - Blanc moëlleux - 75cl
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Structure** : Léger
- **Aromatique** : Fruité

Le Domaine est dirigé par Jean-Marc Grussaute, qui a pris la suite de ses parents en 1988, dans le but de pousser toujours plus loin vers la qualité des assemblages et des vinifications. Le vignoble compte 9,5 ha de vignes certifiées en Agriculture Biologique Agrocert, dont 4 cultivées en terrasses.

-Vin moelleux exprime un fruité net et démonstratif sur un registre plutôt confit, parfaitement équilibré entre liqueur et acidité, et de présenter une richesse le rendant apte à la moyenne garde. La vendange va donc chercher les états de surmaturité du milieu de l'automne (raisins flétrissant, concentration des sucres et des goûts) La vinification est ventilée entre cuves inox, préservant le fruité du raisin, et barriques de chêne, conférant volume et rondeur au vin.

Suggestions d'accords mets : Apéritif, terrine de foie gras mi-cuit, foie gras poêlé de la ferme Couto, pavé de veau en sauce, bleu d'Auvergne ...

## Ondenc

Domaine Plageoles

30.00 €

8

- **Appellation** : Côtes du Tarn IGP
- **Millesime** : 2015 - Blanc - 75cl
- **Cépage** : Mauzac vert
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Structure** : Puissant
- **Aromatique** : Fruité

Passionné d'ampélographie (science et histoire de la vigne), Bernard Plageoles s'enorgueillit aujourd'hui d'être à la tête de plus de 20 hectares de vignobles Gaillacois plantés uniquement de cépages oubliés ou perdus par des décennies d'une agriculture tournée vers la rentabilité. Jusqu'à avoir mis en place un vrai conservatoire des ces cépages...

- Après 2 minutes d'aération, la puissance du nez de ce Mauzac Vert 2014 évoque le Sud : effluves d'alcool, aromatique marquée, mais point d'excès ici et même une certaine délicatesse. Les notes de pommes et de coings bien mûrs enchantent, et, en bouche, la rondeur nous séduit. Herbacé et tilleul pour la fraîcheur jusqu'au sucre d'orge pour la douceur, un léger retour sur l'amertume finit de nous convaincre du magnifique travail des Plageoles !

Suggestions d'accords mets: Bouchon de poularde de la *Ferme du Portail Rouge*, en mousseline aux petits légumes; Pavé de saumon de Norvège, canarval de légumes de saison ...

## Impératrice Eugénie

TURSAN

27.00 €

9

- **Appellation** : AOC Tursan
- **Millesime** : 2015- Blanc - 75cl
- **Cépage** : Gros Maseng /sauvignon/baroque
- **Certification** : agriconfiance
- **Structure** : sec
- **Aromatique** : Fruité

- L'Impératrice Eugénie révèle les traits les plus nobles de l'appellation TURSAN à partir d'une rigoureuse sélection de raisins provenant de nos meilleures parcelles.

Ce suivi du vignoble est validé par la certification Agriconfiance de la cave des Vignerons Landais

- Un blanc d'une grande finesse aromatique qui développe un bouquet fin de fleur blanche, rond et harmonieux

Suggestions d'accords mets: Asperges sauce mousseline, Crevettes roses cuites au litchi, coriandre, jus de citron vert, huile d'olives. Rocamadour ...