



Catalogue des livraisons octobre 2020

« La joie, la bonne humeur et l'ivresse peuvent
aussi être contagieuses. »
Luis Pasteur

LES BIB

Hérault

Clos Roca (Pezenas)

Rouge – 5 litres (*merlot, grenache, carignan*)

35 €

Blanc – 5 litres (*viognier, colombard*)

35 €

Rhône

Puy du Maupas (Rhône)

Rosé - 5 litres (*grenache, cinsault*)

35 €

LES BLANCS

« Les blancs sont sans aucun doute les meilleurs vins du monde ; ceux qui ne sont pas d'accord sont des abrutis qui ne comprennent rien aux équations différentielles. » A.Einstein

Alsace

Kumpf et Meyer

Auxerrois Selmling 2016/2017 (*auxerrois, OS02*)

17 €

Joli blanc sec aux notes de fruits tropicaux qui se marie très bien avec une cuisine relevée.

Moritz & Prado

Coteaux du Schieferberg (*riesling*)

22 €

9 mois d'élevage sur lies pour un riesling droit et classe. Gastronomique.

Nous sommes libres (*blanc-macération, sylvaner, riesling, OS02*)

21 €

Fermentation en amphore, macération pelliculaire, un vin libre, riche, vivant.

La Grande de l'Oncle Charles

Schiste (*riesling, sylvaner, OS02*)

18 €

Trouble et complexe et tendu et vivant.

Loire

Domaine de la Pépière (Sèvre et Maine)	
Pépière (<i>melon de bourgogne</i>)	9,5 €
<i>Aller les huitres.</i>	
Vallée Moray (Montlouis)	
Aubépine 2017 (<i>chenin, OS02</i>)	24 €
<i>Grand chenin gastronomique, de la matière, de la minéralité et une finale de folie. BIC</i>	
Jérôme Lambert (Anjou)	
Coule de source 2017 (<i>chenin, OS02</i>)	26 €
<i>Toujours une grande émotion sur les chenins de Jérôme Lambert. Pur et complexe, à aérer.</i>	
Cyrille Sevin (<i>Cheverny</i>)	
La Quadrature du blanc (<i>sauvignon, chardonnay, menu pineau</i>)	13 €
<i>Sauvignon fruit jaune + chardonnay = blanc équilibré - tout en finesse – à partager</i>	
La Mazodière - Cour-Cheverny (<i>romorantin</i>)	15 €
<i>Waaouuh ... un blanc d'automne riche et puissant, finale aérienne !</i>	
Domaine des Sablonnettes (Layon)	
Le p'tit blanc (<i>chenin</i>)	12 €
<i>Oh ! Le chenin d'apéro bien vif</i>	
Bruno Rochard (Layon)	
Moque Souris (<i>chenin</i>)	19,5 €
<i>Grande cuvée ! Il y a du gras, une belle acidité équilibrante. Quelle maîtrise .</i>	
Domaine Bertin-Delatte (Anjou)	
L'Échalier – 2017 (<i>chenin</i>)	18,5 €
<i>Pur chenin, vif et gourmand. On peut l'oublier en cave des années ... ou pas</i>	
La Grange aux Belles (Anjou)	
Fragile (<i>chenin</i>)	17 €
<i>Petit élevage en fût pour une texture délicatement torréfiée. Mmmm</i>	
Mathieu Coste (Coteaux du Giennois)	
Rebelle 2018 (<i>blanc, sauvignon, OS02</i>)	18 €
<i>Comme un pouilly fumé racé, dense et profond avec un peu de sucre résiduel.</i>	

Bourgogne

François de Nicolay (Franche-Comté)	
Coteaux de champlitte (<i>chardonnay, OS02</i>)	22 €
<i>Du bourgogne, 0 soufre, pas trop cher, c'est déjà pas mal ...</i>	

Auvergne

Domaine Miolanne	
Domaine blanc (<i>chardonnay, gewurztraminer, pinot gris</i>)	15 €
<i>Assemblage atypique pour un vin de pêche, rond et minéral ; finale subtilement épicée.</i>	

Savoie – Bugey

Domaine Giachino (Savoie)	
Primitif (<i>jacquère, 10,5°</i>)	15 €
<i>« L'impression qu'une lame de quartz cristallin s'enfonce dans votre palais tel un katana. » VE. Pas mieux.</i>	

Grégoire Perron - Bugey	
Terremere (<i>Chardo, altesse, aligoté, savagnin, 0502</i>)	22,5 €
<i>Le pont entre la Bourgogne, la Savoie et le Jura. Suave et éclatant !</i>	
La flûte agitée (<i>Chasselas, Jacquère, 0502</i>)	17 €
<i>Légèrement pétillant, délicieusement pétulant, pouf pouf.</i>	
Pearl (<i>chardonnay, aligoté, 0502</i>)	21,5 €
<i>Macon s'invite dans le Bugey. Finement beurré et long en bouche.</i>	

Jura

Julien Marechal – Domaine de La Borde	
Terre du Lias 2018 (<i>blanc, chardonnay</i>)	23 €
<i>Superbe tension. De l'onctuosité. Damn.</i>	
Côte de Caillot 2018 (<i>blanc, chardonnay</i>)	25 €
<i>Délicat, sur la pêche et l'écorce d'orange. Ne manque pas de chair. Vin gastronomique.</i>	

Jérôme Arnoux	
Entre deux 2016 (<i>savagnin ouillé</i>)	21 €
<i>20 mois de fûts pour patiemment dessiner profondeur et complexité. Enfin du savagnin !</i>	
Chantemerle 2016 (<i>Chardonnay, arbois</i>)	22 €
<i>Chardonnay d'arbois, tendu, fumé, délicat. Arrose les jolis plateaux de fromages.</i>	

Valentin Morel	
Chardonnay – Semaine 16 – 2017 (<i>chardonnay, 0502</i>)	23,5 €
<i>Cuvée sauvée du gel par Valentin Morel - Pffff c'est juste ouf</i>	
Savagnin – En bois d'Arnaux (<i>savagnin, 0502</i>)	26 €
<i>Superbe macération de savagnin. Quelle audace !</i>	

Languedoc / Roussillon

Maxime Magnon (Corbières)	
La Begou 2018 (<i>blanc, grenache blanc, grenache gris</i>)	27 €
<i>Bombardier de fruit, exubérant et floral, atterrissage tendu et salin. Puissance et complexité.</i>	
Vincent Bonnal Domaine Pelissols (Hérault)	
Pelissols Blanc (<i>muscat, chardonnay</i>)	14 €
<i>D'un avis unanime son meilleur blanc depuis la création du domaine.</i>	
Domaine Gayraud (Gaillac)	
Loin de l'oeil (<i>loin de l'oeil</i>)	17,5 €
<i>Y'a du fruit jaune, même de la mangue. C'est rond mais pas sucré. Riche et expressif !</i>	
Mas des Mesures (Hérault)	
Barycentre 2018 (<i>chardonnay</i>)	17 €
<i>L'équilibre parfait entre la rondeur, la tension et l'alcool. Le fragile barycentre !</i>	
Gilles Azam (Limoux)	
Les Autres Terres 2018/2019 (<i>chardonnay</i>)	10 €
<i>Champion qualité/prix pour la 6eme année consécutive. The king of apéro.</i>	
Olivier Pithon (Roussillon)	
Lais Blanc 2015	23,5 €
<i>C'est le nom de sa vache. Sinon tout simplement un des grands vins du Roussillon.</i>	
Clos Roca (Pezenas)	
Eccetera (<i>sauvignon, colombard</i>)	9 €
<i>Agrumes et fruits exotiques, frais et aromatique ; chèvre ou tarte au citron.</i>	

Paul Reder	
Roucaillat 2016 (<i>blanc, roussanne, roll, grenache, clairette</i>)	16,5 €
<i>Un blanc typé et original. Acidité traçante et matière dense finement oxydative type savagnin.</i>	
Sauvagine 2017 (<i>blanc, grenache, roll</i>)	12,5 €
<i>Une pointe de gras, un poil oxydatif.</i>	
Clos des Jarres (Minervois)	
Utopy (<i>Grenache blanc, roussanne, vermentino</i>)	15 €
<i>Belle complexité aromatique. Parfait pour un soir d'hiver autour des fromages qui puent.</i>	

Rhône

Clos des Cîmes – Drôme provençale	
Petits Sylphes (<i>Grenache blanc, Grenache rose, Ugni Blanc</i>)	14 €
<i>Blanc racé, profond et riche mais garde de la fraîcheur.</i>	
Domaine D'Ourea - Vacqueyras	
Tire bouchon (<i>blanc, clairette</i>)	12 €
<i>Franc et minéral avec du gras de contour. Tout terrain !</i>	
Mas Mellet – Gard – Costières de Nîmes	10,5 €
Le B... (<i>Roussane, Grenache, Vermentino et Viognier</i>)	
<i>Matière mûre et pulpeuse, finale sur les amers de pamplemousse.</i>	

Bergerac

Barouillet	
Bergecrac 2019 (<i>blanc, sauv gris, sauv blanc, sémillon, chenin</i>)	10 €
<i>Pas de bois, pas souffre, du fruit et du plaisir.</i>	
Jonc blanc	
Fleur (<i>Sémillon, sauvignon blanc et gris</i>)	10 €
<i>Riche, gras, dense et très bon.</i>	

LES ORANGES

« Mon caviste m'a expliqué trois fois ce que c'était mais je fais semblant d'écouter. Franchement je m'en fous. Par contre j'en bois des litres ». Anonyme

Alsace

Julien Meyer	
Pinot gris (<i>orange, pinot gris, OS02</i>)	14,5 €
<i>Une gourmandise de cerise confite, finement crayeuse, avec une pointe de volatile pour le twist.</i>	
Les pucelles 2018 (<i>orange, gewurztraminer, OS02</i>)	20 €
<i>Matière douce, évanescence – à la limite du gazeux. Épices et fleurs séchées pour finir ce dépucelage.</i>	
Kumpf et Meyer	
Anarchiste 2019 (<i>orange, muscat, OS02</i>)	19,5 €
<i>Comme une infusion d'ice tea mirabelle de bord de piscine.</i>	
Utopiste 2019 (<i>gewurztraminer, OS02</i>)	19,5 €
<i>Certainement très bon mais je n'ai pas goûté le nouveau millésime.</i>	

Clé de Sol
Muehlforst (*gewurztraminer, OS02*) 26 €
Puissant, complexe, racé, terriblement long. Wouhhhhhh

Jura

Amélie Vuillet & Sébastien Jacques
Vin Dzi 2018 (*orange, savagnin, chardonnay, OS02*) 25 €
Parfumé et délicat, arômes de citrus. Minéral. Tanins discrets.

Hugues Beguet
Big bunch theory (*grenache blanc, melon, savagnin, OS02*) 27 €
Ovni, gros bordel de cépages et de vinif. On sait pas pourquoi mais c'est très bon.

Beaujolais

Benoit Camus
La clé des sols (*chardonnay, OS02*) 19 €
Fruité et tendu, les amers dessinent une belle austérité.

Lubéron

Domaine du Petit Bonhomme
Acrobate (*grenache gris et blanc*) 14 €
Large palette aromatique, de la pomme rôtie à la vanille en passant par le poivre blanc et d'autres trucs.

D'autres vins oranges / de macération dans la partie vins étrangers.

LES ROUGES

« Le vin rouge guérit tout, assoupli les articulations et raffermi les chairs. À hautes doses, il fait revenir l'être aimé et augmente grandement vos chances au bingo. »
Grand Medium Château Rouge

Alsace

Kumpf et Meyer
Infrarouge 2018 (*pinot noir, OS02*) 20 €
Puissant, fin et velouté. Un millésime concentré pour une table d'hiver gastronomique.

La Grange de l'oncle Charles
Rouge 2019 (*pinot noir, OS02*) 16 €
La cerise noire comme un parfum concentré puis une bouche légèrement accrocheuse ; excellent.

Loire

Mathieu Coste (Coteaux du Giennois)	
MC2 (rouge, 50% pinot noir, 50% gamay)	14 €
<i>Fluide, souple, digeste pour les poellées d'automne.</i>	
Tête de chat (rouge, 80% pinot noir, 20% gamay)	15 €
<i>Rouge à poisson. Si on a pas de poisson c'est pas grave.</i>	
Benoit Courault (Faye d'Anjou)	
Les Tabeneaux 2019 (rouge, cabernet franc, grolleau)	15 €
<i>Du cabernet pour la structure et du grolleau pour le jus. Ca passe. Ca passe.</i>	
JC Garnier (Anjou)	
Les Tailles 2018 (cabernet franc, cabernet sauvignon, OS02)	15 €
<i>Du fond et de l'élégance. Très grande cuvée.</i>	
Landron Chartier – Loire Atlantique	
Gamay toujours (gamay, OS02)	12,5 €
<i>Gamay plus concentré issu de vieilles vignes, typique des coteaux d'Ancenis.</i>	
Jérome Lambert (Anjou)	
Zu de fruit (grolleau, OS02)	20 €
<i>Tiens vla un p*tain de grolleau qui s'étire tout en longueur.</i>	
Domaine des Sablonnettes (Layon)	
Ménard le rouge (cabernet franc, gamay, groslot)	12 €
<i>Millefeuille de 3 cépages, du fruit et un peu de matière sur la finale. C'est très bon !</i>	
Bruno Rochard (Layon)	
Le p'tit clou (cabernet franc)	11 €
<i>Du fruit, du fruit c'est croquant et bien juteux !</i>	
Côteaux Kanté (grolleau)	20,5 €
<i>Vieilles vignes de Grolleau. Structuré et profond. Fort potentiel de garde !</i>	
Mélaric (Saumur)	
Billes de roche 2017 (cabernet franc)	18,5 €
<i>Structure, élégance, minéralité.</i>	
Cyrille Sevin (Cheverny)	
La Quadrature du rouge (pinot noir, gamay)	13 €
<i>Fruit croquant et tannins souples du pinot noir, c'est juteux, c'est précis</i>	
Le Bois du Bisson (90% pinot noir, 10% gamay)	15 €
<i>Élevage en barrique d'un an pour ce pinot noir structuré et riche. On y mange !</i>	
Jean-Marc Tard (Vendée)	
Le Clos des Chataîgniers 2018 (rouge, negrette, p. noir, cab franc, OS02)	14 €
<i>Du cassis et de la myrtille avec une belle acidité salivante et des tanins fins. On carafe ½ heure.</i>	
La Pierre aux fées (pinot noir)	21 €
<i>Fin et généreux, concentré mais souple. Réussite ! On carafe 1 heure</i>	

Auvergne

Yvan Bernard	
Arkose 2018 (rouge, gamay)	14,5 €
<i>Un gamay structuré où la cerise les épices et la réglisse s'épanouissent dans une matière dense.</i>	
Les Terrasses 2018 (rouge, syrah)	17 €
<i>Rare syrah d'Auvergne. Tanins confiants mais fondus qui s'étirent sur le fruit. Bel équilibre.</i>	

Domaine Miolanne
Epémère (gamay) 12 €
Cuvée joyeuse à dégazer un peu.

Jura

Amélie Vuillet & Sébastien Jacques
Meli Melo 2018 (rouge, tous les cépages blancs et rouges jurassiens, OS02) 25 €
Cuvée chaude et complexe de baies noires sauvages.

Pif 2018 (rouge, tous les cépages rouges jurassiens + du gamay, OS02) 25 €
Finesse, légèreté, fruits noirs, petits tanins. De la dentelle.

Julien Marechal – Domaine de La Borde

Pinot noir sous la Roche 2018 (rouge, pinot noir) 25 €
Frais, souple, sur les petits fruits rouges. Fromages et gibiers. Délicieux. Peut se garder.

Valentin Morel

Trousseau 2019 23,5 €
Jus de raisin pour adulte ... Vif et clair comme ...

Jérôme Arnoux

Friandise (Poulsard, pinot noir, trousseau) 15 €
Porte bien son nom !

Bugey / Savoie

Grégoire Perron - La combe aux rêves

Le communal 2018 (rouge, gamay, poulsard, mondeuse, OS02) 16 €
Attention ovni. 8G de sucre résiduel. À boire frappé !

La Miette 2019 (rouge, pinot noir gamay, OS02) 21,5 €

Beaujolais / Bourgogne

Isabelle et Bruno Perraud

Moulin à vent 2018 (rouge, gamay) 20 €
Fin, minéral, traçant et long en bouche.

Saint-Amour 2018 (gamay) 19 €
?????

Benoit Camus

Vagabond 2019 (rouge, gamay, OS02) 15 €
Un peu de gaz, belle matière, bonne mâche, densité terreuse.

Bonnardot (Bourgogne)

Côte d'or (pinot noir, OS02) 21,5 €
Une demie heure de carafage pour dévoiler toute la finesse de ce pinot noir.

François de Nicolay (Franche-Comté)

Coteaux de champlitte (pinot noir, OS02) 22 €
Du bourgogne, 0 soufre, pas trop cher, c'est déjà pas mal ...

Rhône

Alex Colin (Ardèche)

Spinelle (Syrah, gamay, OS02) 14 €
Un peu de gaz, un fil de tannin, beaucoup de fruit !

Domaine du petit oratoire		
	T'as poussé le bouchon un peu loin (<i>grenache, cinsault, OS02</i>)	11,5 €
	<i>pitipri maouskouliti</i>	
Domaine d'Ouréa		
	Gigondas 2018 (<i>rouge, grenache, syrah, cinsault</i>)	24 €
	<i>Maturité, matière, tanins, minéralité, complexité aromatique... Vin de roche. GigonDAS ist goot.</i>	
	Vacqueyras 2018 (<i>rouge, grenache</i>)	18,5 €
	<i>Fraicheur, fraise écrasée et épices douces. Gros level cette année.</i>	
Clos des Cimes (Drôme)		
	La fée des vignes (<i>grenache, syrah, cinsault</i>)	12 €
	<i>La fée a pris le soleil et nous le rend bien.</i>	
	La clef des champs 2017 (<i>grenache, syrah, carignan</i>)	17,5 €
	<i>12 mois d'élevage en fût de chêne : fruit riche et mûr, densité et velour.</i>	
	Les Cimes 2016 (<i>grenache, syrah, carignan</i>)	24 €
	<i>24 mois d'élevage en barrique ; la grosse cuvée d'Elodie Aubert pour vos plats en sauce cet hiver.</i>	
Domaine les Serrals (Faugères)		
	Aquilae 2017 (<i>rouge, mourvèdre, syrah</i>)	19 €
	<i>L'équilibre dans la force. Puissance et finesse comme l'aigle qui lui donne son nom.</i>	
Wilfried Rejane (Rasteau)		
	Rasteau 2017 (<i>rouge, grenache, syrah, mourvèdre</i>)	17,5 €
	<i>Ya du fond dans ce rasteau. Une belle matière et des amers de rafle. Oh oui.</i>	
Puy du Maupas		
	Vinsobres 2017 (<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>)	17,5 €
	<i>Quille de retour de chasse, de gibier, de sauces concentrées.</i>	

Lubéron

Domaine du Petit Bonhomme		
	Pitre (<i>grenache noir</i>)	14 €
	<i>Vin rougé floral et frais, souple et fruité à la fois.</i>	

Bordeaux

Chateau Tirepé		
	La Côte 2016 (<i>cabernet franc, merlot</i>)	17 €
	<i>La belle côte élevée 3ans, à garder ou à casser sur une belle graine.</i>	
	L'échappée 2017 (<i>Caset, mancin</i>)	26 €
	<i>Cépages ancestraux oubliés, élevés 16 mois en jarre ; une quille rare à découvrir vite.</i>	

Cahors

Les Castelas		
	Les Escots 2018 (<i>rouge, malbec</i>)	9,5 €
	<i>Matière fraîche et velouté. Hautement buvable. Vitement fini.</i>	

Languedoc / Roussillon

Bois Moisset (Tarn)		
	Rinsotte 2018 (<i>syrah, duras, braucol</i>)	12 €
	<i>Souple et gourmand à la fois, Rinsotte, que la fête soit moins sotte.</i>	

Vincent Bonnal Domaine Pelissols (Hérault)	
Pelissols Domaine (<i>rouge, syrah, merlot</i>)	14 €
<i>De la puissance et du velours. Pour vos soirées gastro.</i>	
Luna Novela rouge (<i>rouge, grenache, merlot</i>)	9 €
<i>Force et honneur pour ce petit rouge de grillade.</i>	
Pierre-Nicolas Massotte (Roussillon)	
Perle et pépin 2010 (<i>rouge, syrah, carignan</i>)	20 €
<i>Pour les amateurs de costauds bizarre. Sur du gibier mélancolique.</i>	
Domaine Gayrard (Gaillac)	
Duras (<i>duras</i>)	11,5 €
<i>Rouge à vocation apéritive ! Fruité, intense et acidulé</i>	
Syrah - 2017 (<i>syrah</i>)	14 €
<i>Belle syrah d'automne, riche et ample. À table !</i>	
Domaine de Fond Cypres (Aude)	
Cinsault N°5 (<i>cinsault</i>)	13 €
<i>Un pur cinsault à la buvabilité tout simplement hors normes ... Génial !</i>	
La Cave Apicole (Roussillon)	
Carbo culte 2019 (<i>rouge, grenache, mourvèdre lledoner pelut, OS02</i>)	18 €
<i>Rouge de soif. Le fruit devant et tout le monde au fond.</i>	
Domaine Bouissel (Fronton)	
Le Bouissel 2012 (<i>rouge, négrette, syrah, malbec</i>)	22,5 €
<i>Ample, rond et frais, aux arômes persistants et tanins fondus.</i>	
Le Mas des Mesures (Hérault)	
Claparèdes (<i>grenache, syrah</i>)	17 €
<i>Très précis, frais, fluide et tendu. Un vin tout en fraîcheur.</i>	
Septentrion (<i>syrah, grenache</i>)	17 €
<i>Vin de garde structuré et élégant. Sera une grosse bombasse.</i>	
Le Mas Mellet (Gard)	
Le chemin des salines (<i>grenache, cinsault</i>)	14 €
<i>La nouvelle école du Gard, finesse et précision. Comme une brise d'automne salée de pluie.</i>	
Domaine les Conques (Côtes catalanes)	
Anatole (<i>syrah, carignan, grenache</i>)	15 €
<i>Un bon carafage et une viande saignante.</i>	
Clos Roca (Pezenas)	
Adéenne (<i>mourvèdre</i>)	11 €
<i>Ahhh le mourvèdre qui délaisse ses habits de plomb et passe un costume de bal.</i>	
Symbiose 2015	21 €
<i>Leur cuvée moultement primée en millésime décalés. 1 par personne.</i>	
Clos des Jarres (Minervois)	
Insouciance (<i>grenache, carignan</i>)	9 €
<i>PoPoPo le truc nature bien gourmand au prix dément. Fiesta !</i>	
Maxime Magnon (Corbières)	
Rozeta 2018 (<i>carignan</i>)	24 €
<i>À garder ou à carafé sagement. Très beau corbières. 1 par personne.</i>	

LES ROSÉS D'AUTOMNE

« Le rosé, c'est bien plus que de l'eau de piscine sans chlore. » Robert

Clos des Cimes (Drôme)	
Petite Fugue (<i>syrah</i>)	10 €
<i>Rosé de structure et de fruit, pour les tapas méditerranéens.</i>	
Mas des Mesures (Hérault)	
Gemme (<i>syrah, grenache, muscat</i>)	13 €
<i>Frais, fruité, vineux. Impec.</i>	
Domaine Pelissols (Hérault)	
Luna Novela (<i>grenache</i>)	9 €
<i>B(rosé) atypique, tirant aussi bien sur le blanc que le rouge, addictif !</i>	
Maxime Magnon (Corbières)	
Métisse 2019 (<i>grenache, carignan, cinsault</i>)	19 €
<i>Rosé gastronomique avec du volume, des petits tanins et des amers de fin. Pour la table !</i>	
Mas Mellet (Gard)	
Lily-Rose (<i>grenache, mourvèdre, cinsault, carignan</i>)	9 €
<i>Et voilà comment on développe des problèmes d'alcool...</i>	

LES BULLES

« Drinking sparkling wines feels like wicketing the rubles of my flooms. » W.Shakespeare

Kumpf & Meyer (Alsace)	
Restons nature 2018 (<i>bulles blanc, pinot blanc, OS02</i>)	17 €
<i>Ice Tea pour grands avec des notes de mirabelles et pêches jaunes mûres... addictif.</i>	
Dark nat 2018 (<i>bulles rosé, pinot noir, OS02</i>)	17 €
<i>Sorbet grenadine et jus de cassis qui accompagnera parfaitement des planches de charcuterie.</i>	
Vallée Moray (Montlouis sur Loire)	
Lou Capucin (<i>bulle rosée, pinot noir, OS02</i>)	14 €
<i>Gros hit de l'été qui tente un come back automnal.</i>	
Benoit Courault (Anjou)	
Eglantine 2019 (<i>bulle rosée, grolleau, gamay</i>)	15 €
<i>Une petite friandise subtilement sucrée et acidulée.</i>	
Thierry Hesnault (Sarthe)	
54/55 Seibel (<i>hybrides, OS02</i>)	16 €
<i>Attention à l'ouverture ! Petit ovni de cépages hybrides, bulle festive et gourmande.</i>	
Jean-Marc Gilet (Vouvray)	
Vouvray pétillant sec /demi sec (<i>méthode traditionnelle, chenin</i>)	10 €
<i>Comme ça ou en spritz de luxe.</i>	
Val de Combray (Lubéron)	
Ghost in ze bottle 2019 (<i>bulle rouge, grenache noir, gros-vert, OS02</i>)	21 €
<i>Très belle bulle complexe et profonde avec de beaux amers de fin.</i>	
Valentin Morel (Jura)	
Bulle Tragique 2018 (<i>bulle rosé</i>)	20 €
<i>Bulle tragique à Poligny ... c'est fin ; gourmand. À l'apéro c'est trop bon.</i>	
Crémant (<i>chardonnay</i>)	21 €
<i>Fruit blanc (pomme, coing). Bulle tonique et désaltante et décoiffante aussi</i>	

Barouillet (Bergerac)	
<i>Splash (Semillon, OS02)</i>	14 €
<i>9° de fraîcheur et de plaisir.</i>	
Matteo Furlani (Italie - Trentino)	
<i>Alpino 2019 (bulle, verderbera, lagarino, vernaccia, nosiola, OS02)</i>	19 €
<i>Bulles fraîche et légèrement crémeuse. Comme un très très très bon prosecco.</i>	
<i>Alpino Macerato (pinot gris, OS02)</i>	20 €
<i>Le même ... en meilleur ! Macération sur du pinot gris</i>	
Jérôme Arnoux (Jura)	
<i>ZD 2014 (blanc de blanc millésimé, chardonnay)</i>	19 €
<i>Grande classe. Crémant gastronomique.</i>	

CHAMPAGNE

« *Je ne bois que du champagne, dans le noir et en écoutant Léo Ferré.* » B. Fontaine

Vincent Charlot

Domaine en biodynamie mené par un vigneron passionné et passionnant. Tous les vins passent 9 mois en vieux fûts avant d'être mis en bouteille et élevé minimum 3 ans. Car le Champagne est avant tout du vin !

LE FRUIT DE MA PASSION 2013 – <i>Pinot meunier, minot noir, chardonnay</i>	36 €
<i>Ce pur chardonnay issu d'un sol argileux combine élégamment matière et finesse. Se dévoilera remarquablement sur des poissons à chair blanche et des volailles rôties.</i>	

ELIA 1er CRU 2013 – <i>blanc de blancs, chardonnay</i>	40 €
<i>Ce pur chardonnay issu d'un sol argileux combine élégamment matière et finesse. Se dévoilera remarquablement sur des poissons à chair blanche et des volailles rôties.</i>	

NICOLAS 2014 – <i>blanc de noirs, pinot noir, pinot meunier</i>	40 €
<i>Le vieillissement prolongé de cette cuvée a permis de révéler complexité et vinosité sur ce champagne corsé. A proposer en apéritif ou à table.</i>	

7ème CIEL 2015 – <i>Fromentaux, p.b, p.meun, petit meslier, chard, arbane, p.n.</i>	50 €
<i>Assemblage des 7 cépages autorisés en Champagne ! Un kaléidoscope de saveurs nouvelles ; un tourbillon de complexité florale. A goûter une fois dans sa vie.</i>	

VINS ETRANGERS

ESPAGNE

Garcia & Valencia

Y lo otro también 2018 (rouge, bobal, OS02)

18,50€

Cépage rond et puissant des plateaux semi désertiques de Ségovie en Espagne. Gourmandise, équilibre et soleil.

ITALIE

Piana dei Castelli (Latium)

Out 2018 (blanc, cesanese, montepulciano)

18 €

Un blanc de noir surprenant à l'acidité franche et tramé par une belle astringence.

Valentina Passalacqua - Pouilles

Mare e foresta 1L (orange, pinot gris, OS02)

22 €

Une macération toute légère, si facile à boire. Heureusement que c'est en litre.

GEORGIE

Chala Briani

Buera (qvevri, blanc-macération, buera)

21 €

Sec et minéral. Amers de macération et longue finale saline.

Gelovani

Gelovani 2017 (qvevri, blanc-macération, Rkatsiteli, Kakhuri)

28 €

Longue macération, vin blanc tannique, profond et épicé.

Marani

Saperavi 2018 (rouge, saperavi)

28 €

Riche et dense et aromatique, sur la cerise mûre et la truffe noir pour vos ragouts et viandes rouges.

Et bien sûr magnum, sur demande ;-)

LES SPIRITUEUX

RHUM

Duppy Share (Jamaïque et Barbade) 37 €
Sec et rond. Un trait de ginger beer, une lichette de citron vert et c'est parti mon kiki.

GIN

Romeo (Canada) 43 €
Gin québécois végétal, printanier : lavande genièvre aneth et amande. Crissement bon tabarnacle !

Greenall's (Angleterre) 23 €
Au service de sa majesté depuis 1871, The London dry gin original, rapport qualité prix imbattable. GIN TO !!!

WHISKY

Old Perth Peaty (Écosse) 42 €
Braveheart ! Whisky tourbé écossais.

Dublin Liberties (Irlande) 42 €
Whisky non tourbé, rond et gourmand.

CACHAÇA

Magnifica 34 €
Peut se boire seule, parce que c'est bon.

MEZCAL

Nuestra soledad – Casa Cortes 50 €
Un vrai mezcal.

TEQUILA

Calle 23 Reposado 45 €
Légèrement fumée.

Modalités

Les livraisons se feront en Kangoo tous les jeudis de 15h à 19h.

Les commandes se passent par mail ici : cavedemontreuil@gmail.com
Commande minimum 50 €, livraison gratuite. -10% à partir de 150 €.
Paielement par lydia, virement ou en boutique.

Zones de livraison : Montreuil ; Bagnolet ; Les Lilas ; Romainville ; Vincennes

Prévoyez un sourire ;)

Numéros d'urgence lors des livraisons :
Morgan: 06 68 24 26 03

Prenez soin de vous. On vous embrasse.