



Catalogue des livraisons octobre 2020

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

LES BIB, c'est mieux quand il y en a plus.

Cheverny

L'épicourchois (*Cheverny*) 38 €
Rouge – 5 litres (cabernet sauvignon, gamay)

Hérault

Clos Roca (Pezenas)
Blanc – 5 litres (viognier, colombard) 35 €

Rhône

Puy du Maupas
Rosé - 5 litres (grenache, cinsault) 35 €
Clos des mourres
Rouge – 5 litres 36 €

Corbières

Les deux ânes
Rouge – 5 litres 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

Julien / Patrick Meyer

Riesling RN422 (*blanc, riesling, OS02*) 14,5 €
Un riesling frais et digeste tramé par une salinité qui chante le coquillage.

Riesling RN422 2015 (*riesling, OS02*) 17 €
Le même en mieux.

Pierres Chaudes (*sylvaner, OS02*) 16 €
De la chair, du fruit, du volume sans en faire trop.

Kumpf et Meyer

Auxerrois Selmiling 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 (<i>riesling</i>)	22 €
<i>9 mois d'élevage sur lies pour un riesling droit et classe. Gastronomique.</i>	
Nous sommes libres (<i>blanc-macération, sylvaner, riesling, OS02</i>)	21 €
<i>Fermentation en amphore, macération pelliculaire, un vin libre, riche, vivant.</i>	
La Grande de l'Oncle Charles	
Schiste (<i>riesling, sylvaner, OS02</i>)	18 €
<i>Trouble et complexe et tendu et vivant.</i>	

Loire

La Piffaudière (Touraine)	
Piff (<i>sauvignon</i>)	12 €
<i>Le sauvignon d'apéro fruité mais pas putassier, floral mais pas variétal (ça veut dire beurk en snob). Top.</i>	
Les nuits blanches (<i>sauvignon</i>)	18 €
<i>Alors là, moi qui aime pas le sauvignon... Comme un pouilly fumé ample et long. Pourrait être plus cher.</i>	
Domaine de la Pépière (Sèvre et Maine)	
Pépière (<i>melon de bourgogne</i>)	10,5 €
<i>Le petit muscadet du dimanche pour les bulots mayo.</i>	
Domaine de l'Écu	
Orthogneiss (<i>melon de bourgogne</i>)	15 €
<i>Ce n'est pas une maladie des pieds mais notre meilleur vin à 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. BIG</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>Un blanc d'automne riche et puissant, finale aérienne !</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. Pour la table.</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>	
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>	
Mélaric (Saumur)	
Clos de la Ceriseraie 2017 (<i>Chenin</i>)	24,5 €
<i>La quille gastronomique pour se la péter en famille, même votre beauf relou va aimer.</i>	

Bourgogne / Beaujolais

François de Nicolay (Franche-Comté)	
Coteaux de champlitte (<i>chardonnay, OS02</i>)	22 €
<i>Du bourgogne, 0 soufre, très bon, pas trop cher. The end.</i>	

Isabelle et Bruno Perraud
Saint Véran (*Chardonnay*) 20 €
Un Saint-Véran atypique, sans trop de gras, juste ce qu'il faut de matière et de fraîcheur.

Savoie – Bugey

Mathieu Apffel
Detour (*jacquère, chasselas, OS02*) 17 €
Tendu, droit comme un i, léger – 11°, 0 soufre 0 défaut.

Grégoire Perron - Bugey
Terremere (*Chardo, altesse, aligoté, savagnin, OS02*) 22,5 €
Le pont entre la Bourgogne, la Savoie et le Jura. Suave et éclatant !

La flûte agitée (*Chasselas, Jacquère, OS02*) 17 €

Légèrement pétillant, délicieusement pétulant, pouf pouf.

Pearl (*chardonnay, aligoté, OS02*) 21,5 €

Macon s'invite dans le Bugey. Finement beurré et long en bouche.

Jura

Ludwig Bindernagel
BB1 2017 (*chardonnay, melon à queue rouge, savagnin*) 23,5 €
Cuvée emblématique de Lulu. Vin minéral de caractère. Pour les gens de caractère.

Savagnin 2017 (*savagnin*) 22,5 €

Un pur savagnin ouillé. Pour être mieux, quand on est bien.

Julien Marechal – Domaine de La Borde
Terre du Lias 2018 (*blanc, chardonnay*) 23 €
Superbe tension. De l'onctuosité. Damn.

Côte de Caillot 2018 (*blanc, chardonnay*) 25 €

Délicat, sur la pêche et l'écorce d'orange. Ne manque pas de chair. Vin gastronomique.

Jérôme Arnoux
Entre deux 2016 (*savagnin ouillé*) 21 €
20 mois de fûts pour patiemment dessiner profondeur et complexité. Enfin du savagnin !

Chantemerle 2016 (*Chardonnay, arbois*) 22 €

Chardonnay d'arbois, tendu, fumé, délicat. Arrose les jolis plateaux de fromages.

Valentin Morel – Les pieds sur Terre
Chardonnay – Semaine 16 – 2017 (*chardonnay, OS02*) 23,5 €
Référence à la semaine catastrophe où tout a geler. La force des survivant. Surprenant à tous les égards.

Savagnin – En bois d'Arnaux (*savagnin, OS02*) 26 €

Superbe macération de savagnin. De la rondeur dans le Jura, quelle audace !

Languedoc / Roussillon

Poivre d'âne (Hérault)
Petite sœur (*grenache blanc, vermentino, marsanne, roussanne*) 10 €
Mûre, précise, gourmande et facile à boire, de l'apéro au dessert.

Magali Roux
Les 2 ânes gris (*grenache gris*) 18,5 €
Osez le grenache gris pour sa gourmandise et sa fraîcheur ! Ya pas que le chardo dans la vie.

Maxime Magnon (Corbières)
La Begou 2018 (*blanc, grenache blanc, grenache gris*) 27 €

Bombardier de fruit, exubérant et floral, atterrissage tendu et salin. Puissance et complexité.

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 Gayrard (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 2019 (<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>	
Clos des Jarres (Minervois)	
Utopy (<i>Grenache blanc, roussanne, vermentino</i>)	15 €
<i>Belle complexité aromatique. Du volume. Parfait pour un soir d'hiver avec 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>	
Elfe doré (<i>grenache blanc, grenache rose</i>)	14,5 €
<i>La bombe d'apéro légèrement effervescente qui descend toute seule.</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

Jonc blanc	
Fleur (<i>Sémillon, sauvignon blanc et gris</i>)	10 €
<i>Riche, gras, dense et très bon.</i>	

Cahors

Fabien Jouvès – Mas del Perié	
Oh mazette ! 2019 (<i>Chardonnay, chenin, sauvignon un peu</i>)	12,5 €
<i>Superbe fraîcheur, vif, sans manquer de caractère.</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 (orange, pinot gris, OS02) 14,5 €

Une gourmandise de cerise confite, finement crayeuse, avec une pointe de volatile pour le twist.

Les pucelles 2018 (orange, gewurztraminer, OS02) 20 €

Matière douce, évanescence – à la limite du gazeux. Épices et fleurs séchées pour finir ce dépuçelage.

Kumpf et Meyer

Anarchiste 2019 (orange, muscat, OS02) 19,5 €

Comme une infusion d'ice tea mirabelle de bord de piscine.

Utopiste 2019 (gewurztraminer, OS02) 19,5 €

Certainement très bon mais je n'ai pas goûté le nouveau millésime.

Clé de Sol

Muehlforst (gewurztraminer, OS02) 26 €

Puissant, complexe, racé, terriblement long. Wouhhhhhh

Jura

Julien Morel

Savagnin – En bois d'Arnaux (savagnin, OS02) 26 €

Superbe macération de savagnin. De la rondeur dans le Jura, quelle audace !

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.

Cahors

Fabien Jouves

Skin Contact (Gros Manseng, Muscat d'Alexandrie et Ugni Blanc) 15,5 €

Aromatique explosive de fruits exotiques et mandarine. Fraîcheur et équilibre pour lècher le tout.

D'autres vins oranges / de macération dans la partie vins étrangers. Oui, on aurait pu regrouper. Mais non. Parce que. Ah il y a aussi des bulles de macération...

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, voluptueux et velouté. Un millésime concentré pour une table d'hiver gastronomique.

Loire

Piffaudière (Touraine)

Piffaudière (*gamay*) 12 €

Le gamay de Touraine, c'est le vin de la Reine. Il est frais et fringant, il endort les enfants.

Bruno Rochard (Layon)

Le p'tit clou (*cabernet franc*) 11 €

Du fruit, du fruit c'est croquant et bien juteux !

Côteaux Kanté (*grolleau*) 20,5 €

Vieilles vignes de grolleau. Structuré et profond. Acidulé-maitrisé. Grosse quille.

Benoit Courault (Faye d'Anjou)

Ephémères () 12 €

Le primeur de Benoit, bon maintenant, meilleur au printemps !

Les Tabeneaux 2019 (*rouge, cabernet franc, grolleau*) 15 €

Du cabernet pour la structure et du grolleau pour le jus. Ca passe. Ca passe.

Les Rouliers 2019 (*cabernet franc*) 21 €

La grosse cuvée de cabernet de B. Courault pour accompagner vos créations culinaires top chef.

La Goulée (*pineau d'aunis, grolleau*) 17 €

Poulsard de Loire. Car même au cœur de l'hiver il y a toujours un peu de printemps.

JC Garnier (Anjou)

Les Tailles 2018 (*cabernet franc, cabernet sauvignon, OS02*) 15 €

Du fond et de l'élégance. Très grande cuvée.

Jérôme Lambert (Anjou)

Zu de fruit (*grolleau, OS02*) 20 €

*Tiens vla un p*tain de grolleau qui s'étire tout en longueur.*

Domaine des Sablonnettes (Layon)

Ménard le rouge (*cabernet franc, gamay, groslot*) 12 €

Millefeuille de 3 cépages, du fruit et un peu de matière sur la finale. C'est très bon !

Jean-Marc Tard (Vendée)

Le Clos des Chataîgniers 2018 (*rouge, negrette, p. noir, cab franc, OS02*) 14 €

Du cassis et de la myrtille avec une belle acidité salivante et des tanins fins. On carafe ½ heure.

La Pierre aux fées (*pinot noir*) 21 €

Fin et généreux, concentré mais souple. Réussite ! On carafe 1 heure

Mathieu Coste (Coteaux du Giennois)

MC2 (*rouge, 50% pinot noir, 50% gamay*) 14 €

Fluide, souple, digeste pour les poellées d'automne.

Tête de chat (*rouge, 80% pinot noir, 20% gamay*) 15 €

Rouge à poisson. Si on a pas de poisson c'est pas grave.

Auvergne

Yvan Bernard

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

Jura

Ludwig Bindernagel

- Pinot noir (*pinot noir*) 18 €
Franchement ça passe très bien.

- Poulsard (*poulsard*) 20,5 €
Si vous aimez le poulsard vous allez aimer. Si vous connaissez pas vous devriez goûter.

Amélie Vuillet & Sébastien Jacques

- Meli Melo 2018 (*tous les cépages blancs et rouges jurassiens, OS02*) 25 €
Du pinot qui sent le chardo, du poulsard qui déconne. Le bordel autogéré. Du nature sauvageon.

- 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, minéral 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 l'éclair (oui bon...).

Jérôme Arnoux

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

Bugey / Savoie

Grégoire Perron - La combe aux rêves

- La Miette 2019 (*rouge, pinot noir, gamay, OS02*) 21,5 €
Un coup de carafe pour lui détendre le slip et hop ça canaille ma caille.

Maxime Dancoins – Vins d'Envie

- Croire au Yéti (*gamay, mondeuse*) 13,5 €
Binge drinking ! 11,5°.

- Le cirque de l'amoureuse (*mondeuse*) 17 €
De la dentelle à 10° d'alcool. De la dentelle mais du fond.

Beaujolais / Bourgogne

Benoit Camus

- Vagabond 2019 (*gamay, OS02*) 16 €
Un peu de gaz, belle matière, bonne mâche, densité terreuse.

- Château Roulant (*gamay, OS02*) 15 €
Fluide, gouleyant, subtilement acidulé. Ça roule bien ce château.

Isabelle et Bruno Perraud

- Brute de cuve 2020 (*gamay*) 12 €
Le beaujol primeur tout en fruit qui se picole en pack.

Moulin à vent 2018 (<i>rouge, gamay</i>)	20 €
<i>Fin, minéral, traçant et long en bouche.</i>	
Morgon grand Cras (<i>gamay</i>)	18 €
<i>Ça sert à rien de vous dire que c'est bon, on va se faire dépouiller de toutes façons.</i>	
Saint-Amour (<i>gamay</i>)	19 €
<i>Y'en a t-il d'autres ?</i>	
Michel Guignier	
Mélodie d'automne (<i>gamay, OS02</i>)	18 €
<i>Dès fois tout est dans le titre...</i>	
Granite (<i>gamay, OS02</i>)	20 €
<i>La cuvée silex, jus de cailloux. Le kif.</i>	
François de Nicolay (Franche-Comté)	
Coteaux de champlitte (<i>pinot noir, OS02</i>)	22 €
<i>Du bourgogne, 0 soufre, très bon, pas trop cher. What else ?</i>	
Rhône	
Clos des Mourres	
À table 2019 (<i>Syrah</i>)	12,5 €
<i>Juteux, tanins souples et belles notes de graphite. 100% syrah 100% plaisir.</i>	
Origines 2017 Cairanne (<i>grenache, carignan</i>)	21 €
<i>Cairanne de compétition ; grosse bombe à carafer 1h ou à garder.</i>	
Les vigneronns d'estezargues	
Côte du Rhône Les Galets 2019 (<i>tutti les cepagi du rhône</i>)	7,5 €
<i>Le ptit côte du rhône dodu qui fait le taf.</i>	
Alex Colin (Ardèche)	
Spinelle (<i>Syrah, gamay, OS02</i>)	14 €
<i>Un peu de gaz, un fil de tannin, beaucoup de fruit. De la fraise qui met bien.</i>	
Domaine du petit oratoire (Rhône sud)	
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 timidité des Cîmes (<i>syrah beaucoup, grenache un peu</i>)	11,5 €
<i>La petite syrah fraîche qui nous réconcilie avec l'automne. Un peu de poésie dans ce monde d'autofiction.</i>	
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>	
À Fleur de peau (<i>syrah</i>)	17,5 €
<i>La bonne syrah bien structurée qui vous accompagner dans votre non-régime cet hiver. Dense et poivrée.</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>	
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 (*grenache, syrah, mourvèdre*) 17,5 €
Quille de retour de chasse, de gibier, de sauces concentrées.

Lubéron

Domaine du Petit Bonhomme
Pitre (*grenache noir*) 14 €
Vin rouge floral et frais, souple et fruité à la fois.

Bordeaux

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

Cahors

Mas del Perié – Fabien Jouves
Hautes Côt(e) de fruit (*malbec*) 10 €
Le petit canon de Fabien qui a passé toutes les épreuves de torchabilité.
NDD/PN 2019 (*pinot noir, malbec*) 1L ! 15,5 €
Je pense que le titre est parlant. Encore une cuvée out of the sentiers de Fabien, en litron de surcroît.
Amphore 2018 (*malbec*) 31 €
Grosse quille de malbec. Élevage en amphore. Dense et soyeux. Viande rouge. Stop.

Languedoc / Roussillon

Domaine PY (Languedoc)
Le vin de Jean PY R 2018 8 €
Allez on lance les hostilités avec ce petit canon de soif très bien fait.
Pinot Noir 2019 8,5 €
Très peu extrait, demande 10mn pour s'élancer et hop en conditions d'apéro.
Clos rouge (Terasses du Larzac)
Alerte Rouge 2018 (*carignan, syrah, grenache*) 16 €
Racé et épicié. Un vin hivernal et réchauffant avec une belle finale poivrée.
Domaine des Causses noires (Faugères)
3,14 – 2017 (*carignan, grenache, mourvèdre, syrah*) 12,5 €
Mures et violette. Charnu et rond, plein de douceur.
Domaine les Serrals (Faugères)
Sur le zinc (*grenache, syrah*) 11 €
La cuvée grillades et charcutaille qui met tout le monde d'accord.
Aquilae 2017 (*rouge, mourvèdre, syrah*) 19 €
L'équilibre dans la force. Puissance et finesse comme l'aigle qui lui donne son nom.
L'attrape soif (*grenache*) 12 €
L'attrape soif peut en cacher un autre.
Vincent Bonnal Domaine Pelissols (Hérault)
Pelissols Domaine (*rouge, syrah, merlot*) 14 €
De la puissance et du velours. Pour vos soirées gastro.

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>	
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>	
À propos (<i>alicante bouschet, OS02</i>)	13 €
<i>Leur cuvée sans souffre au gros coef prix plaisir !</i>	
Symbiose 2015	21 €
<i>Leur cuvée moultement primée en millésime décalés. 1 par personne.</i>	
Maxime Magnon (Corbières)	
Rozeta 2018 (<i>carignan, cinsault, grenache noir</i>)	24 €
<i>À carafé sagement. Fraîche et thym. Structuré et minéral.</i>	
Campagnès 2018 (<i>carignan</i>)	30 €
<i>Fruit explosif, texture veloutée, tanins soyeux... BIM !</i>	
Magali Roux – Les deux ânes (Corbières)	
Premier pas 2019 (<i>carignan dominant</i>)	9 €
<i>Premiers pas chez Magali, première belle surprise.</i>	
Riquita (<i>grenache, carignan, mourvèdre</i>)	10,5 €
<i>On pénètre tout en douceur dans le domaine et on aime !</i>	
L'enclos (<i>grenache 50%, carignan-mourvèdre-syrah</i>)	15 €
<i>Dans le cœur du sujet, plus de puissance, plus de structure. On mange !</i>	
Les gabrioles 2017 (<i>mourvèdre</i>)	21,5 €
<i>Et voilà le sommet avec ce mourvèdre de ragout, gibier, daube et autres mijotages hivernaux.</i>	
Poivre d'Âne (Languedoc)	
Poivre d'Âne (<i>syrah, grenache</i>)	10 €
<i>L'âne est corpulent et gourmand.</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 désouffante et décoiffante aussi</i>	

Barouillet (Bergerac)	
Splash (<i>Semillon, 0502</i>)	14 €
<i>9° de fraîcheur et de plaisir.</i>	
Matteo Furlani (Italie - Trentino)	
Alpino Macerato (<i>pinot gris, 0502</i>)	20 €
<i>Le même ... en meilleur ! Macération sur du pinot gris</i>	
Jérôme Arnoux (Jura)	
ZD 2014 (<i>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 (<i>rouge, bobal, 0502</i>)	18,50€
<i>Cépage rond et puissant des plateaux semi désertiques de Ségovie en Espagne. Gourmandise, équilibre et soleil.</i>	

ITALIE

Piana dei Castelli (Latium)	
Out 2018 (<i>blanc, cesanese, montepulciano</i>)	18 €
<i>Un blanc de noir surprenant à l'acidité franche et tramé par une belle astringence.</i>	
Valentina Passalacqua - Pouilles	
Mare e foresta 1L (<i>orange, pinot gris, 0502</i>)	22 €
<i>Une macération toute légère, si facile à boire. Heureusement que c'est en litre.</i>	

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.

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 €.

Paiement 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.