

Voici enfin la nouvelle carte vins de la boutique de l'Odysée de Laurent Mélotte, qui vous propose tous les meilleurs vins bio et naturels de France et bientôt d'ailleurs. Ce nouveau tarif annule évidemment les précédents et sera soumis à de permanents changements en fonction des rentrées et des sorties. J'y ai laissé les anciens millésimes quand il me reste quelques bouteilles, profitez-en, mais retenez bien, millésime ancien = peu de disponibilité. Même dans le millésime le plus récent, les quantités peuvent être faibles. Profitez des prix cumulatifs pour grouper vos achats. Inscrivez vous à la liste de distribution pour être tenu au courant des nouvelles découvertes et rentrées. Il est évidemment possible d'acheter à l'unité, moyennant une petite majoration de 5%.

1/07/11	Prix par caisse de 6 bouteilles panachées!		Prix par Prix par 24 60 pana- pana-chées chées	
	TVAC	TVAC	TVAC	TVAC

## ITALIE

### Azienda Agricola Le Coste Di Gian-Marco ANTONUZI (Gradoli, LAZIO)

Bio certifié

Un premier italien à la carte et sans doute pas le dernier. Gian-Marco, je l'avais rencontré chez Bruno Schueller il y a quelques années. Il y a fait ses classes et manifestement applique des recettes similaires, viticulture bio et peu ou pas de SO2 dans la bouteille. Au final, des vins de grande fraîcheur malgré la maturité optimale. A ne pas rater, il y en a peu!

Vdt, Bianco del Paino (vin orange)	2007	<b>24,90</b>	23,49	22,23	db
VdT, Rosso, Greghetto (proche du Sangiovese)	2008	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
VdT, Alea Jacta Est (proche des Muscat), Rosso, Aleatico	2007	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
VdT, Rosso Piu Greghetto (proche du Sangiovese)	2007	<b>24,90</b>	23,49	22,23	db

## ALSACE

### Audrey et Christian BINNER

Bio certifié

Vins "nature", peu voire pas de SO2, vins plutôt ronds, très agréables, rpt Q/P extra. Christian Binner est membre de l'association des vins naturels. (RVF, G&M, Guide Vins Naturels)

Saveurs, Non Filtré, non sulfité	2007	<b>8,50</b>	<b>épuisé</b>	7,59	
Muscat ça gazouille NF, non sulfité	2008	<b>14,80</b>	<b>épuisé</b>	13,21	db
Auxerrois Hinterberg NF	2005	<b>14,80</b>	13,96	13,21	
Riesling Ammerschwihr	2007	<b>12,40</b>	11,70	11,07	
Riesling Katzenthal NF	2008	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Riesling Sonnenberg NF	2005	<b>14,80</b>	13,96	13,21	db
Grand cru Kaehhekopf L'originel (Riesling, Gewurz)	2007	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
Pinot gris	2004	<b>10,50</b>	9,91	9,38	db

Gewurztraminer cuvée Beatrice	2007	<b>18,50</b>	17,45	16,52	
Pinot Noir non filtré	2008	<b>15,70</b>	14,81	14,02	db
Cremant Extra But	2007	<b>15,70</b>	14,81	14,02	
<b>Bruno Schueller, Domaine G. SCHUELLER &amp; Fils</b>					
<i>Non certifié</i>					
<i>5 ha de pur nature, souvent vinifiés voire embouteillés sans SO2; peu voire pas de sucres résiduels, même dans les gewurz ou pinot gris. Un must! (Guide Vins Naturels)</i>					
Edelzwicker (1l)	2006	<b>8,50</b>	<b>épuisé</b>	7,59	db
Pinot blanc	2009	<b>11,50</b>	<b>épuisé</b>	10,27	
Sylvaner non filtré	2005	<b>10,20</b>	<b>épuisé</b>	9,11	
Muscat	2007	<b>10,90</b>	10,28	9,73	db
Gewurztraminer Cuvée Particulière	2005	<b>12,50</b>	11,79	11,16	db
Gewurztraminer Cuvée Particulière	2007	<b>12,50</b>	11,79	11,16	
Pinot Gris sans soufre ajouté	2008	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Pinot Gris sans soufre ajouté	2009	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Pinot Gris, reserve	2002	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db
Riesling CP	2009	<b>12,70</b>	11,98	11,34	db
Riesling GC Pfersirberg	2007	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Riesling Bild de Table	2004	<b>19,70</b>	18,58	17,59	db

Riesling GC, Pfersirberg cuvée H	1999	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Riesling GC, Eichberg	2003	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Riesling GC, Eichberg	2007	<b>24,90</b>	23,49	22,23	
Gewurztraminer Bildstocklé	2005	<b>18,40</b>	17,36	16,43	
Gewurztraminer Bildstocklé réserve	2001	<b>21,70</b>	20,47	19,38	db
Gewurztraminer Grand cru Eichberg	2003	<b>21,70</b>	20,47	19,38	db
Gewurztraminer Grand cru Eichberg VT	2005	<b>28,90</b>	27,26	25,80	db
Pinot noir	2009	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Pinot noir LN 012, terroir GC Eichberg	2006	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Pinot noir LN 012, terroir GC Eichberg	2007	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Pinot noir LN 012, terroir GC Eichberg	2009	<b>28,90</b>	27,26	25,80	db
Pinot noir Bildstoecklé	2005	<b>28,90</b>	27,26	25,80	db
Pinot noir Bildstoecklé	2006	<b>28,90</b>	27,26	25,80	db
Pinot noir Chant des Oiseaux	2004	<b>33,90</b>	<b>épuisé</b>	30,27	
<b>J. Schaetzel, Domaine M. SCHAETZEL</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Professeur d'œnologie, il a eu comme élèves certains des viticulteurs de notre carte. Vins d'une grande pureté, toujours très mûrs, grands terroirs, une référence! (Bettane, RVF)</i>					
Muscat réserve	2008	<b>11,80</b>	<b>épuisé</b>	10,54	
Riesling Kaefferkopf Granit	2005	<b>23,60</b>	22,26	21,07	db
Riesling Kaefferkopf Granit	2006	<b>23,60</b>	22,26	21,07	db
Riesling Grand Cru Schlossberg	2004	<b>21,90</b>	20,66	19,55	
Riesling Kaefferkopf Nicolas	2004	<b>26,30</b>	24,81	23,48	db
Riesling Kaefferkopf Nicolas	2005	<b>26,30</b>	24,81	23,48	db
Riesling Kaefferkopf Nicolas	2006	<b>26,30</b>	24,81	23,48	db
Riesling Rangen Than	2006	<b>32,90</b>	<b>épuisé</b>	29,38	db
Tokay Pinot Gris Oberberg	2004	<b>15,90</b>	<b>épuisé</b>	14,20	
Tokay Pinot Gris Rosenbourg	2004	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Gewurztraminer Kaefferkopf	2004	<b>16,30</b>	15,38	14,55	db
Gewurztraminer Kaefferkopf Catherine	2005	<b>21,70</b>	20,47	19,38	
Gewurztraminer, Vendanges Tardives Kaefferkopf	2002	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db
<b>Vincent STOEFLER</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Vins très purs et riesling généralement secs, grands crus de garde, rapport Q/P extra (Bettane, RVF, G&amp;M)</i>					
Crémant, Auxerrois		<b>12,70</b>	11,98	11,34	db
Crémant Rosé, Pinot Noir		<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Crémant, Chardonnay, médaille d'or		<b>14,70</b>	13,87	13,13	
Pinot blanc	2008	<b>8,90</b>	<b>épuisé</b>	7,95	
Gewurztraminer	2008	<b>10,90</b>	<b>épuisé</b>	9,73	
Klevener de Heiligenstein (savagnin rose)		<b>12,50</b>	11,79	11,16	
Gewurztraminer Vieilles Vignes	2004	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
Pinot Gris	2005-7	<b>10,30</b>	9,72	9,20	
Riesling (or)	2007	<b>10,20</b>	<b>épuisé</b>	9,11	

Riesling Muhlforst	2006	<b>12,10</b>	11,42	10,80	
Riesling Kronenberg	2007	<b>12,10</b>	<b>épuisé</b>	10,80	
Riesling GC Schoenenbourg	2006	<b>15,50</b>	14,62	13,84	db
Riesling XXC Grand Cru Kirchberg de Barr déclassé	2005	<b>15,50</b>	14,62	13,84	db
Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr	2007	<b>15,50</b>	14,62	13,84	db
Pinot Gris Kirchberg de Barr	2005	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Pinot Gris Kirchberg de Barr	2007	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Riesling Muhlforst Vendanges Tardives	2004	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
Riesling Vendanges Tardives	2006	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
Pinot Gris Vendanges Tardives	2005	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
Gewurztraminer Vendanges Tardives	2007	<b>25,90</b>	24,43	23,13	db
Pinot noir, Rouge d'Alsace	2007	<b>10,70</b>	<b>épuisé</b>	9,55	db
Pinot noir cuvée XXC	2005	<b>23,70</b>	22,36	21,16	

### Jean-Pierre Frick, Domaine P. FRICK

*Biodyn certifié*

*Un avant gardiste; parmi les premiers en bio, en biodynamie, à faire des vins sans SO2, sous capsule (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane, G&M)*

Sylvaner sans soufre	2007	<b>11,05</b>	<b>épuisé</b>	9,87	db
Sylvaner Bihl	2007	<b>11,05</b>	10,42	9,87	db
Sylvaner Bergenweingarten	2003	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Riesling Cuvée Précieuse	2002	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Riesling Bihl	2005	<b>12,50</b>	11,79	11,16	db
Riesling sans soufre	2007	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Riesling Grand cru Steinert	2005	<b>17,80</b>	16,79	15,89	db
Riesling Grand cru Vorbourg	2005	<b>17,80</b>	16,79	15,89	db
Muscat GC Steinert déclassé	2004	<b>13,95</b>	<b>épuisé</b>	12,46	
Gewurztraminer	2004	<b>13,95</b>	13,16	12,46	db
Riesling Vendanges Tardives, Grand Cru Vorbourg	2000	<b>26,90</b>	25,38	24,02	
Pinot noir	2003	<b>15,70</b>	<b>épuisé</b>	14,02	db
Pinot noir Rot Murlé SS	2004	<b>16,90</b>	<b>épuisé</b>	15,09	
Pinot noir Rot Murlé	2003	<b>16,90</b>	<b>épuisé</b>	15,09	
Pinot noir Strangenberg sans soufre	2007	<b>16,90</b>	<b>épuisé</b>	15,09	

### Jean-Pierre RIETSCH

*Bio certifié*

**par 6**

par 24

par 60

*Au contact de vigneron "nature" comme Patrick Meyer, Jean-Pierre qui faisait déjà dans la belle qualité s'essaie aux vins nature, pas par mode mais par goût et ma foi, il se débrouille très bien!*

Riesling 100 cc	2010	<b>8,90</b>	8,40	7,95	
Sylvaner Vieilles Vignes	2010	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Riesling nature sans sulfites ajoutés	2010	<b>12,30</b>	11,60	10,98	
Murmure, Muscat nature sans sulfites ajoutés	2010	<b>12,30</b>	11,60	10,98	

Pinot noir (100 cc)	2009-10	<b>10,20</b>	9,62	9,11	
Pinit noir nature sans sulfites ajoutés	2008-10	<b>11,20</b>	10,57	10,00	

### Patrick Meyer, Domaine Julien MEYER

*Bio certifié*

*Le célèbre Muenchberg, sur sol gréso-volcanique, exposé plein Sud. Vin pur nature, de belle garde. Patrick en avait, comme son collègue Jean-Pierre Frick, marre du goût de bouchon; il a choisi le bouchon en verre pour ses grands crus, ouf!!(Guide Vins Naturels)*

Riesling Muenchberg	2004	<b>23,10</b>	21,79	20,63	db
Riesling Muenchberg	2005	<b>23,10</b>	21,79	20,63	db

## BEAUJOLAIS

### Christian DUCROUX

*Biodyn certifié*

*Christian cultive sa vigne comme un jardin, au cheval et avec amour. Vins élégants, souvent poivrés, rpt Q/P extra (Guide Vins Naturels)*

Régnié non collé, non filtré SS	2009	<b>9,60</b>	9,06	8,57	db
Régnié, fût, non collé, non filtré, SS	2005	<b>12,80</b>	12,08	11,43	
Patience, Régnié non revendiqué, non collé, non filtré, SS	2006	<b>12,80</b>	12,08	11,43	

### Georges DESCOMBES

*Non certifié*

*L'élève "noune", de la bande à Lapierre, dépasse le maître. Des vins d'une gourmandise rare et qui vont de paire avec l'expression du terroir. A mettre de force entre toutes la papilles anti-beaujolpif! (RVF, Guide Vins Naturels)*

Mandibulles, Petnat de Gamay		<b>12,90</b>	épuisé	11,52	
Rincette, Rosé de Gamay	2008	<b>9,20</b>	8,68	8,21	db
Beaujolais, Gigi	2009	<b>9,50</b>	8,96	8,48	db
Brouilly	2007	<b>11,40</b>	<b>épuisé</b>	10,18	
Régnié	2007-8	<b>11,40</b>	10,75	10,18	db
Morgon	2007	<b>11,40</b>	10,75	10,18	
Régnié VV, ni collé, ni filtré	2006	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Régnié VV, ni collé, ni filtré	2007	<b>15,90</b>	15,00	14,20	
Brouilly VV, ni collé, ni filtré	2006	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Morgon VV ni collé ni filtre	2007	<b>15,90</b>	<b>épuisé</b>	14,20	
Chiroubles, ni filtré, ni collé	2007-8	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db

### Philippe JAMBON

*Bio certifié*

*Un OVNI, un jusqu'aboutiste sans concession. Toutes les cuvées sont sans S02 ajoutés. Elles développent un fruit souvent doté d'une belle assise minérale. Nous sélectionnons régulièrement les meilleures. (Guide Vins Naturels)*

Les Ganivets, Sans SO2	2007	<b>16,90</b>	<b>épuisé</b>	15,09	
------------------------	------	--------------	---------------	-------	--

Roche Noire, Sans SO2	2006	<b>18,50</b>	<b>épuisé</b>	16,52	db
<b>J.-C. LAPALU</b>					
<i>Conversion Bio</i>					
<i>Une obsession de la maturité, un soyeux de texture, une profondeur de fruit, une envie de les ... "déguster".</i>					
Petnat Aleatoire		<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63	db
Beaujolais Villages, Vieilles Vignes	2009	<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63	db
Beaujolais Villages, Tentation	2009	<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63	db
Côte de Brouilly	2008	<b>15,70</b>	14,81	14,02	db
Brouilly, Vieilles Vignes	2009	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
Brouilly, La Croix des Rameaux	2009	<b>18,50</b>	17,45	16,52	db
Brouilly, Cuvée des Fous	2008	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Brouilly, Cuvée des Fous	2009	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Brouilly, Rang des Merles	2008	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
Brouilly, Rang des Merles	2009	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
<b>M. GUIGNIER</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Moulin à Vent fermes, de garde, aux notes de poivre, travail de la vigne manuel ou au cheval, vinification sans SO2, du vin paysan! (Guide Solar Vins Bio)</i>					
Beaujolais Villages bonne pioche	2008	<b>12,20</b>	11,51	10,89	
VdT, Mélodie d'Automne	2010	<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63	
Fleurie	2005	<b>12,60</b>	11,89	11,25	
VdT, Fleur de Granit (Fleurie sans SO2, non présenté à l'agrément)	2006	<b>12,80</b>	12,08	11,43	
Moulin à Vent	2005	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db
Moulin à Vent	2006	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db
Moulin à Vent	2007	<b>14,90</b>	14,06	13,30	
VdT, Moncailleux (Moulin à Vent sans SO2, non présenté à l'agrément)	2005	<b>14,80</b>	13,96	13,21	
<b>J-P. Grillet, Domaine de l'EGLANTINE</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>La simplicité, des Morgon agréables jeunes (poivrés, assez riches), mais qui ne manquent pas de potentiel de vieillissement. Rpt Q/P exceptionnel. (Guide Solar Vins Bios)</i>					
Morgon, Les Grands cras	2007	<b>9,10</b>	8,58	8,13	
Morgon, Les Grands cras	2008	<b>9,10</b>	8,58	8,13	
<b>Damien COQUELET</b>					
<i>Non certifié</i>					
<i>La filiation avec la production de Georges 'nouve" Descombes est évidente! ET bientôt une Côte de Py à la carte, patience!</i>					
Chiroubles Générique	2007	<b>11,40</b>	10,75	10,18	db
Chiroubles Générique	2009	<b>11,40</b>	10,75	10,18	
Chiroubles Vieilles Vignes	2007	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
<b>BORDEAUX</b>					

**Didier Michaud, Château PLANQUETTE***Bio Certifié*

*A peine 3 ha, en bio, des rendements minuscules, des maturités optimales et du vrai sans sulfite! Un OVNI à Bordeaux, ouvrez grand vos papilles pour en profiter! (Guide Vins Naturels)*

Médoc, Merlot-Cabernet Sauvignon	2005	<b>14,90</b>	épuisé	13,30	
----------------------------------	------	--------------	--------	-------	--

**David Poutays, Clos de MOUNISSENS, Saint Pierre d'Aurillac***Biodyn Certifié*

*Même pas deux ha, mais ils méritent le détour, tant les vins sont originaux et bons. Les blancs pourraient avoir droit à l'appellation Côte de Bordeaux St Macaire (le botrytis y règne parfois), mais David ne la revendique pas, tant ses vins n'entrent dans aucune typicité. Ses rouges sont d'une finesse incroyable, bientôt à la carte également, je l'espère!*

VdT rouge, De l'Ombre à la Lumière, Sémillon	2005	<b>11,95</b>	11,27	10,67	db
--	------	--------------	-------	-------	----

**Alain Déjean, Domaine Rousset-Peyraguey***Biodyn Certifié*

*Alain Déjean (té;-), est le seul à oser la biodynamie sur l'appellation ronflante de Sauternes, et c'est un succès. A peine 10 ha, et parmi les nombreuses cuvées, des perles que l'on se fait plaisir à dénicher. La vinification utilise le soufre volcanique, et à des doses nettement moindres que les autres monstres de l'appellation (Guide Vins Naturels)*

Sauternes, crème de Tête	2001	<b>30,90</b>	29,15	27,59	db
Sauternes, crème de Tête	2002	<b>33,90</b>	31,98	30,27	

**John et Véronique Cochran, Château Falfas***Biodyn Certifié*

*Domaine dont l'histoire remonte au XIV ème siècle, il est maintenant entre les mains de Veronique et John Cochran, propriétaires-récoltants. C'est un beau classique du bordelais, au fruité mûr, et sans boisé ostentatoire.*

Côte de Bourg, Les Demoiselles, Merlot70, CS 25, CF5	2005	<b>8,90</b>	épuisé	7,95	db
Côte de Bourg, Merlot55, CS 30, CF10, Malbec5	2004	<b>12,10</b>	11,42	10,80	db

**Patrick Grisard, Château Cornélie***Essais en bio*

*Patrick Grisard a enfin réalisé son rêve de gamin. Régisseur du Château Sénéjac, il a fait le grand saut en reprenant en 2004, 5 ha en fermage. Depuis, il progresse à pas de géants, vers toujours plus de naturel. 2009 sera l'année des premiers essais en bio. A suivre de très très près!*

Haut-Médoc, Merlot-Cabernet Sauvignon	2005	<b>14,70</b>	13,87	13,13	db
Haut-Médoc, Merlot-Cabernet Sauvignon	2006	<b>14,70</b>	13,87	13,13	db
Haut-Médoc, Merlot-Cabernet Sauvignon	2008	<b>14,70</b>	13,87	13,13	
Haut-Médoc, Amabilis, Vin de l'Amitié, Merlot 70-Cabernet Sauvignon	2006	<b>19,90</b>	18,77	17,77	

**Joël Duffau, Château La Mothe du Barry***Conversion bio*

38 ha dans l'Entre deux mers, qui propose des vins d'une belle gourmandise et d'un rapport extra. Joël Duffau réfléchit à un passage au bio et pourrait bientôt être en conversion, même si l'utilisation du cuivre le questionne.

Bordeaux Supérieur Vieilles Vignes, 100% Merlot	2007	<b>8,90</b>	<b>épuisé</b>	7,95
--	------	-------------	---------------	------

**Jen-Luc Hubert, Château Peybonhomme***Certifié Bio*

Un grand domaine en bio dans le bordelais, cela fait toujours plaisir de voir une belle surface protégée de l'environnement. Il faut s'y promener pour y cueillir les poireaux sauvages et comparer l'aspect du sol à celui de ses voisins. Le domaine propose des cuvées plaisantes, non maquillées, jouant plus sur l'élégance que sur la puissance. J'ai choisi la cuvée Atypic, car j'ai été subjugué par la qualité peu commune de cet assemblage à base de malbec. Concentrée, aux arômes complexes de fruits noir et de violette, enrobé d'un élevage juste. Espérons retrouver cette profondeur dans les autres cuvées du domaine, mais en attendant, régalaons nous!

Premières Côtes de Blaye, Cuvée Atypic, Malbec, Merlot	2005	<b>9,10</b>	<b>épuisé</b>	8,13
---	------	-------------	---------------	------

**François Décombe, Château La Haie***Certifié Bio (Biodynamie Demeter)*

Un tout petit domaine en bio (6 ha) dans le bordelais du côté de Blaye, cela fait aussi toujours plaisir d'en dénicher un! J'ai rencontré François au salon de la Renaissance à Angers en 2009, pas pressé de goûter des Bordeaux, je me suis cependant laissé tenté et bien m'en a pris car j'eut immédiatement un petit coup de coeur pour une cuvée, pétrie de sincérité. Je lui ai rendu visite peu après et subtiliser ses dernières caisses, c'est cette cuvée de Bordeaux générique à base de merlot, qui embaumé la framboise écrasée que je vous propose. Un domaine à suivre de près.

Bordeaux, Merlot	2006	<b>7,90</b>	<b>épuisé</b>	7,05	db
------------------	------	-------------	---------------	------	----

**BOURGOGNE****Domaine CHANTAL LESCURE (Côte d'OR)***Bio conversion*

Attention, domaine qui monte qui monte et dont les prix restent encore abordables. Une recherche de naturel et de maturité sans concession, c'est rare dans cette région où les vins se vendent trop facilement! Il reste quelques bouteilles de 2005, mais vous attendez quoi;-)  
(RVF, Bettane, G&M)

Bourgogne, Les Taupes Maison Dieu	2007	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Côte de Beaune Vieilles Vignes, Clos des Topes de Bizot	2007	<b>17,50</b>	<b>épuisé</b>	15,63	
Volnay	2006	<b>25,90</b>	24,43	23,13	
Beaune, 1er cru Les Chouacheux	2005	<b>25,90</b>	24,43	23,13	db
Beaune, 1er cru Les Chouacheux	2006	<b>25,90</b>	24,43	23,13	
Pommard, Les Vignots	2006	<b>29,90</b>	28,21	26,70	

Pommard Les Vaumuriens	2005	<b>31,50</b>	29,72	28,13	db
Pommard Les Vaumuriens	2006	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db
Chambolle Musigny, Les Mombies	2005	<b>33,90</b>	31,98	30,27	db
Chambolle Musigny, Les Mombies	2006	<b>32,90</b>	31,04	29,38	
Nuit St Georges	2006	<b>29,90</b>	<b>épuisé</b>	26,70	db
Nuit St Georges, Les Damodes	2003	<b>35,90</b>	33,87	32,05	db
Nuits St Georges, Les Damodes	2006	<b>35,90</b>	33,87	32,05	
Nuits St Georges, 1er cru Les Vallerots	2006	<b>39,90</b>	<b>épuisé</b>	35,63	db
Pommard 1er cru Les Bertins	2005	<b>41,90</b>	39,53	37,41	db
Pommard 1er cru Les Bertins	2006	<b>39,90</b>	37,64	35,63	
Vosne Romanée Les Suchots	2006	<b>62,90</b>	59,34	56,16	db
Clos de Vougeot	2006	<b>79,90</b>	75,38	71,34	db

**Domaine Pattes Loup, Thomas PICO  
(CHABLIS)**

*Bio conversion*

*Jeune domaine mené par le talentueux Thomas Pico qui a notamment fait ses classes chez Alice et Olivier De Moor. Il pratique la viticulture bio et vendange manuellement, ce qui est extrêmement rare dans le chablisien. A la cave, les pratiques saines, dans un style "nature" contrôlé. Les doses de sulfites sont faibles et diminuent chaque année. Les vins sont vraiment minéraux et dotés d'un beau fruit, on espère avoir les grands crus bientôt!*

Chablis	2008	<b>14,60</b>	13,77	13,04	db
---------	------	--------------	-------	-------	----

**Renaud BOYER (Côte de BEAUNE)**

**Certifié Bio**

*En 2005, Renaud a repris les vignes de Thierry GUYOT, un des précurseurs du bio et de la biodynamie en Bourgogne. Ces vignes qui n'ont plus vu l'ombre d'une molécule de synthèse depuis 20 ans vont donc rester en famille et continuer à être bichonnées avec passion. Les doses de sulfites sont angéliques.*

Bourgogne Blanc	2008	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Saint Romain	2006	<b>22,50</b>	21,23	20,09	
Saint Romain	2008	<b>22,50</b>	21,23	20,09	
Puligny Montrachet	2005	<b>38,90</b>	36,70	34,73	
Bourgogne rouge pasetoutgrain	2005	<b>11,50</b>	10,85	10,27	db
Bourgogne rouge pasetoutgrain	2006	<b>11,50</b>	10,85	10,27	db
Bourgogne rouge pasetoutgrain	2008	<b>11,50</b>	10,85	10,27	
Bougogne rouge	2007	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Bougogne rouge sans soufre ajouté	2008	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Saint Romain rouge	2005	<b>22,50</b>	21,23	20,09	db
Saint Romain rouge sans soufre ajouté	2008	<b>21,10</b>	19,91	18,84	
Beaune les Prévolles sans soufre ajouté	2008	<b>23,50</b>	22,17	20,98	

**Dominique Gruhier, Abbaye du PETIT  
QUINCY (CHABLIS)**

*Un domaine en progression, qui porte haut les couleurs d'une région trop délaissée de la Bourgogne; l'Auxerrois. Vins minéraux de bon rpt Q/P et deux superbes cuvées sans SO2.  
(Guide Bourgogne Aujourd'hui, G&M)*

Bourgogne Epineuil Blanc	2005	<b>épuisé</b>			
--------------------------	------	---------------	--	--	--

Bourgogne Epineuil Rosé	2006	<b>épuisé</b>			
Bourgogne Epineuil, Côte de Grisey	2004	<b>11,50</b>	10,85	10,27	
Bourgogne Epineuil, Les Dannots, sans soufre	2004	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Bourgogne Epineuil, Juliette sans soufre	2004	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
<b>Olivier GUYOT (Côte de NUITS)</b>					
<i>Non certifié</i>					
<i>Travail au cheval, et pas que pour les touristes. Vins de grande pureté, minéraux. (Guide Bettane, RVF)</i>					
Marsannay blanc, La montagne	2004	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
Marsannay, Les Favières	2004	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Marsannay, la Montagne	2003	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> cru	2004	<b>44,90</b>	42,36	40,09	
<b>Bret Brothers, Domaine de la SOUFRANDIERE (MACONNAIS)</b>					
<i>Bio certifié*</i>					
<i>Domaine qui monte. Des cuvées fruitées, denses, minérales et de garde. Superbe! Activité de négoce haute couture sous le nom de Bret Brothers. (Guide Bettane et RVF). * Toutes les cuvées du négoce Bret ne sont pas encore certifiées bio.</i>					
Mâcon-Uchizy, La Martine, Bret Brothers	2006	<b>14,70</b>	13,87	13,13	db
Mâcon-Uchizy, La Martine, Bret Brothers	2007	<b>14,70</b>	13,87	13,13	
Mâcon-Uchizy, La Martine, Bret Brothers	2008	<b>14,70</b>	13,87	13,13	
Mâcon-Cruzilles, Bret Brothers	2009	<b>17,90</b>	16,89	15,98	
Pouilly Vinzelles Domaine de Soufrandière	2007	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Pouilly Vinzelles Domaine de Soufrandière	2008	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Viré Clessé La Verchère, bio, Bret Brothers	2005	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db
Viré Clessé La Verchère, bio, Bret Brothers	2006	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Viré Clessé La Verchère, bio, Bret Brothers	2007	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Viré Clessé La Verchère, bio, Bret Brothers	2008	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Saint Véran La Côte Rotie, Bret Brothers	2007	<b>20,90</b>	19,72	18,66	
Pouilly Loché Les Mûres, Bret Brothers	2007	<b>23,50</b>	22,17	20,98	
Pouilly Vinzelles, Vignes du Mayne, Bret Brothers	2005	<b>21,90</b>	20,66	19,55	
Pouilly Vinzelles, Vignes du Mayne, Bret Brothers	2007	<b>21,90</b>	20,66	19,55	
Pouilly Vinzelles, Les Longeays, Domaine de Soufrandière	2004	<b>23,50</b>	22,17	20,98	db
Pouilly Vinzelles, Les Longeays, Domaine de Soufrandière	2005	<b>23,50</b>	22,17	20,98	db
Pouilly Vinzelles, Les Longeays, Domaine de Soufrandière	2006	<b>23,50</b>	22,17	20,98	

Pouilly Vinzelles, Les Longeays, Domaine de Soufrandière	2007	<b>23,50</b>	22,17	20,98	
Pouilly Vinzelles, Les Longeays, Domaine de Soufrandière	2009	<b>23,50</b>	22,17	20,98	
Pouilly Vinzelles, Les Quarts, Domaine de Soufrandière	2004	<b>27,90</b>	26,32	24,91	
Pouilly Vinzelles, Les Quarts, Domaine de Soufrandière	2006	<b>27,90</b>	26,32	24,91	
Pouilly Vinzelles, Les Quarts, Domaine de Soufrandière	2007	<b>27,90</b>	26,32	24,91	
Pouilly Vinzelles, Les Quarts, Domaine de Soufrandière	2009	<b>27,90</b>	26,32	24,91	
Pouilly Vinzelles, Les Quarts Millerandés, Domaine de Soufrandière	2005	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Pouilly Vinzelles, Les Quarts Millerandés, Domaine de Soufrandière	2009	<b>36,80</b>	34,72	32,86	db
Pouilly Fuissé La Roche, Bret Brothers	2005	<b>26,90</b>	25,38	24,02	db
Pouilly Fuissé La Roche, Bret Brothers	2006	<b>26,90</b>	25,38	24,02	
Pouilly Fuissé La Roche, Bret Brothers	2007	<b>26,90</b>	25,38	24,02	
Pouilly Fuissé La Roche, Bret Brothers	2009	<b>26,90</b>	25,38	24,02	
Pouilly Fuissé En Carmentrant, Bret Brothers	2007	<b>26,90</b>	25,38	24,02	
<b>Domaine Sarnin-Berrux</b>					
<i>Non certifié*</i>					
<p><i>Je n'ai pas l'habitude d'aller bers les cuvées de négoce, mais quand on connaît l'origine de certaines (Domaine de Chassorney); et que l'on retrouve à la dégustation la même précision de terroir et le même naturel, on hésite pas! Activité toute récente et pourtant, elle a déjà fait la une des dégustations de la RVF, c'est mérité. * La plupart des raisins du négoce Sarnin-Berrux sont cultivés en bio, mais pas tous, le domaine ne revendique pas pour l'instant la certification.</i></p>					
Pernand-Vergelesses blanc	2007	<b>21,90</b>	20,66	19,55	
Saint Romain blanc	2008	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Savignu-les-Beaune blanc	2008	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Meursault blanc	2008	<b>34,90</b>	32,92	31,16	
Bourgogne rouge	2008	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Saint Romain rouge	2008	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
<b>Jean Javillier (Côte de BEAUNE)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<p><i>Un des pionniers du bio, qui ne cherche pas la médiatisation; il n'en a pas besoin pour vendre la production de ses quelques ha. Le style est tout en finesse et en expression aromatique. Les Volnay se déguste déjà très bien après 2-3 ans; les Pommards nécessitent un ou deux ans de plus. Du bourgogne à l'ancienne; petite production rapidement épuisée.</i></p>					
Bourgogne, pinot noir	2006	<b>10,90</b>	<b>épuisé</b>	9,73	
Volnay 1er cru Clos des Chênes	2006	<b>26,30</b>	<b>épuisé</b>	23,48	
Pommard 1er cru	2006	<b>26,50</b>	<b>épuisé</b>	23,66	
<b>Jérôme Galleyrand (Côte de NUITS)</b>					
<i>Lutte Raisonnée</i>					

*Pas évident de trouver de bons bio en Bourgogne, en voici un très bon qui oeuvre dans cette direction. Dans un style très gourmand, expressif, il nous propose deux cuvées dans ZE millésime de ce début de millénaire, de petites bombes de fruit, suave, mais de garde. A suivre.*

Fixin Champs des Charmes	2005	<b>21,30</b>	20,09	19,02	db
Gevrey-Chambertin, En Billard	2005	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db

### **Emmanuel GIBOULOT**

*Bio-biodyn certifié*

*Un des pionniers du bio, avec Rateau et Guyot, Emmanuel le fils perpétue le travail exemplaire du père, avec un gain de qualité certain qui m'a poussé à les référencer ici. Les autres cuvées sont excellentes, mais un peu trop onéreuses, par contre, celles sélectionnées sont de bons rpt Q/P*

Vdp, Terres Burgondes blanc, Pinot beurot	2009	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Vdp, Terres Burgondes rouge, Pinot noir	2009	<b>13,90</b>	13,11	12,41	

### **Julien GUILLOT, Vignes du MAYNES (MACONNAIS)**

*Certifié Bio*

*Le plus ancien domaine en bio de France; il produit des vins naturels, délicats, très parfumés, toujours sans ou très pauvres en sulfites (même les blancs). La cuvée Aragonite est, chaque année, un exemple de minéralité.*

Cremant extra brut, Ste Geneviève, Chardonnay	2005	<b>17,90</b>	16,89	15,98	
Macon Cruzilles, Chardonnay	2009	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Macon Cruzilles, Aragonite, Chardonnay	2009	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Viré-Clessé, Chardonnay	2008	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Bourgogne rouge	2009	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
Macon Cruzilles, Gamay	2009	<b>18,50</b>	17,45	16,52	
Macon Cruzilles, Les Rosiers, Gamay	2007	<b>18,50</b>	17,45	16,52	db
Macon Cruzilles, Manganite	2009	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
Bourgogne rouge Auguste	2009	<b>25,90</b>	24,43	23,13	

## **CORSE**

### **Antoine ARENA**

*Non Certifié*

*Probablement le meilleur domaine de Corse. Les rouges sont de garde, le blanc opulent. Pour sortir des sentiers battus et se régaler. (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)*

Patrimonio blanc, Grotte di Sole	2006	<b>22,90</b>	épuisé	20,45	
Patrimonio rouge Grotte di Sole	2005	<b>22,90</b>	épuisé	20,45	
Patrimonio rouge Carco	2005	<b>22,90</b>	21,60	20,45	

## **JURA**

### **Jean-François GANEVAT**

Bio conversion

*Que dire, ses blancs fruités et minéraux sont incontournables et dominant souvent des cuvées voisines plus prestigieuses. Ses rouges offrent une corbeille de fruits et d'épices. Ses liquoreux sont d'anthologie et ses oxydatifs en progrès constants. De plus, les vinifications sans SO2 (voire les mises en bouteilles) nous préservent de bien des dommages! Et comme un bonheur vient rarement seul, il est à la boutique 3 fois par an:-)) (Guide RVF, Bettane)*

**Crémants**

Crémant Chardonnay-Savagnin		<b>14,50</b>	<b>épuisé</b>	12,95	
-----------------------------	--	--------------	---------------	-------	--

**Rouges**

Vin de table, J'en veux, 11 cépages dont l'enfariné	2007	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Côte du Jura Poulsard VV, Enfant terrible	2009	<b>18,50</b>	<b>épuisé</b>	16,52	db
Côte du Jura Trousseau Sous la Roche	2005	<b>18,50</b>	<b>épuisé</b>	16,52	db
Côte du Jura Julien Ganevat VV, Pinot Noir	2004	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db
Côte du Jura Julien Ganevat VV, Pinot Noir	2008	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Côte du Jura Julien Ganevat VV, Pinot Noir	2009	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Apocalypse	2006	<b>19,00</b>	17,92	16,96	db

**Vins Blancs Ouillés**

VDT, Rien que du fruit	2007	<b>13,20</b>	<b>épuisé</b>	11,79	
Côte Jura Florine, Chardonnay	2008	<b>17,50</b>	<b>épuisé</b>	15,63	
Côte Jura, Grusses en Billat, Chardonnay	2007	<b>18,50</b>	17,45	16,52	db
Côte Jura, Grusses en Billat, Chardonnay	2008	<b>18,50</b>	17,45	16,52	db
Côte Jura, Oregane, Chardonnay-Savagnin	2008	<b>19,50</b>	18,40	17,41	db
Côte Jura Chalasses Vieilles Vignes, Chardonnay	2008	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Côte Jura Les Grandes Teppes Vieilles Vignes, Chardonnay	2008	<b>20,90</b>	<b>épuisé</b>	18,66	db
Côte Jura Marguerite, Melon à queue rouge (150 cl)	2008	<b>épuisé</b>	<b>épuisé</b>	#####	db
Côte Jura Chalasses Marnes Bleues, Savagnin	2008	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
Côte Jura Savagnin vignes de mon père	1999	<b>47,90</b>	<b>épuisé</b>	42,77	db

**Vins Jaunes et Blancs sous Voile**

Côte du Jura, Chardonnay- Savagnin , Assemblage de garde	2002	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Côte du Jura, Chardonnay- Savagnin , Assemblage de garde	2005	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
Côte du Jura, Savagnin prestige	1999	<b>21,90</b>	20,66	19,55	db
Côte du Jura, Savagnin prestige	2003	<b>21,90</b>	20,66	19,55	db
Côte du Jura, Savagnin prestige	2004	<b>21,90</b>	20,66	19,55	db
Côte du Jura, Savagnin prestige	2005	<b>23,90</b>	<b>épuisé</b>	21,34	
Côte du Jura Vin Jaune, Savagnin	2002	<b>42,90</b>	<b>épuisé</b>	38,30	db

**Vin de Paille, de Liqueur et Macvin**

Vin de paille (37.5 cl)	2005	<b>34,90</b>	32,92	31,16	
-------------------------	------	--------------	-------	-------	--

Sul Q (37,5 cl)		<b>36,90</b>			
Suyquième, VT de Savagnin	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Macvin		<b>19,80</b>	<b>épuisé</b>	17,68	
<b>Stéphane Tissot, Domaine André et Mireille TISSOT</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Un des premiers avec fanfan Ganevat à s'être lancé avec succès dans les blancs ouillés. Un entrepreneur né qui déniche et replante encore de nouvelles parcelles. Le succès est mérité! (Guide RVF, Bettane, G&amp;M)</i>					
Cremant, Chardonnay		<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Arbois La Mailloche, Chardonnay ouillé	2006	<b>20,50</b>	19,34	18,30	
Arbois Les Graviers, Chardonnay ouillé	2003	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Arbois Les Graviers, Chardonnay ouillé	2006	<b>20,50</b>	19,34	18,30	
Arbois Les Bruyères, Chardonnay ouillé	2005	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Côte du Jura, En Barberon, Chardonnay ouillé	2005	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Côte du Jura, En Barberon, Chardonnay ouillé	2006	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Arbois Clos de la Tour du Curon, Chardonnay ouillé	2006	<b>69,90</b>	65,94	62,41	db
Arbois Savagnin, sous voile	2004	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Spirale, (37.5 cl)	2002	<b>33,50</b>	31,60	29,91	db
<b>E. Houillon, Domaine P. OVERNOY</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Emmanuel marche dans les pas du mythique Pierre Overnoy. Son poulsard est d'une délicatesse à se damner. Unique et intemporel! (Guide Vins Naturels)</i>					
Arbois Pupillin, Chardonnay ouillé	2006	<b>17,20</b>	16,23	15,36	db
Arbois Pupillin, Chardonnay ouillé	2008	<b>17,20</b>	16,23	15,36	
Arbois Pupillin, Poulsard	2008	<b>21,90</b>	20,66	19,55	db
Arbois Pupillin, Poulsard	2009	<b>32,50</b>	épuisé	29,02	
Arbois Savagnin ouillé	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Vieux Savagnin ouillé	1998		<b>épuisé</b>		
Arbois Vin jaune	1999		<b>épuisé</b>		
Vin de Liqueur, (Poulsard 2001)		<b>25,90</b>	24,43	23,13	
<b>Jean-Marc BRIGNOT</b>					
<i>Des vins de caractère pour un vigneron caractériel, non! Des vins imprévisibles pour un vigneron imprévisible, peut-être! Des vins de caractère pour un vigneron imprévisible, sans doute! Un style unique, qui n'est pas sans rappeler celui d'Overnoy, mais avec une personnalité propre, finesse, concentration, originalité, de grands vins naturels!</i>					
Grr Nadine, Poulsard, ...		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Arbois Préface, Poulsard	2004	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db
Arbois Curon, Trousseau	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	

VDT rouge, Rayure (assemblage de rouges et de savagnin)		<b>38,30</b>	36,13	34,20	db
VDT, La Combe, savagnin		<b>47,40</b>	44,72	42,32	db

## LANGUEDOC

### C. & JF Izarn, BORIE LA VITARELE (St-CHINIAN)

*Bio conversion*

*A Saint Chinian, les Izarn nous accouchent de vins au naturel proche du terroir, qu'il soit de schistes ou de clacaire. Les prix sont bas et la cuvée les Crès est une des meilleures du Languedoc (Guide RVF, Bettane)*

Cuvée des Cigales, Grenache-Merlot	2008	<b>7,40</b>	épuisé	6,61	
Saint Chinian, Terres Blanches, Syrah80, Gren20	2008	<b>9,20</b>	épuisé	8,21	
La Combe, CS60, merlot20, syrah20	2003	<b>10,10</b>	9,53	9,02	db
La Combe, CS60, merlot20, syrah20	2004	<b>10,10</b>	9,53	9,02	
La Combe, CS60, merlot20, syrah20	2007	<b>10,10</b>	9,53	9,02	
St Chinian, Les Schistes, Gren60, Syrah35	2007	<b>11,90</b>	11,23	10,63	db
Saint Chinian, les Crès, Syrah75, Gren20, Mourv5	2001	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
Saint Chinian, les Crès, Syrah75, Gren20, Mourv5	2002	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Saint Chinian, les Crès, Syrah75, Gren20, Mourv5	2003	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
Saint Chinian, les Crès, Syrah75, Gren20, Mourv5	2004	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
Saint Chinian, les Crès, Syrah75, Gren20, Mourv5	2005	<b>17,90</b>	16,89	15,98	

### Christophe Beau, BEAU THOREY (Pic-St LOUP)

*Biodyn certifié*

*Christophe Beau, l'écrit "vin" (son bouquin "La Danse des Ceps" est un must pour tout amateur de vin) nous propose des cuvées à son image, pleine d'élégance, élevées, sans ostentation. La cuvée Ultime issue de cépages oubliés 'aramon, ..) est une petite merveille de fraîcheur! (Guide Vins Naturels)*

Tourtourel, Carignan Blanc	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Ubac, 100% Cinsault	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Patus, Grenache, ...	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Bogus, 100% Muscat noir de Hambourg	2005	<b>8,50</b>	8,02	7,59	
Côteaux du Languedoc, Bella Parra, Syrah-Cins	2005	<b>9,90</b>	9,34	8,84	
Côteaux du Languedoc, Pic St loup, Pleine Lune, Syrah	2002	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Pic St loup, Danse des Ceps, Syrah, Cinsault, ..	2003	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Pic St loup, Danse des Ceps, Syrah, Cinsault, ..	2004	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Vdt, Ultime, vieilles vignes aramon, carignan, cinsault	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	

<b>Violaine et Xavier De Franssu, Mas de CYNANQUE (St-CHINIAN)</b>				
<i>Deux neo vigneron qui ont rapidement trouvé les faveurs des guides et des forums d'amateur. C'est mérité et les prix restent sages! (Guide RVF)</i>				
Vdp, Fleur de Cynanque Rosé	2006	<b>épuisé</b>		
Vdp, Tintamarre, Cinsault	2006	<b>6,50</b>	<b>épuisé</b>	5,80
Vdp, Fleur de Cynanque Rouge, Carignan	2006	<b>7,50</b>	<b>épuisé</b>	6,70
Plein Grès, 30 syrah, 30 mourvèdre, 10 grenache, 30 Carignan	2006	<b>8,80</b>	<b>épuisé</b>	7,86
Saint Chinian, Acutum, Syrah60, Mour20, Car10, Gren.10	2005	<b>12,90</b>	12,17	11,52
<b>Yannick PELLETIER (St-CHINIAN)</b>				
Non certifié				
<i>10 ha dont une bonne partie sur schistes; ce domaine m'a été renseigné par un émissaire de luxe, Jean-François Ganevat. Pas de risques d'être déçu quand on connaît les goûts de fanfan pour Barral et consorts;-)</i>				
L'Oiselet, cinsault35, grenache45, syrah10, carignan10	2007	<b>10,20</b>	<b>épuisé</b>	9,11
Saint Chinian, L'Engoulevent, grenache45, carignana35, syrah15, cinsault5	2005	<b>12,90</b>	12,17	11,52 db
Saint Chinian, Les Coccigrues, carignan70, syrah15, grenache15	2005	<b>17,90</b>	16,89	15,98 db
Saint Chinian, Les Coccigrues, carignan70, syrah15, grenache15	2006	<b>17,90</b>	16,89	15,98 db
<b>G. &amp; L. Vidal, Mas CONSCIENCE</b>				
Bio Certifié				
<i>Probablement mon style "sudiste" préféré actuellement, de la chair, de l'élégance, de l fraîcheur, gros gros miam! (Guide RVF, Bettane)</i>				
Vdp, Le Cas, vv carignan	2006	<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63
Ctx du Languedoc, L'As, syrah-gren.	2005	<b>16,50</b>	15,57	14,73 db
Ctx du Languedoc, L'As, syrah-gren.	2006	<b>16,50</b>	15,57	14,73 db
<b>Philippe Richy, Domaine STELLA NOVA (PEZENAS)</b>				
Bio certifiée				
<i>Passionné par l'astronomie, il nomme ses cuvées des plus beaux noms venus du ciel. A 45 ans il réalise le rêve que nous entretenons tous, reprendre des vignes. Et il le concrétie par une qualité sans faille. Suavité, fruité complexe, tannins fondus, le style est presque castelnovien. Et oui ses cuvées nous font aussi rêver, de quoi atténuer notre jalousie;-). Il s'essaie maintenant à la vinification sans sulfite et avec brio; incontournable!</i>				
Ctx du Languedoc, Les Pléiades, blanc, grenache et clairette	2008	<b>14,50</b>	13,68	12,95

Diabolo rosé, cinsault, syrah, sans soufre	2010	<b>10,70</b>	10,09	9,55	
Ctx du Languedoc, Mira Ceti, carignan, gren.	2009	<b>11,60</b>	10,94	10,36	
Ctx du Languedoc, Sirius, carignan, gren.	2004	<b>10,60</b>	10,00	9,46	db
Ctx du Languedoc, Polaris, carignan, gren. (sans sulfite ajouté)	2006	<b>12,50</b>	épuisé	11,16	
Ctx du Languedoc, Pléiades, syrah, gren, car.	2003	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Ctx du Languedoc, Pléiades, syrah, gren, car.	2004	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Ctx du Languedoc, Pléiades, syrah, gren, car.	2005	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Ctx du Languedoc, Pléiades, syrah, gren, car.	2007	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Ctx du Languedoc, Quid Novi, 100% Carignan	2007	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Ctx du Languedoc, Quid Novi, 100% Carignan	2008	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
<b>Clos ROCA</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Après le drame vécu en 2007 dans une parcelle de vieux carignans, Stéphanie avait décidé courageusement de poursuivre seule cette dangereuse aventure. Mais devant l'immensité de la tâche, elle a finalement préféré remettre le domaine à Louis Aleman. Ceui-ci continue dans la même philosophie et le domaine est maintenant certifié bio (Guide RVF)</i>					
A Propos Blanc	2007	<b>11,80</b>	11,13	10,54	
A Propos Blanc	2009	<b>9,80</b>	9,25	8,75	
Vdp, Ecce Terra, mourvèdre60, carignan40	2009	<b>7,80</b>	7,36	6,96	
Vdp, A propos, alicante40, carignan40, cabernetF20,	2005	<b>9,50</b>	8,96	8,48	
Ctx du Languedoc, Cuvée Clos Roca, syrah40, carignan35, mourv10, gren15	2004	<b>12,90</b>	épuisé	11,52	
Magnum, Ctx du Languedoc, Cuvée Clos Roca, syrah40, carignan35, mourv10, gren15	2005	<b>26,90</b>	25,38	24,02	db
Vdt, Idée reçue, syrah50, cabernet S30, merlot20	2004	<b>16,90</b>	épuisé	15,09	
<b>Vignobles du LOUP BLANC (MINERVOIS)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Leur site web est déjà un bonheur à lui tout seul (ah cette musique;-). Et cela se poursuit dans le verre, avec des cuvées soit très "pour la soif" comme la ... Soif de Loup ou le rosé; et puis des vins plus ambitieux comme les "3 p'tits c" ou "la mère grand". Toute la gamme est à découvrir.</i>					
Le Petit Chaperon Rose	<b>épuisé</b>				

Le Blanc, Vin de table, Muscat45-Terret25-Grenache30	2007	<b>18,30</b>	17,26	16,34	
Soif de Loup		<b>8,30</b>	<b>épuisé</b>	7,41	
Minervois, Régal du Loup	2005	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Minervois, Régal du Loup	2006	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Les Trois p'tits C	2005	<b>13,30</b>	12,55	11,88	
Minervois, Mère Grand	2005	<b>14,20</b>	<b>épuisé</b>	12,68	
Vdt, Méchant Loup, Carignan	2005	<b>18,50</b>	17,45	16,52	
VdT, Fine Gueule du Loup, Oxydatif, Muscat, Terret, Grenache (50 cc)	2003	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
<b>Didier Barral, Domaine Leon BARRAL (FAUGERES)</b>					
<i>Bio certifié</i>					

*Le domaine emblématique du sud. Situé à Faugères, sur des parcelles de schistes, les vinifications sans SO2 sont à haut risque, mais le résultat dans la bouteille en vaut la peine. Incontournable. (Guide Vins Naturels, RVF)*

Vin de table, Terret 80%, Viognier	2008	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Faugères, Tradition, Carignan, Grenache, Cinsault	2008	<b>14,10</b>	13,30	12,59	
Faugères, Jadis, Syrah, Carignan, Grenache	2007	<b>22,50</b>	21,23	20,09	
Faugères, Jadis, Syrah, Carignan, Grenache	2008	<b>22,50</b>	21,23	20,09	
Vin de table, La Valinière, Mourvèdre (80%)	2008	<b>35,50</b>	33,49	31,70	db

**Pascal Perret, Mas LUMEN**

*Il passait son temps à photographier les vignes, maintenant il les respire d'encore un peu plus près. La vigne est cultivée organiquement, mais il ne veut entendre parler de certification, parlons donc de ses vins. Le style élégant et raffiné (typé schistes) nous rapproche d'un Barral, mais sans le chahut organisé par ce dernier. Non ici tout est en délicatesse et pureté. A noter le superbe terret, une rareté à ne pas rater;-) (Guide RVF, Bettane)*

Coteaux du Languedoc, Terret	2002	<b>épuisé</b>			
Coteaux du languedoc, Prelude, Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault	2004	<b>épuisé</b>			
La Sylve, Coteaux du Languedoc	2003	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db
<b>Domaine LOUPIA (CABARDES)</b>					
<i>Bio certifié</i>					

*Situé sur la montagne noire, entre influence océanique et méditerranéenne, les Pons nous proposent un vin de tempérament, fruit du croisement entre cépage bordelais (merlot) et rhodaniens (syrah). Le résultat est surprenant mais quel délice!*

Cabardès, Hautes Pierres, Syrah80, Merlot20	2004	<b>13,10</b>	<b>épuisé</b>	11,70	db
<b>Alain CAUJOL, Domaine GRECAUX</b>					
<i>Bio certifié</i>					

<i>Ingénieur agronome de formation (nous avons eu le même prof de génétique), Alain possède de belles vignes de grenache et de syrah, qu'il travaille en bio, assez loin de tout ce qu'il a appris à l'école. So Terra Solis est une belle gourmandise, onctueuse, suave, d'un très beau rpt Q/P.</i>					
Terre Solis, Grenache 65, Carignan 30, Syrah 5	2005	<b>12,20</b>	11,51	10,89	db
<b>Marc Valette, Domaine Canet-Valette (St CHINIAN)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Domaine réputé pour sa cuvée des mages (Maghani), c'est évidemment celle à que nous avons à la carte. Un vin ferme, puissant, minéral, qui demande à vieillir quelques années.</i>					
Minervois, Cuvée Maghani, Syrah, Mourvèdre	2005	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
<b>Christian Mocci, Mas de MARTIN</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Ancien prof de géo, Christian produit chaque année des vins gorgés de fruits et bien élevés. La consensualité, quand elle conjugue aussi bien la sensualité, a du bon! (Guide RVF, Bettane)</i>					
Côteaux du Languedoc, Cinarca, Syrah, Grenache	2003	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Côteaux du Languedoc, Cinarca, Syrah, Grenache	2005	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Côteaux du Languedoc, Ultréa	2003	<b>16,80</b>	15,85	15,00	db
Côteaux du Languedoc, Ultréa	2005	<b>17,20</b>	16,23	15,36	db
<b>Domaine TERRE INCONNUE</b>					
<i>Le seul antibiotique que je tolère;-) Robert ne partage pas toutes mes convictions, et je ne partage pas toutes les siennes. Nous nous retrouvons sur la passion du vin qui reste, année après année aussi intacte, et qui nous rapproche chaque année un peu plus. Ses vins accouchés avec l'aide du papet sont incroyables et tutoient les sommet des meilleures expressions du Sud. Tout est en vin de table, âmes sensibles s'abstenir!</i>					
Guilhem, Tempranillo,	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
L'Amphore Etrusque, Creus & Vianes	2003	<b>20,50</b>	19,34	18,30	db
Leonie, Carignan	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Los abuelos, Grenache	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Sylvie, Syrah, R. Creus	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
<b>Lionel MAUREL, MAS d'AGALIS</b>					
<i>Lionel fait partie de la quatrième génération de viticulteurs, les dernières années, le raisin allait à la coopérative, mais depuis 2004 et probablement la rencontre avec Didier Barral, il vinifie une partie de la vendange; dans le même esprit que Barral, recherchant une finesse de tannins, une expression aromatique vive, avec une utilisation du sulfite exemplaire (20 mg/l).</i>					
Navis, Vdp, 1/3 carignan, 1/3 grenache, 1/3 syrah	2006	<b>17,50</b>	16,51	15,63	db

<b>Pascale RIVIERE, La JASSE CASTEL</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>7 ha en culture biologique du côté de Montpeyroux pour cette citadine qui a repris ce domaine en 1998, que de chemin parcouru! On va certainement découvrir toute la gamme bientôt, mais là, petit coup de foudre pour cette dominante Syrah exceptionnelle.</i>					
La Jasse, Terrasses du Larzac, 80 % Syrah, 20 % Grenache	2008	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
<b>Véronique ATTARD, MAS CORIS</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Naissance toute récente d'un petit domaine de 3 ha de vignes, dont certains ont peut-être pu suivre l'accouchement via facebook. Le domaine est niché au creux du pic de Vissoux, pas loin de Cabrières. 2010 est donc le premier millésime et c'est une réussite, des vins élégants, gourmands, sincères et sans chichi!</i>					
La Coulée Douce, Ctx du Languedoc, Cabrières, Cinsault 70%, Grenache 30%	2010	<b>8,95</b>	8,44	7,99	
Première Vague, Ctx du Languedoc, Cabrières, Grenache 50 %, Cinsault 30%, Syrah 20%	2010	<b>10,95</b>	10,33	9,78	
<b>LOIRE</b>					
<b>René MOSSE (ANJOU)</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Il faut avoir goûté, pour comprendre ou approcher un peu la notion de minéralité, les cuvées de chenin de René. Prenez un Rouchefer ou une Bonnes Blanches et déguster là en parallèle à l'anjou générique; et puis venez m'en parler! (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)</i>					
Anjou, Chenin	2007	<b>15,80</b>	14,91	14,11	db
Anjou, Chenin	2010	<b>15,80</b>	14,91	14,11	db
Anjou, Rouchefer, Chenin	2005	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Anjou, Rouchefer, Chenin	2007	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Anjou, Bonnes Blanches, Chenin	2008	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
Anjou, Bonnes Blanches, Chenin	2009	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
Anjou, Initiales BB, Chenin	2009	<b>29,90</b>	28,21	26,70	
Savennières, Arena, Chenin	2007	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Savennières, Arena, Chenin	2008	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
Savennières, Arena, Chenin	2009	<b>23,90</b>	22,55	21,34	
VDT, Bois Rouge	2007	<b>9,50</b>	8,96	8,48	db
VDT, Bois Rouge	2008	<b>9,50</b>	8,96	8,48	
VDT, Bois Rouge	2009	<b>9,50</b>	8,96	8,48	
Anjou rouge, Le Gros, Grolleau	2007	<b>12,60</b>	11,89	11,25	db
Anjou rouge, Cabernet sauvignon - franc	2006	<b>15,90</b>	15,00	14,20	

Anjou rouge, Cabernet sauvignon - franc	2007	<b>15,90</b>	15,00	14,20	db
Anjou rouge, Cabernet sauvignon - franc	2008	<b>15,90</b>	15,00	14,20	
Anjou rouge, Cabernet sauvignon - franc	2009	<b>15,90</b>	15,00	14,20	
Anjou rouge, Cabernet sauv. - franc (150 cl)	2006	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db
Achillée Mon Rosé (d'Anjou), Grosleau, Gamay, ...		<b>11,90</b>	11,23	10,63	db
Petnat, MoussaMoussettes rosé, Anjou, Le moelleux, chenin	2005	<b>12,50</b>	11,79	11,16	db
Coteaux du Layon, Champs Boucault, Chenin (50 cc)	2005	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
	2007	<b>29,90</b>	28,21	26,70	
<b>Mark Angeli, Ferme de la SANSONNIERE (ANJOU)</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<p><i>Le vigneron polisson reste au sommet malgré la meute de vignerons "nature" lancée à ses trousses. Le vigneron paysan garde les pieds sur terre et continue de militer pour un monde plus juste. Ses cuvées sont un régal pour l'amateur exigeant de chenin, mais attention la conservation doit se faire dans une bonne cave. (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)</i></p>					
Rosé d'un jour		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	épuisé
La Lune, Chenin	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Fouchardes, Chenin	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Les Blanderies, Vieilles Vignes	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Anjou rouge, Gélinettes, Cabernet franc	2005	<b>18,30</b>	<b>épuisé</b>	16,34	db
Vdt rouge, Gélinettes, Cabernet franc	2006	<b>18,30</b>	17,26	16,34	
<b>Christophe Foucher, Domaine La LUNOTTE (TOURAINÉ)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<p><i>Pas loin du Cher, depuis quelques années maintenant, Christophe cultive environ 5 ha de différents cépages, du Sauvignon, du Menu pineau, du Cot, du Cabernet franc et bien sûr du Gamay. Ce sont deux cuvées de Gamay, que nous vous invitons à découvrir, la suite viendra bientôt j'en suis certain. Ces deux cuvées sont d'une fraîcheur insolente, le rosé appelle le saucisson et le rouge Les Oremaux se boit entre poes sous la tonnelle, que du bonheur nature!</i></p>					
Trio, Vdf, Menu pineau-Sauvignon	08-09	<b>12,90</b>	12,17	11,52	
P'tites Vignes, Vdf, Gamay	2010	<b>9,95</b>	9,39	8,88	
Les Ormeaux, Vdf, Gamay	2009	<b>11,90</b>	11,23	10,63	
<b>Pascal SIMONUTTI</b>					
<i>Bio certifié</i>					

*Le parcours de ce vigneron hors norme est évidemment peu conventionnel. Parti aider un ami vigneron, il y a pris goût et est resté. Peu après, il repris quelques vignes; il en a maintenant 6 ha, et fait des vins, avce beaucoup de naturel, des vins de picole, mais pas que! J'ai goûté pour la première fois ses vins (un pineau d'aunis) chez l'incontournable Bruno Schueller. C'est également ce dernier qui me a convaincu (sans trop de rproblèmes;-) Pascal à faire un saut à la boutique en juillet 2010. Deux cuvées seulement au tarif pour l'instant, mais elle valent le détour, le passé punk rock transpire dans l'étiquette du vin de bagnole, aussi disponible en Boire tue; un vin de sauciflard. Le pineau d'aunis (étiquette orange) est lui une pure merveille de fruit épicié. Attention, il y en a peu!*

Blanc de Chenin	2009	<b>10,9</b>	10,38	9,91
Rosé, On s'en bat, Gamay	2009	<b>8,9</b>	8,48	8,09
Etiquette verte, Gamay	2009	<b>10,90</b>	10,28	9,73
Etiquette orange, Pineau d'Aunis	2009	<b>15,70</b>	14,81	14,02

**Thierry Michon, Domaine St NICOLAS  
(FIEFS VENDEENS)**

*Biodyn certifié*

*Le terroir ici est exceptionnel, beaucoup de sols schisteux et des racines de vignes qui plongent presque dans l'océan. Les blancs sont aromatiques et salins, les rouges ont une élégance folle en bouche. Il ne faut pas hésiter à les carafes un peu. Parmi mes Loire préférés!*

Fiefs Vendéens blanc, Les Clous, Chardonnay-Chenin	2005	<b>10,20</b>	<b>épuisé</b>	9,11	db
Fiefs Vendéens blanc, Les Hauts de Clous, Chenin	2005	<b>18,90</b>	17,83	16,88	
Fiefs Vendéens, Rosé de Brem	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	épuisé
Fiefs Vendéens, Gammes d'été, Gamay	2004	<b>8,80</b>	8,30	7,86	db
Fiefs Vendéens, Reflets, Pinot noir, Cabernet Franc	2007		<b>épuisé</b>		épuisé
Fiefs Vendéens, Cuvée Jacques, Pinot Noir 80%	2005	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
Fiefs Vendéens, Le Poiré, Négrette	2004	<b>19,60</b>	18,49	17,50	db
Fiefs Vendéens, Le Poiré, Négrette	2005	<b>19,60</b>	18,49	17,50	
Fiefs vendéens, La Grande Pièce, Pinot Noir	2003	<b>25,60</b>	24,15	22,86	
Soleil de chine, Chenin moelleux	2003	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db

**Christian CHAUSSARD, Domaine Le  
BRISEAU (JASNIERES)**

*Bio certifié*

*Après avoir conquis Parker avec le domaine de la Saboterie, Christian est reparti de zero du côté de Jasnières. Ses pineau d'Aunis sont les meilleurs que je n'ai jamais goûtés. Ils allient ces arômes balsamiques de poivre long et un soyeux de corps tout bourguignon. Les chenins jouent sur la grande maturité. Quel talent! (Guide Vins Naturels)*

Jasnières, Kharaktêr, Chenin	2005	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db
Jasnières, Kharaktêr, Chenin	2006	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db

Coteaux du Loir, Les Longues Vignes (Pineau d'Aunis)	2005	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db
Coteaux du Loir, Les Mortiers (Pineau d'Aunis)	2005	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Coteaux du Loir, Les Mortiers (Pineau d'Aunis)	2007	<b>19,90</b>	18,77	17,77	db
Coteaux du Loir, La Dérobée (Pineau d'Aunis 70%, Cot 30%)	2006	<b>18,90</b>	17,83	16,88	db

**Nana, Vins et Compagnie (Nathalie GAUBICHER et Christian CHAUSSARD)**

*Petite activité de négoce pour le couple Chaussard, avec un choix drastique des raisins, mais qui nous permet pourtant de nous régaler à bas prix!*

Vouvray, You Are So Fine, Chenin	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Pétillant Naturel Rosé, You Are So Bubbly, Pinot noir	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Pétillant Naturel Blanc, You Are So Happy, Pinot noir	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Blanc, You Are So Cool, Sauvignon	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Rouge, You Are So Nice, Cot, Gamay	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
La Pangée (Pineau d'aunis, Gamay)	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db

**Sébastien DAVID, Saint-Nicolas de BOURGUEIL**

*Bio certifié*

*Sébastien, c'est l'hurluberlu du coin, car il faut bien l'être un peu pour être un des seuls dans l'appellation à s'exténuer dans les vignes. Heureusement il se rattrape en cave ou il en fout un minimum (de sulfite et de sucre et d'enzymes et d'autres poudres de pelinpinpin). Il faut avoir goûter Ni Dieu Ni Maître pour connaître la fraîcheur du cabernet franc; il faut avoir goûter le vin d'une oreille pour en approcher sa profondeur!*

St Nicolas Bourgueil, L'Hurluberlu, Cabernet-Franc	2010	<b>9,90</b>	9,43	9,00	
Ni Dieu Ni Maître, St Nicolas Bourgueil, Cabernet Franc	2007	<b>17,90</b>	17,05	16,27	
Endémique, St Nicolas Bourgueil, Cabernet Franc	2008	<b>17,90</b>	17,05	16,27	
VdT, Vin d'une Oreille, Sans Sulfite, Cabernet Franc	2008	<b>29,90</b>	28,48	27,18	

**Hervé VILLEMADE, Domaine du MOULIN (CHEVERNY)**

*Bio certifié*

*Du sauvignon, mais du sauvignon mûr, aux beaux arômes de fleur de sureau. Et puis du romorantin, plus qu'une curiosité, un excellent vin! Le tout est vinifié sans SO2*

Sauvignon blanc, Vin de pays de Loire	2007	<b>8,20</b>	7,74	7,32	db
Cheverny, La Bodice, Sauvignon	2006	<b>12,10</b>	11,42	10,80	db
Cheverny, La Bodice, Sauvignon	2007	<b>12,10</b>	11,42	10,80	
Cour-Cheverny, Les Acacias, Romorantin	2006	<b>14,80</b>	<b>épuisé</b>	13,21	

Cheverny rouge (Pinot noir- Gamay)	2009	<b>8,50</b>	<b>épuisé</b>	7,59	db
Pivoine, Vin de Pays du Loir, et Cher (Cot-Gamay)	2008	<b>11,10</b>		10,47	9,91 db
Cheverny rouge Les Ardilles (Pinot noir 80%, Gamay 20 %)	2007	<b>13,90</b>		13,11	12,41
Cheverny rouge Les Ardilles (Pinot noir 80%, Gamay 20 %)	2008	<b>13,90</b>		13,11	12,41
Cheverny rouge Les Ardilles (Pinot noir 80%, Gamay 20 %) Magnum	2008	<b>27,90</b>	<b>épuisé</b>		24,91
Pet' Nat, Vin de Table, Bulles (Gamay)	2008	<b>11,90</b>	<b>épuisé</b>	10,63	db

### Sébastien BOBINET (SAUMUR-CHAMPIGNY)

*Bio Certifié*

*Un élève de frères Foucault (Clos Rougeard), cette cuvée et un vrai régal pour amateur de cabernet franc, dépêchez vous!*

Saumur-Champigny, Amatèus	2005	<b>18,90</b>		17,83	16,88 db
Saumur-Champigny, Amatèus	2006	<b>18,90</b>		17,83	16,88 db

### Xavier CAILLARD (SAUMUR)

*Bio Certifié*

*Coup de coeur tout récent pour cet OVNI, Xavier nous met ses cuvées sur le marché au compte goutte, lorsque le vin arrive à une certaine maturité. Cela fait, pour certaines cuvées, des élevages de plus de 5 ans. Tout cela avec un minimum de SO2. J'ai craqué pour deux blancs magiques, je regoûte les rouges des que possible.*

Vdt, Genèse Blanc, Chenin	2002	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Vdt, Genèse Blanc, Chenin	1999	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db

### Daniel MONDON

*La cuvée Bacco est un hybride de vitis vinifera et riparia, le cépage serait maintenant interdit en CEE; et pourtant, à haute maturité, il offrait un style minéral passionnant. Je regoûte la gamme bientôt, à suivre.*

Diana, viognier	2006	<b>épuisé</b>			
Bacco	2005	<b>12,50</b>		11,79	11,16 db

### Richard LEROY (ANJOU)

*Bio Certifié*

*Avec Mosse et Angeli, il est au sommet des meilleurs chenins. De vrais grands vins, je vais essayer d'avoir des 2007! (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)*

Anjou blanc sec Clos des Rouliers	2001	<b>21,90</b>		20,66	19,55 db
Anjou blanc moelleux Clos des Rouliers	2001	<b>21,90</b>		20,66	19,55 db
Anjou blanc moelleux Noël de Montbenault	2001	<b>34,90</b>		32,92	31,16 db

### Sébastien RIFFAULT (SANCERRE)

*Bio Certifié*

*Du jus de caillou en bouteille, du sauvignon qui ne rappelle pas le matou incontinent. Le meilleur sancerre bu à ce jour!*

Sancerre, Akmemine	2007	<b>17,50</b>	16,51	15,63	
Sancerre, Skeveldra	2006	<b>20,90</b>	épuisé	18,66	

### **Alexandre BAIN (POUILLY-FUME)**

*Bio Certifié*

*Grand copain de Sébastien Riffault, l'approche est la même. A nouveau, du jus de caillou en bouteille, du sauvignon qui ne rappelle pas le matou incontinent. Le meilleur Pouilly Fumé bu à ce jour!*

Pouilly Fumé, Mademoiselle M, Sauvignon	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
---	------	---------------	----------	-------	--

### **Didier CHAFFARDON (ANJOU)**

*Bio Certifié*

*Avec son look de vieux loup de mer, Didier nous embarque à la découverte de ses vins d'Anjou étonnants, avec au sommet la cuvée Isidore, du niveau des vins de Mark Angeli (c'est Mark lui-même qui le dit;-). Ses rouges sont aussi à découvrir, sans surextraction, alliant gourmandise, élégance et naturel.*

Rosé d'un jour	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Anjou Blanc, chenin	2005	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
Anjou Blanc, chenin	2006	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
Anjour Blanc Isidore, chenin	2006	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Ajou blanc, Les Ecoliers	2005	<b>17,60</b>	16,60	15,71	db
L'incrédule	2007	<b>11,50</b>	10,85	10,27	db
La Vigne du Moulin, cabernet franc	2006	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db

### **Laurent CHATENAY (MONTLOUIS)**

*Bio Certifié*

*Ancien dessinateur industriel, Laurent Chatenay a l'opportunité en 1996 de reprendre un petit domaine familial. C'est la reconversion, pour lui et sa femme, retour aux études, et vive la vie et les aléas du travail de viticultuer. Depuis, il a réduit sa surface à 6 ha, histoire de demeurer à taille humaine. Son Maisonnettes 2002 était un petit coup de coeur il y a 2 ans déjà; après avoir séjourné patiemment à la cave du domaine, les vins sont enfin rentrés en Belgique. Ce Maisonnettes se retrouve donc pour l'occasion à parfaite maturité. Les autres*

Montlouis sec, Les Maisonnettes, Chenin	2002	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
---	------	--------------	-------	-------	----

### **Catherine et Pierre BRETON (CHINON-BOURGUEIL)**

*Bio certifié*

*Parmi les précurseurs en vins naturels, les vins sont francs du collier, à déboucher sans compter sur de la belle bidoche ou des BBQ bien garnis! (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)*

Chinon, Beaumont, Cabernet Franc	2004	<b>12,70</b>	11,98	11,34	db
Bourgueil, Galichets, Cabernet Franc	2003	<b>12,70</b>	11,98	11,34	db

<b>E. Heredia, Domaine MONTRIEUX</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Le pineau d'aunis est typé, pas cher et très sympa, mais c'est surtout le boisson rouge qui hante mes nuits dès le printemps. Quelle saveur, quel naturel, vivement la nouvelle cuvée! (Guide Vins naturels, RVF)</i>					
Pineau d'Aunis, Coteaux Vendômois	2004	<b>9,40</b>	8,87	8,39	db
Boisson Rouge, Gamay Mousseux	2009	<b>12,90</b>	12,17	11,52	
<b>J. Mesnard, Domaine des SABLONNETTES (ANJOU)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Je suis un grand fan de ces deux cuvées là, vins de copains et de copines, pour refaire le monde! (Guide Vins Naturels, RVF)</i>					
Les Copines, Gamay	2010	<b>7,95</b>			
Les Copains d'abord, Grosleau	2010	<b>7,95</b>			
<b>PROVENCE</b>					
<b>Henri MILAN (BAUX)</b>					
<i>Bio Certifié</i>					
<i>Dois-je encore présenter Henri Milan? Cette forte personnalité fait des vins à son image, leur style est immédiatement reconnaissable. Ses blancs sont charnus et originaux, ils conviennent au plats épicés. Ses rouges ont la classe de texture des meilleurs pinot. Son clos Milan ravira les amateurs de Rayas dont le terroir est proche! (Guide Vins Naturels)</i>					
Le Jardin rosé	2009	<b>12,90</b>	<b>épuisé</b>	11,52	en cde
Le Grand Blanc	2002	<b>25,60</b>	24,15	22,86	db
Le Grand Blanc	2008	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
La Carrée, 100% Roussane	2007	<b>34,90</b>	32,92	31,16	db
Baux de Provence	2003	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Baux de Provence	2004	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Baux de Provence	2005	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Baux de Provence	2006	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Le Vallon	2007	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Le Sans Soufre ajouté	2008	<b>14,50</b>	13,68	12,95	db
Le Sans Soufre ajouté	2009	<b>14,50</b>	13,68	12,95	
Le Sans Soufre ajouté	2010	<b>14,50</b>	13,68	12,95	
Le Sans Soufre ajouté (magnum)	2010	<b>32,90</b>	31,04	29,38	
Clos Milan, Grenache 80, Syrah	2003	<b>23,70</b>	22,36	21,16	
Clos Milan, Grenache 80, Syrah	2004	<b>23,70</b>	22,36	21,16	
Clos Milan, Grenache 80, Syrah	2005	<b>23,70</b>	22,36	21,16	
Clos Milan, Grenache 80, Syrah	2006	<b>23,70</b>	22,36	21,16	
<b>Château de ROQUEFORT</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Un des meilleurs du coin, des vins au fruité éclatant! Le millésime suivant arrive bientôt. (Guide RVF)</i>					
Côtes de Provence blanc, Les Genêts	<b>épuisé</b>				

Côtes de Provence, Les Mûres		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Rubrum Obscurum	2001	<b>31,90</b>	30,09	28,48	db
<b>Château ROMANIN (BAUX)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Repris par le par l'ancien propriétaire de Montrose, des vins élégants mais charnus, beaucoup de classe. (Guide RVF)</i>					
Baux de Provence	2001	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
Cœur Quartus	2001	<b>33,90</b>	31,98	30,27	
<b>Château St ANNE (BANDOL)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Des Bandol sans boisé, épices, fruités, parfois légèrement animaux, avec une belle matière et de belle garde. Vinification sans SO2. (Guide Vins Naturels)</i>					
Bandol Blanc		<b>épuisé</b>			
Bandol Rosé		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Bandol (Mourvèdre 60%)	2001	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Bandol (Mourvèdre 60%)	2003	<b>20,90</b>	19,72	18,66	
Bandol (Mourvèdre 60%)	2005	<b>20,90</b>	19,72	18,66	
Bandol (Mourvèdre 60%)	2006	<b>21,50</b>	20,28	19,20	
Bandol, Collection (100% Mourvèdre)	2005	<b>27,90</b>	26,32	24,91	db
<b>RHÔNE</b>					
<b>Mas de LIBIAN (ARDECHE SUD)</b>					
<i>Bio conversion</i>					
<i>Hélène Thibon mène avec doigté ce domaine, les cuvées sont profondes, fruitées, gouleyantes, rpt Q/P imbattable. (Guide RVF, Bettane)</i>					
Viognier, vdp Ardèche	2008	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	épuisé
Cave Vinum, CdRhône blanc	2009	<b>10,30</b>	9,72	9,20	db
Vin de Pétanque, 85% grenache, 15% syrah	2010	<b>6,90</b>	<b>épuisé</b>	6,16	
Bout d'Zan	2006	<b>8,20</b>	7,74	7,32	db
Bout d'Zan	2008	<b>8,20</b>	7,74	7,32	
Bout d'Zan	2009	<b>8,20</b>	7,74	7,32	
Khayyam	2007	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Khayyam	2008	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Khayyam	2009	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
Les Calades, Mourvèdre	2006	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
Les Calades, Mourvèdre	2009	<b>20,90</b>	19,72	18,66	db
<b>Hervé Souhaut, Domaine ROMANEAUX-DESTEZET (ST-JOSEPH)</b>					
<i>Non certifié</i>					
<i>Pas de certification, mais quasiment jamais d'intervention avec des produits de synthèse. Un spécialiste de l'extraction juste, pureté aromatique, superbe! (Guide des Vins Naturels)</i>					

Vdp Blanc, viognier	2006	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Vdp Blanc, viognier	2007	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Vdp Blanc, viognier	2008	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Vdp Blanc, viognier	2009	<b>16,50</b>	15,57	14,73	db
Vdp La Souterronne, Gamay	2006	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Vdp La Souterronne, Gamay	2007	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Vdp La Souterronne, Gamay	2008	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Vdp La Souterronne, Gamay	2009	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Vdp Syrah	2006	<b>16,60</b>	15,66	14,82	db
Vdp Syrah	2008	<b>16,60</b>	15,66	14,82	db
Vdp Syrah	2009	<b>16,60</b>	15,66	14,82	
St Joseph	2007	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
St Joseph	2009	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
St Joseph Saint Epine	2009	<b>30,90</b>	29,15	27,59	

### Andrea CALEK, Valvignères (ARDECHE)

*Bio certifié*

*D'origine tchèque, Andrea a commencé à vinifier dès ses 16 ans, du vin de ... groseilles! En France, il a travaillé pour le domaine Hauvette, pour Vinumentis et finalement chez Gerald Oustric du Mas de Mazel. C'est là qu'il a l'opportunité d'acquérir 2 ha de vignes, cultivées en bio depuis bien longtemps. Il poursuit dans cette voie, la plus proche de la nature, et les vinifications sont presque toujours sans sulfites. Petites quantités, prix aimables, c'était une de mes plus belles découvertes de 2008, et je suis le premier à l'importer en Belgique.*

VdT, Petnat Blonde, Viognier, Chardonnay, (sans sulfites)	2008	<b>12,90</b>	épuisé	11,52	
VdT, Babiole, Carignan, Syrah, Grenache (sans sulfites)	2007	<b>10,90</b>	épuisé	9,73	
VdT, Chatons de Garde, 100% Syrah (sans sulfites)	2007	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db

### Jérôme JOURET, Domaine les CLAPAS (ARDECHE)

*Bio certifié*

*Découvert en 2007, il propose plusieurs cuvées sans SO2 ajoutés qui sont des exemples de fruit et de fraîcheur. Des vins de grande soif!*

VdP, L'Ivraie, Ugni	2008	<b>8,90</b>	épuisé	7,95	
Java, Grenache	2008	épuisé	#VALEUR!	####	
VdP, Abri, Cabernet Sauvignon (sans sulfites)	2008	<b>8,90</b>	8,40	7,95	
VdP, Pas à Pas, Carignan, Alicante (sans sulfites)	2008	épuisé	#VALEUR!	####	
VdP, En Avant Doute, Grenache (sans sulfites)	2009	<b>9,30</b>	épuisé	8,30	

### Domaine GALLETY (VIVARAIS)

*Non certifié*

*En coteaux du Vivarais, Alain Gallety nous présente discrètement des cuvées fraîches de belles concentration, incontournable, mais chhuutt!, il y en a peu ;- ) (Guide Bettane, RVF)*

CdR, Grenache-Syrah	2007	<b>14,90</b>	14,06	13,30	
Syrare, 100% syrah	2007	<b>38,90</b>	<b>épuisé</b>	34,73	
<b>Domaine de Villeneuve (CHATEAUNEUF du PAPE)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>C9P toujours très profond, élégant, frais, minéral, grande longueur.</i>					
Châteauneuf du Pape, 70 Gren	2000	<b>31,30</b>	29,53	27,95	db
Châteauneuf du Pape, 70 Gren	2003	<b>31,30</b>	29,53	27,95	
Châteauneuf du Pape, 70 Gren	2004	<b>31,30</b>	29,53	27,95	
<b>Mathieu Barret, Domaine du COULET (CORNAS)</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Attention, étoile montante, deux styles de Cornas, sur la finesse ou sur les tannins. Le No wines land est une aubaine à ne pas rater. A réserver.</i>					
CdRhône, Petit Ours Brun (MB)	2009	<b>12,70</b>	11,98	11,34	db
CdRhône, No Wine's land	2009	<b>17,60</b>	16,60	15,71	db
Crozes Hermitage	2009	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Cornas Brise cailloux	2007	<b>29,90</b>	28,21	26,70	db
Cornas Brise cailloux	2008	<b>30,90</b>	29,15	27,59	
Cornas Terrasses du Serre	2005	<b>45,90</b>	43,30	40,98	db
Cornas Terrasses du Serre	2006	<b>45,90</b>	43,30	40,98	db
Cornas Terrasses du Serre	2007	<b>45,90</b>	43,30	40,98	
Cornas Billes Noires	2005	<b>58,90</b>	55,57	52,59	db
Cornas Billes Noires	2006	<b>58,90</b>	55,57	52,59	db
Cornas Billes Noires	2007	<b>58,90</b>	55,57	52,59	
<b>Jérôme Chardon, Terre de Chardons (COSTIERES de NÎMES)</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Une de mes découvertes de Millésime bio 2008, au sein d'une centaine de cuvées dégustées en cadence, celle de Terre de Chardons sortait du lot par son expression d'un naturel confondant, par ses tannins soyeux et l'envie de se réserver. C'est ce que vous avez fait à notre marché d'été 2008, où tout a été dévalisé. De retour au printemps 2009 j'espère;</i>					
Costière de Nimes, Bien luné, grenache40, syrah60	2010	<b>9,95</b>	9,39	8,88	
Costière de Nimes, Marginal, syrah80, grenache20	2008	<b>11,30</b>	10,66	10,09	
Costière de Nimes, Discret, syrah90, grenache20	2008	<b>12,50</b>	11,79	11,16	
Clairette de Bellegarde, Blanc	2008	<b>10,90</b>	10,28	9,73	
<b>Thierry ALLEMAND (CORNAS)</b>					
<i>En Cornas, j'ai été bluffé par les vins de Mathieu Barret, je regoûterai ceux de Thierry Allemand avant d'en reprendre! Il restera incontournable s'il repropose des vins au niveau de ses 2001! ( Guide RVF, Bettane)</i>					
Cornas, Chaillot, 100% Syrah	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	

Cornas, Reynard, 100% Syrah	2006	<b>51,90</b>	48,96	46,34	db
<b>Michèle Aubery, Domaine GRAMENON (VINSOBRES)</b>					
<i>Non certifié</i>					
<i>La signature Gramenon, du fruit très nature, de l'élégance, de la race, ... Vinifié sans SO2 (Guide Vins Naturels, RVF, Bettane)</i>					
Vie on y est, Viognier	2006	<b>19,90</b>	<b>épuisé</b>	17,77	épuisé
Rosé de Gramenon	2005	<b>épuisé</b>			épuisé
CDR, Poignée de Raisin, 90 Gren. 10 Cins.	2008	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
CDR, Les Laurentides, Grenache	2007	<b>18,30</b>	17,26	16,34	
CDR, Le Gramenon, 100% grenache	2006	<b>13,90</b>	13,11	12,41	
Les Hauts de Gramenon, CdR, 50-50 Gren-Syrah	2004	<b>17,90</b>	16,89	15,98	db
Les Hauts de Gramenon, CdR, 50-50 Gren-Syrah	2005	<b>17,90</b>	16,89	15,98	
Sierra du Sud, Syrah	2008	<b>18,80</b>	<b>épuisé</b>	16,79	
Sagesse, Gren. Syrah	2008	<b>19,90</b>	18,77	17,77	
La Mémé, Ceps centenaires de Grenache	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	db
A Pascal, Grenache	2007	<b>44,30</b>	41,79	39,55	db
Tout en bulles, Clairette		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
<b>Domaine Berthet-Rayne (CHATEAUNEUF du PAPE)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Sans bruit, en étant un des seuls converti à la culture biologique, Berthet-Rayne a fait la couverture de Decanter. Sa cuvée de Châteauneuf est assez classique, suave, aux arômes complexes de fruit à l'eaude vie et d'épices douces. Beau.</i>					
Châteauneuf du Pape, Cuvée Tradition, grenache, mourvèdre	2006	<b>21,60</b>	20,38	19,29	
Châteauneuf du Pape, Cuvée Tradition, grenache, mourvèdre	2007	<b>22,30</b>	21,04	19,91	
<b>Gilles Azzoni, Mas de la BEGUDE, Saint Maurice d'Ibie, ARDECHE</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Un classique des vins naturels, du fruit, rien que du fruit, parfois un peu de volatile, parfois pas, mais toujours un max de raisin!</i>					
VdT, Le Raisin et l'Ange, Cuvée Bran, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon	2006	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
<b>Gerald OUSTRIC, Mas de MAZEL, ARDECHE</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Aucune de ses cuvées n'est sulfitée, cela mène parfois à des vins extrêmes et souvent à des vins extrêmement bons; comme celui que j'ai sélectionné;-).</i>					
VdT, Saint Philippe, 100% Syrah	2005	<b>10,80</b>	<b>épuisé</b>	9,64	

## ROUSSILLON

### Jean-Philippe PADIE, Domaine PADIER-JOUQUET (CALCE)

*Certifié bio*

*Le domaine qui monte dans le Roussillon, Jean-Philippe a fait ses classes chez Gauby, et est à la recherche d'un style qui exprime le terroir, dans la fraîcheur, sans renier le identité solaire du climat. La quadrature du cercle? Et bien non, il y arrive très bien sur ses rouges comme sur ses blancs. Magnifique et pourtant encore en progression.*

Fleur de Cailloux, Vdp Catalan blanc, Grenache blanc et gris, Macabeu	2009	<b>14,60</b>	13,90	13,27	
Milouise, Vdt blanc, grenache gris et blanc	2009	<b>26,80</b>	25,52	24,36	db
Calice, Vdp Ctalan rouge, carignan, maceration carbonique	2009	<b>9,95</b>	<b>épuisé</b>	9,05	
Petit Taureau, Cote du Roussillon rouge, carignan (50%), syrah (30%) et le reste en grenache et mourvèdre	2006	<b>12,90</b>	12,29	11,73	db
Petit Taureau, Cote du Roussillon rouge, carignan (50%), syrah (30%) et le reste en grenache et mourvèdre	2007	<b>12,90</b>	12,29	11,73	
Ciel Liquide, CDRoussillon Villages rouge, carignan 30%, grenache 30%, syrah 15%, mourvèdre 15%	2005	<b>21,30</b>	20,29	19,36	db
Ciel Liquide, CDRoussillon Villages rouge, carignan 30%, grenache 30%, syrah 15%, mourvèdre 15%	2006	<b>21,30</b>	20,29	19,36	
Ad Libitum, mourvèdre, CDRoussillon, rosé	2008	<b>11,50</b>	<b>épuisé</b>	10,45	
Llan-an Vdt, grenache gris et blanc en élevage oxydatif, (50 cl)	2007	<b>15,90</b>	15,14	14,45	

### Bruno Ribière, Domaine FERRER RIBIERE

*Bio conversion*

*Attention, domaine au top, on frise l'excellence avec des extractions justes, un reflet du terroir et du millésime fidèle; ici on ne chipote pas et on a bien raison au vu des résultats. La cuvée Cana est un must d'élégance pour les amateurs de vins du Sud! (Guide RVF, Bettane)*

Vdp Catalan Alliance, 70% Muscat petit grains	2003	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Vdp Catalan Empreinte du temps, Grenache gris	2001	<b>épuisé</b>			
Vdp Catalan Empreinte du temps, Grenache blanc	2001	<b>épuisé</b>			

Sans interdit, Macabeu, Moût de raisins passerillés fermenté		<b>13,20</b>	12,57	12,00	db
Syrahnosaurus Rex, Syrah	2003	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Vdp Catalan G de Pierres, Grenache noir	2003	<b>épuisé</b>			
Le Carignan, vignes de plus de cent ans, Vdp Catalan	2003	<b>9,30</b>	8,77	8,30	db
Côtes Roussillon Mémoire des temps, Syrah, Car.-Gren.	2001	<b>épuisé</b>			
Côtes Roussillon Cana, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre	2001	<b>19,90</b>	épuisé	17,77	
<b>Jean-François Deu, Domaine TRAGINER</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Le tragner, il conduit la mule qui labore et travaille le sol. Et oui, sur ces pentes tannées par le soleil, pas de machines, pas de tracteur; l'homme et l'animal en symbiose, et cela se goûte! Et puis ces vins doux naturels, à se damner. Au sommet de l'appellation.</i>					
Collioure blanc, Grenache	2003	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Collioure rouge, Grenache noir	2003	<b>16,50</b>	15,57	14,73	
Collioure, Al Ribéral	2002	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
Collioure, Octobre	2002	<b>22,90</b>	21,60	20,45	db
Banyuls rouge	1998	<b>16,90</b>	<b>épuisé</b>	15,09	
<b>Gislaine et Alain Castex, Casot des MAILLOLES</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Les masos du casot, les excités du chadic, nous sortent des jus extraordinaires de la paume de leurs mains, à la sueur de leur front. Ils les vinifient sans SO2 pour notre bonheur et la honte des braves gens. Unique, à goûter au moins une fois dans sa vie! (Guide Vins Naturels)</i>					
Blanc de Casot, Grenache gris et blanc	2002	<b>32,20</b>	30,38	28,75	db
Blanc de Casot, Grenache gris et blanc	2003	<b>32,20</b>	30,38	28,75	db
Blanc de Casot, Grenache gris et blanc	2004	<b>32,20</b>	30,38	28,75	db
Blanc de Casot, Grenache gris et blanc	2005	<b>32,20</b>	30,38	28,75	db
Vignoble de Trouillas	2005	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db
Clôt de Taillelauque, Grenache noir, Carignan	2000	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Clôt de Taillelauque, Grenache noir, Carignan	2001	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Clôt de Taillelauque, Grenache noir, Carignan	2003	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Clôt de Taillelauque, Grenache noir, Carignan	2004	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Clôt de Taillelauque, Grenache noir, Carignan	2005	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Le Soula, Grenache noir	2001	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Le Soula, Grenache noir	2002	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Le Soula, Grenache noir	2003	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Le Soula, Grenache noir	2004	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db
Le Soula, Grenache noir	2005	<b>32,90</b>	31,04	29,38	db

Vin antique, rosé, VT Grenache gris	2002	<b>36,90</b>	34,81	32,95	db
Vin antique, rosé, VT Grenache gris	2003	<b>36,90</b>	34,81	32,95	db
<b>Philippe Mercier, Domaine JOLIETTE</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Peu connu des amateurs et c'est tant mieux car les prix restent sages. Des cuvées denses, sauvages, qu'il faut pouvoir attendre un peu. Du Roussillon nature, testez déjà la cuvée André Mercier, une bombe à petit prix!</i>					
Vdp Côtes Catalanes Caroline Mercier	2005	<b>épuisé</b>			
Côtes Roussillon André Mercier, Syrah, Grenache	2003	<b>épuisé</b>			
Côtes Roussillon Villages Romain Mercier	2002	<b>11,20</b>	10,57	10,00	
Côtes Roussillon Montpins l'Extrait, Syrah, Mourvèdre, Grenache	2001	<b>16,90</b>	15,94	15,09	db
Muscat de Rivesaltes, 100% Muscat petit grain	2004	<b>épuisé</b>			
<b>Jean-Luc Pujol, Domaine La ROUREDE</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Un des pionniers du bio, qui nous propose une gamme très variée, du vin corsé pas trop cher au 100% carignan en passant par le consensuel "fût" et le divin Misteri à base de mourvèdre. Tout est au top. Les vins doux naturels respirent la douceur et la nature...</i>					
Glou-glou blanc, Sauvignon	2007	<b>6,1</b>	5,75	5,45	
Côtes Roussillon Tradition	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	
Côtes Roussillon Fûts de chêne, 40% Car., Gren., Syrah	2004	<b>9,60</b>	<b>épuisé</b>	8,57	
Côtes Roussillon Montadella, Carignan	2005	<b>10,30</b>	<b>épuisé</b>	9,20	
Côtes Roussillon Misteri, (40% Mourvèdre, Syrah, Grenache)	2001	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Rivesaltes Grenat	2004	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Rivesaltes Ambré	2002	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db
Rivesaltes Hors d'âge, Grenache gris et blanc >10ans		<b>18,90</b>	<b>épuisé</b>	16,88	db
<b>Wilfried VALAT, Domaine de la Nouvelle Don(n)e</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Tout nouveau domaine de 5 ha créé en 2007 par Wilfried Valat sur le territoire de Calce. Coup de coeur pour cette cuvée charnue, puissante mais non dénuée de fraîcheur, à dominante carignan qui sortait du lot entre les autres cuvées du domaine; A suivre!</i>					
Cte Roussillon, Vertigo, Carignan 80%	2008	<b>22,90</b>	21,60	20,45	
<b>France CRISPEELS, Vignoble REVEILLE</b>					
Reveille blanc, Macabeu, Grenache	2007	<b>11,90</b>	11,23	10,63	

Reveille rouge, Carignan, Grenache,	2007	<b>11,90</b>	11,23	10,63
-------------------------------------	------	--------------	-------	-------

## SAVOIE

### Domaine BERLIOZ

Bio certifié

*Dans une région où les touristes cherchent surtout à s'abreuver pas trop cher, il faut être fou pour chercher à faire du grand vin. Et bien je l'ai rencontré, et Gilles est bien fou... (Guide Bettane)*

Chignin (Jacquère)	2005	<b>épuisé</b>		
Chignin Bergeron (Roussane)	2004	<b>21,90</b>	20,66	19,55 db

### Domaine TROSSET

*Louis Trosset partage son temps entre l'université de Chambéry et les vignes de son père. Sur un terroir privilégié où l'on trouve même des plantes méridionales, il nous propose des mondeuse épicées aux accents de syrah; florales, fruitées, sans trop d'aspérités mais qui vieillissent avec bonheur. La classe! (Guide RVF)*

Savoie, Harmonie, Mondeuse, Cru Arbin	2005	<b>épuisé</b>		épuisé
Savoie, Prestige des Arpents, Mondeuse, Cru Arbin	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	##### épuisé
Savoie, Confidentiel, Mondeuse, Cru Arbin	2005	<b>épuisé</b>		épuisé

## SUD-OUEST

### Philippe Bessière, Domaine de l'ANTENET (CAHORS)

Bio certifié

*Sans faire de bruit, Philippe Bessière nous propose chaque année des cuvées sans SO2 mais bourrées de fruit et dotées d'une belle structure tannique, c'est du vrai cahors! (Guide Solar Vins Bios)*

Cahors, 100% Malbec	2006	<b>épuisé</b>		épuisé
Cahors, 100% Malbec, Cuvée Daunis	2002	<b>épuisé</b>		épuisé

### Ludovis Bonnelle, Domaine du PECH (BUZET)

Bio Certifié

*Un OVNI dans cette région où 90% des vins sont produits par une coopérative. IL fallait oser, non seulement produire de bns vins, mais aussi les vinifier de manière naturelle. C'est une grande réussite créditée d'un refus d'agrément en AOC Buzet. Dommage, cela aurait pu relever le niveau de l'appellation, et bien non, mais le Pech abusé est né! (Guide Vins Naturels)*

Badinerie du Pech, blanc, Sauvignon	2004	<b>14,90</b>	14,06	13,30
Le Pech badin, blanc, Sauvignon	2005	<b>16,50</b>	15,57	14,73
Le Pech abusé SS, Merlot50, CF25, CS25	2003	<b>11,50</b>	10,85	10,27
Le Pech abusé SS, Merlot50, CF25, CS25	2004	<b>11,50</b>	10,85	10,27

Le Pech abusé SS, Merlot50, CF25, CS25	2005	<b>12,90</b>	12,17	11,52	db
Badinerie du Pech, Merlot33, CS33, CF33	2003	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
Badinerie du Pech, Merlot33, CS33, CF33	2004	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
Badinerie du Pech, Merlot33, CS33, CF33	2005	<b>16,90</b>	15,94	15,09	
Le Pech Badin	2005	<b>28,90</b>	27,26	25,80	

**Mathieu Cosse, Domaine COSE-  
MAISONNEUVE (CAHORS)**

*Bio Certifié*

*Mathieu et Catherine proposent eux Cahors bien complémentaires. Le premier, "la fage," allie le côté gourmand du Malbec, mais sans renier ses origines. C'est un vin de table (en vin de table d'ailleurs), fait pour se boire entre copains autour des plats du Sud-Ouest. Les Lacquets, c'est tout simplement le meilleur Cahors (du monde ;-). Ce n'est pas moi qui le dit, c'est dans les guides!*

VdT, La Fage, Malbec	2006	<b>13,90</b>	13,11	12,41	db
Cahors, Les Lacquets	2004	<b>21,30</b>	20,09	19,02	db
Cahors, Les Lacquets	2005	<b>24,50</b>	23,11	21,88	db

**Stéphanie Roussel, Château LASSOLE  
(Coteaux MARMANDAIS)**

*Bio Certifié*

*Stéphanie Roussel, découverte il y a quelques années et enfin à la carte avec un premier vin. Le rouge qui tâche, une pointe d'humour pour un vin génial, à base d'abouriou, ça croque, les tannins sont pulpeux, on mord dans le raisin à pleine dents, quand ce n'est pas dans la côte à l'os! Vin de BBQ par excellence. Et voilà enfin les autres cuvées!*

VdF blanc, Le Blanc qui tente, 100 % vieux Sémillon de plus de 100 ans	2007	<b>9,90</b>	9,34	8,84	
VdF blanc, SSS, Sauvignon gris, blanc Sémillon	2007	<b>12,90</b>	12,17	11,52	
VdF blanc, Sauvignon gris	2007	<b>13,30</b>	12,55	11,88	
VDT, Le Rosé qui touche, cabernet Franc, Abouriou	2009	<b>9,60</b>	9,06	8,57	
VDT, Le Rouge qui tâche, 100% Abouriou	2006	<b>9,90</b>	9,34	8,84	db
VDT, Le Rouge qui tâche, 100% Abouriou	2009	<b>9,90</b>	9,34	8,84	
AOC, Le Petit Lassolle, Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot, Syrah	2005	<b>9,90</b>	9,34	8,84	
AOC, Lassolle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2005	<b>15,70</b>	14,81	14,02	
VDF, Coup Franc, 100% Cabernet Franc	2008	<b>16,90</b>	15,94	15,09	

**Catherine et Jean-Mary Le Bihan,  
Domaine Mouthes Le Bihan (DURAS)**

*Bio Certifié*

<i>Une appellation peu connue, cela n'a pas freiné l'enthousiasme de ce jeune couple. Les vins sont friands, comme cette bien nommée pie Colette, les deux autres cuvées sont plus ambitieuses, mais restent très nature; une belle découverte! (Guide Vins Naturels, RVF)</i>					
Mouthes Le Bihan Blanc sec, Sauvignon	2006	<b>10,10</b>	<b>épuisé</b>	9,02	db
Pérette et les Noisetiers, Sauvignon	2005	<b>25,50</b>	<b>épuisé</b>	22,77	db
La Pie Colette, Merlot	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Côtes de Duras, Vieillefont rouge, Merlot50, CS25, Malbec15, CF10	2006	<b>11,10</b>	10,47	9,91	
Côtes de Duras, Les Apprentis, Merlot 100%	2006	<b>17,50</b>	16,51	15,63	
<b>JJ Aurisset, Château LAPUYADE (Clos Marie Louise) (JURANCON)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Attention, découverte, JJ Aurisset, un vrai passionné, nous fait en bio et bientôt en biodynamie, dans un écrin de verdure, des jurançon au rpt Q/P exceptionnel. Succulent!</i>					
Jurançon Moelleux, Gros Manseng	2004	<b>10,50</b>	<b>épuisé</b>	9,38	
Jurançon Moelleux vieilli en fût, Petit Manseng	2005	<b>14,90</b>	14,06	13,30	db
Jurançon Moelleux, Petit Manseng VT, Cuvée Marie Louise	2004	<b>23,90</b>	22,55	21,34	db
<b>J-M. Grussaute, Domaine CAMIN LARREYDIA (JURANCON)</b>					
<i>Bio conversion</i>					
<i>Dans le secteur de Chapelle la Rousse, Jean-Marc nous pond chaque année de belles cuvées denses et friandes, jamais pâteuses. Superbe! (Guide RVF, Bettane)</i>					
Jurançon sec, Al Esguit	2006	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Jurançon Moelleux, Costat Darrer	2005	<b>12,90</b>	<b>épuisé</b>	11,52	
Jurançon Moelleux, A Capçeu	2005	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
<b>Gil Schefchen, Domaine de BELLAUC (JURANCON)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Mes vacances 2007 dans le Sud Ouest furent riches en découvertes; celle-ci n'est pas la dernière, un liquoreux de garde et un sec exemplaire, réservé mais vibrant. Pour les tourtes aux champignons! (Guide Bettane)</i>					
Jurançon sec, Marie Blanche	2006	<b>épuisé</b>			
Jurançon Moelleux	2005	<b>22,50</b>	21,23	20,09	db
<b>Yvonne Hegoburu, Domaine de SOUCH (JURANCON)</b>					
<i>Biodyn certifié</i>					
<i>Madame Mondovino, au delà de la médiatisation, nous fait quand même de très beaux moelleux, comme ce 2001 dont ce sont les dernières bouteilles. (Guide RVF, Bettane)</i>					
Jurançon Moelleux, élevage cuve, Domaine de Souch	2001	<b>18,60</b>	17,55	16,61	db

<b>Peio Espil, Domaine ILLARIA (JURANCON)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Quel accueil chez les Espil, je vous conseille la visite; mais quels vins aussi! Du tannat civilisé mais qui ne renie pas ses caractéristiques, j'adore! (Guide RVF)</i>					
Irouleguy Blanc	2006	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
Irouleguy Rouge	2005	<b>12,10</b>	11,42	10,80	db
Irouleguy Rouge Bixintxo	2003	<b>18,50</b>	17,45	16,52	db
<b>Michael Marc, Clos des TERRASSES (BERGERAC)</b>					
<i>Bio conversion</i>					
<i>Un domaine réputé (guide Bettane-Desseauve) d'un peu moins de 10ha, situé sur des collines argilo-calcaires au Sud de Bergerac. En conversion bio, il a été repris par un voisin, Michaël Marc, ancien habitant de Mélin. Des cuvées de base simples et pures, d'autres plus sérieuses, dans un style plutôt consensuel. Et la qualité va encore progresser.</i>					
Fruit des Terrasses blanc (70% sémillon, 30 % sauvignon)	2009	<b>7,40</b>	6,98	6,61	
Clos des Terrasses blanc (50% sémillon, 50 % sauvignon)	2006	<b>11,90</b>	11,23	10,63	
Fruit des Terrasses rosé (50% merlot, 50 % cabernet franc)		<b>7,40</b>	<b>épuisé</b>	6,61	
Fruit des Terrasses rouge (80% merlot, 20 % cabernet franc)	2009	<b>7,40</b>	6,98	6,61	
Clos des Terrasses rouge (50% merlot, 30 % cabernet sauvignon, 20 % cabernet franc)	2005	<b>11,10</b>	10,47	9,91	
Cuvée Le Clos, rouge (50% merlot, 30 % cabernet sauvignon, 20 % cabernet franc)	2005	<b>18,50</b>	17,45	16,52	
<b>Patrice Lescarret, Domaine CAUSSES MARINES (GAILLAC)</b>					
<i>Bio certifié</i>					
<i>Domaine phare du Sud-Ouest, il nous invite à la découverte de cépages locaux, qu'il bichonne amoureusement. Du Mauzac bien sûr, mais aussi de l'ondenc, du duras, du loin de l'oeil, ... Et à chaque fois une belle réussite, amateurs de découvertes, ne loupez pas ce domaine! La syrah, outre son jeu de mot foireux, pourrait rivaliser avec nombre de cuvées du Rhône nord!</i>					
VDT Petnat, Préalambules, Mauzac	2007	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	db
Gaillac blanc, Les Greilles	2006	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	####	
VDT blanc, Dencon, Ondenc	2007	<b>13,30</b>	12,55	11,88	
Gaillac rouge, Peyrouzelles	2007	<b>8,70</b>	<b>épuisé</b>	7,77	
VDT rouge, Rasdu, Duras	2006	<b>13,30</b>	<b>épuisé</b>	11,88	db
VDT rouge, Sept souris, Syrah	2007	<b>26,90</b>	25,38	24,02	db
<b>Château KALIAN (MONBAZILLAC)</b>					
<i>Bio Conversion</i>					

*Je cherchais un bon Monbazillac, qui a généralement la particularité de contenir un pourcentage significatif de muscadelle. Je les ai donc dégusté quasiment tous, à l'aveugle; et c'est celui-ci qui est sorti en tête. Chance, c'est aussi un super rpt Q/P!*

Monbazillac, Château KALIAN	2005	<b>17,50</b>	16,51	15,63
-----------------------------	------	--------------	-------	-------

**Bixintxo Aphaule, Domaine BORDATHIO  
EXTALDEA (IROULEGUY)**

*Une découverte, moins de 2 ha planqués à l'abri des contaminations; les vins sont d'une rare densité, le tout est d'en avoir...*

Irouléguay Rouge, VV tannat 100%, Luruméa	2004	<b>épuisé</b>		
Cidre brut Txala Parta	2006	<b>épuisé</b>		

**CHAMPAGNE**

**Jacques Beaufort, Domaine André  
BEAUFORT**

*Bio certifié*

*Le champagne qui m'a réconcilié avec le champagne. Ici, les Beaufort nous font avant tout du vin, parfois finement oxydatif, mais toujours intensément fruités. Jamais d'excès de bulles et un potentiel de garde extraordinaire. Jacques est aussi le spécialiste des demi secs et des vins doux, grandes émotions en perspective. (G&M)*

Brut, Pinot noir		<b>29,90</b>	28,21	26,70	
Brut rosé, Pinot noir		<b>36,90</b>	34,81	32,95	
Brut réserve, Pinot noir		<b>33,90</b>	31,98	30,27	
Brut Polisy, Pinot noir	2002	<b>39,30</b>	37,08	35,09	db
Brut Grand Cru Ambonnay, Pinot noir		<b>42,90</b>	40,47	38,30	db
Rosé Grand Cru Ambonnay, Pinot noir		<b>45,90</b>	43,30	40,98	db
Demi sec Polisy, Pinot noir	2002	<b>39,90</b>	37,64	35,63	
Demi sec Polisy, Pinot noir	2000	<b>39,90</b>	37,64	35,63	
Doux Polisy, Pinot noir	1988	<b>62,90</b>	59,34	56,16	db

**Sophie et Pierre Larmandier, Domaine  
LARMANDIER-BERNIER**

*Biodyn certifié*

*Un style d'une classe infinie, il faut absolument goûter le "Terre de Vertus" non dosé et sa finale pure et minérale. Mais tout est bon chez eux pour nos papilles exigeantes! (RVF, Bettane, G&M)*

Vertus, Rouge	2005	<b>épuisé</b>		
Brut Rosé, Pinot noir		<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####
Extra-brut Tradition 1 <sup>er</sup> cru 80 % Chardonnay		<b>31,90</b>	30,09	28,48
Extra-brut Blanc de Blancs 1 <sup>er</sup> cru, Chardonnay		<b>33,90</b>	31,98	30,27
Terre de vertus 1 <sup>er</sup> cru, Vertus , Chardonnay		<b>37,90</b>	35,75	33,84

**Francis Boulard, Champagne Raymond  
BOULARD***Bio conversion*

Francis Boulard, vous pouvez suivre ses aventures de vigneron en direct live sur son blog ou encore sur facebook. Dommage qu'il n'y ait pas plus de viticulteurs qui utilisent ces media pour partager leur passion. C'est le chouchou de la RVF et c'est tant mieux, sa cuvée les Rachais a fait un pied de nez à bien des cuvées plus onéreuses, mais personnellement, j'ai un faible pour la solera Petraea, complexe, d'une belle richesse tout en étant aérienne. Et puis les prix restent accessibles, profitons-en! Francis a monté une nouvelle structure avec sa fille, dorénavant les vins seront à leur nom et tous en bio.

Brut Reserve	<b>26,20</b>	<b>épuisé</b>	23,39	
Nature Réserve	<b>27,20</b>	25,66	24,29	
Brut Blanc de Blancs VV Chardonnay	<b>27,80</b>	26,23	24,82	
Nature Blanc de Blancs VV Chardonnay	<b>28,70</b>	27,08	25,63	
Nature, Rosé de saignée	<b>31,50</b>	29,72	28,13	
Brut Grand Cru Mailly, Pinot noir 90%	<b>30,20</b>	28,49	26,96	
Brut Cuvée PETRAEA, Pinot noir 60%, Pinot Meunier 20%, Chardonnay 20 %	<b>38,90</b>	36,70	34,73	
Extra Brut, Les Rachais	<b>épuisé</b>	#VALEUR!	#####	db

**Michel Beucher, CIDRE***Bio certifié*

Un cidrion ou cidrier, je ne sais pas, chanteur et enchanteur ça je confirme! Un verger bio où paissent les moutons. Réconciliez vous avec le cidre bon sang!`

Cidre Normand	<b>6,50</b>	<b>épuisé</b>	5,80	db
---------------	-------------	---------------	------	----

**Sous réserve de disponibilité, ce tarif annule et remplace les précédents.**

**La mention du cépage signifie qu'il est dominant si assemblage il y a.**  
**épuisé : Millésime épuisé**  
**surCde : Disponible sur commande ou réservation**  
**db: dernières bouteilles**  
**Guide Vins Naturels: de Sylvie Ogereau (OMNIVORE)**  
**Bettane: Guide Bettane et Desseauve**  
**G&M: Gault Et Millau**  
**RVF: Guide Vert de la Revue des Vins de France**