LA FÊTE DES VINS · L'ÉCOLE DU VIN · LA RENCONTRE · CHAMPAGNES · NOUVEAUTÉS

JOURNAL DES CAVES

MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE ROUEN & ISNEAUVILLE

AUTOMNE 2017 # 01

JOURNAL DES CAVES

SOMMAIRE # 2017

SPÉCIAL LA FÊTE DES VINS

04
LA FÊTE DES VINS

3 semaines de fête,
3 week-ends de belles dégustations.

09
LA FÊTE DU CHAMPAGNE

Une belle série de promotions en Champagne, il y en aura pour tout le monde !

11
BIÈRE FRANÇAISE !

12
"LA RENCONTRE"

Découvrez notre vin élaboré avec Pierre Gaillard !

14
L'ÉCOLE DU VIN

Le programme de la rentrée pour Rouen et Isneauville.

16
SOIRÉE TÊTE À TÊTE

Tête à tête avec un vigneron et un fromager !
pour découvrir ces hommes de passion ...

17
LES NOUVEAUTÉS

Les nouveaux vins en magasin.

18
ON THE ROAD AGAIN !

Suite de nos pérégrinations ...
De la Champagne à la Galice !

MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE # AUTOMNE 2017
Directeur de la publication : Frédéric Emeraud – Direction artistique, maquette et réalisation : Encre de Chine
Crédits photographique : Caves Pierre Noble, Fotolia, Encre de Chine.

CAVES PIERRE NOBLE
21, bd de Verdun 76000 Rouen - 02 35 88 56 40
1220, route de Neufchâtel 76230 Isneauville - 02 35 66 91 00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bienvenue au cœur
de ce premier numéro de
notre JOURNAL DES CAVES
Pierre NOBLE.

C'est pour toute l'équipe
un plaisir de vous l'offrir
et pour nous, l'opportunité
d'adresser une pensée toute
particulière à ces femmes
et ces hommes qui font
ce magnifique produit
que l'on appelle Le Vin.

Nous avons, nous Cavistes, le beau rôle dans cette incroyable chaine du vin. Nous voyageons, dégustons, sélectionnons, négocions et bien sûr nous commandons ! Honnêtement que peut-il nous arriver de bien méchant, sauf peut-être, d'être confrontés à une cuvée qui ne vous plaira pas autant que nous l'avions espéré…

En revanche, quel parcours du combattant pour nos vigneronnes et vignerons ! Si eux aussi vivent régulièrement cette fatidique "confrontation" avec une clientèle qui parfois ne réagit pas aussi positivement qu'ils l'espéraient, il n'en reste pas moins qu'à ce moment précis, ce n'est là que la dernière étape d'un chemin pris bien des mois avant et semé de toutes les embûches.

Oui, pour en arriver à cet instant de la dégustation, ils ont dû affronter ce que nous cavistes, nous détestons le plus dans ce métier : l'incertitude et l'aléatoire…

Une météo capricieuse, et c'est en une seule nuit ou quelques minutes, la perte réelle de tout ou d'une grande partie d'un travail considérable fait de patience, d'attention, de labeur et de passion. Un orage à la violence insoupçonnée, une gelée aussi agressive que fugace, l'invasion soudaine de hordes sauvages appelées mildiou, oïdium ou botrytis, et c'est une récolte qui s'effondre en même temps que les espérances de tout un peuple de magiciens passionnés. Aucun d'entre nous ne supporterait de voir anéantir le travail de si longs mois en quelques instants.

Il ne s'agit pas là d'une fiction dramatique, ou d'un conte ténébreux raconté aux enfants mais d'une épouvantable et imprévisible réalité à laquelle un trop grand nombre de vignerons sont soumis chaque année…

Nous ne pourrons tous les citer aujourd'hui, mais nos pensées et notre respect s'envolent vers nos vignerons de Chablis qui deux années durant ont perdu plus de 50% de leur production; vers ceux de la Loire, de Bourgogne, du Beaujolais, du Bordelais et du Sud-Ouest qui eux aussi, sous le feu glacé d'un gel sans retour, ont subi de véritables désastres au cœur de leurs vignobles.

Vigneronnes, Vignerons, vous les artistes de la patience, de la beauté, du bon et de l'extraordinaire, nous souhaitons vous rendre hommage ici et vous dire MERCI pour toutes ces émotions que vous nous procurez depuis toutes ces années car vous savez que rien n'est plus sérieux que le plaisir !

Fred et Mat

C'est pour célébrer ces Hommes et ces Femmes de la vigne que nous allons encore fêter le VIN cette année !

Car oui, c'est bien une Fête du Vin que nous vous proposons au moment où tous nos amis vignerons vendangent leurs récoltes 2017.
Il paraitrait que certains appellent ça "Foire"… Ooooh ... Quelle ingratitude !

Nous vous invitons, vous, amoureux de la bonne chère et du bon vin, à une belle fête. **Durant 3 semaines,** nous allons tout mettre en oeuvre pour vous faire voyager, vous raconter des histoires, vous faire faire des rencontres, vous donner des émotions et, vous faire saliver. Bref, nous allons passer de bons moments ensemble !

Il y aura de tout dans cette édition 2017 de **"la Fête des Vins"**. Notre sélection de bordeaux maintenant très attendue bien sûr, mais aussi, et ça vous le savez, **un tour de France de nos découvertes**.
Chouchous, et autres coups de cœurs seront bien évidemment présents !

Ajoutons encore à tout cela notre **"Fête du Champagne"**, avec une sélection et des prix vraiment canons et, bien sûr notre sélection "hors de nos frontières" qui sera particulièrement orientée cette année sur l'Italie et l'Espagne !

Hâte de faire la fête.
Hâte de vous faire saliver.

A très vite !

L'Equipe des Caves Pierre Noble.

BORDELAIS

Les petites perles

Blaye Côtes de Bordeaux
Château Les Bertrands 2015
4,95€ *au lieu de 6,50€ ttc **

Francs Côtes de Bordeaux
Cru Godard 2015
7,80 € *au lieu de 8,95 € ttc **

Côtes de Bourg
Château Haut Guiraud 2015
6,50 € *au lieu de 7,90 € ttc **

Médoc Cru Bourgeois
Château La Roque de BY 2015
8,95 € *au lieu de 11,00 € ttc **

L'avni

Vin de France Rouge
Domaine Paul Barre
"Leeloo" 2015
10,00 €
*au lieu de 12,00 € ttc **

Les valeurs sûres

Pauillac
Château Julia 2012
26,50 € *au lieu de 32,00 € ttc **

Margaux
Château Boston 2012
23,50 € *au lieu de 27,90 € ttc **

Saint Emilion Grand Cru
Château Fonbel 2013
16,90 € *au lieu de 21,80 € ttc **

Les outsiders

Médoc Cru Bourgeois
Château La Tour de By 2012
13,50 € *au lieu de 15,95 € ttc **

Médoc Cru Bourgeois
Château La Tour de By 2015
Magnum
30,00 € *au lieu de 38,00 € ttc*

Haut -Médoc NOUVEAU
Château Julia 2014
11,50 € *au lieu de 6,50 € ttc **

COUP DE COEUR

Saint-Emilion Grand Cru
Le Clos des Menuts 2013
12,50 € *au lieu de 15,90 € ttc **

* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

LE TOUR DE FRANCE

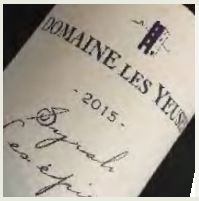
Le soleil et les beaux Rouges méditerranéens par le Languedoc

Faugères Rouge
Domaine Cottebrune
"Les Moulins" 2014
7,95 € *au lieu de 8,95 € ttc**

Languedoc Pezenas Rouge
Domaine Turner Pageot
Le Rouge 2014
11,05 € *au lieu de 12,95 € ttc**

Minervois
Clos Centeille
"Carignanissime" 2013
9,90 € *au lieu de 11,90 € ttc**

Côteaux du Languedoc Rouge
La Galaura 2012
8,50 € *au lieu de 9,90 € ttc**



IPG d'Oc
Domaine Les Yeuses
"Syrah Les Epices" 2015
6,50 € *au lieu de 7,80 € ttc**

La puissance et la gourmandise avec le Cahors et le Crozes Hermitage

Cahors NOUVEAU
Château Les Croisille
"Croizillon" 2015
7,80 € *au lieu de 8,95 € ttc**

Crozes Hermitage
Domaine Gaylord Machon
"Ghany" 2014
12,00 € *au lieu de 14,95 € ttc**

le Corbières, c'est vraiment la Méga Promo à ne pas rater !

Corbières
Domaine
Saint Michel
Les Clauses
"Chorus" 2002
9,95 €
*au lieu de 14,95 € ttc**

SPÉCIAL
LA FÊTE DES VINS

Les vins blancs secs par la Vallée de la Loire !

SAUVIGNON

Touraine Blanc sec
Clos Roussely "Le Clos" 2016
6,95 € *au lieu de 8,90 € ttc **

SAUVIGNON

Le Petit Monbenoit
"L'instant" Sauvignon Blanc 2016
5,95 € *au lieu de 7,90 € ttc **

CHENIN SEC

Anjou Blanc
Domaine Pierre Bise
"Le Haut de la Garde" 2014
9,95 € *au lieu de 12,20 € ttc **

L'orgasme avec le pinot noir et le riesling du Domaine Zusslin !

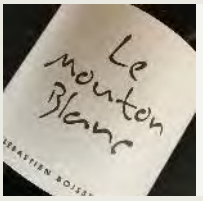
TOP TOP

Alsace Rouge
Domaine Zusslin
Pinot Noir 'Bollenberg' 2014
19,95 € *au lieu de 24,80 € ttc **

Alsace Blanc
Domaine Zusslin
Riesling 'Bollenberg' 2014
18,50 € *au lieu de 22,50 € ttc **

L'élégance par les vins de Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits Rouge
Domaine Manuel Olivier
2014
11,90 € *au lieu de 13,90 € ttc **



Mâcon Blanc
Domaine Boisseau
"Mouton Blanc" 2013
11,50 € *au lieu de 12,95 € ttc **

Saint-Véran
Domaine Barraud
"Arpège" 2014
16,50 € *au lieu de 18,95 € ttc **

Chorey-les-Beaune Rouge
Domaine Michel Gay 2014
22,50 € *au lieu de 26,90 € ttc **

Aloxe-Corton
Domaine Michel Gay 2014
34,00 € *au lieu de 38,95 € ttc **

Rully Blanc
Domaine Ninot
"La barre" 2015
14,90 € *au lieu de 17,90 € ttc **

Marsannay Rouge
Domaine Bouvier 2014
23,50 € *au lieu de 26,95 € ttc **

Irancy
Domaine Bersan 2014
12,80 € *au lieu de 14,70 € ttc **

* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

GAILLARD

Saint Joseph
Blanc 2016

18,95 €
*au lieu de 22,80 € ttc**

Saint Joseph
Rouge 2015

15,80 €
*au lieu de 18,90 € ttc**

Offre spéciale juste pour vous sur 3 cuvées du domaine Gaillard pendant la fête des vins !

Côtes du Rhône
Blanc
Les Gendrines 2016

14,80 €
*au lieu de 17,90 € ttc**

Un 100 % Viognier magnifique !

GAILLARD & NOUS !

...et n'oubliez pas La Rencontre

COUP DE COEUR

Cuvée La Rencontre

9,95 €
*au lieu de 12,00 € ttc**

SPÉCIAL
LA FÊTE DES VINS

CHAMPAGNE

Les champagnes Pierre Noble

Champagne Jean-Noël Haton
Cuvée classic
15,90 €
*au lieu de 17,90 € ttc **

Champagne Lenoble
Cuvée Brut intense
21,00 €
*au lieu de 26,90 € ttc **

Champagne Lenoble
Rosé Terroirs
27,90 €
*au lieu de 29,80 € ttc **

La Maison de Prestige !

Champagne Ruinart
R de Ruinart
39,80 €
*au lieu de 44,00 € ttc **

Champagne Ruinart
Rosé
55,80 €
*au lieu de 64,00 € ttc **

Champagne Ruinart
Blanc de Blancs
59,95 €
*au lieu de 69,00 € ttc **

Les deux Maisons Haute Couture

Champagne Philipponnat
Royal Réserve Non dosé
26,50 €
*au lieu de 29,90 € ttc **

Champagne Drapier
Brut nature
26,50 €
*au lieu de 29,95 € ttc **

Nos 2 chouchous

Jérôme Dehours

Champagne Jérôme Dehours
Grande Réserve
23,00 €
*au lieu de 27,90 € ttc **

Antoine Paillard

Champagne Paillard
Bouzy Grand Cru
26,00 €
*au lieu de 29,00 € ttc **

* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

SPÉCIAL LA FÊTE DES VINS

LES ÉTRANGERS

La Fête des vins, c'est aussi pour nous l 'occasion de vous faire découvrir d'autres vins, d'autres pays, d'autres saveurs et expressions.

Cette année, notre sélection prendra un accent Européen avec deux pays particulièrement présents : L'Italie et L'Espagne.

La Suisse, avec la présence exceptionnelle d'une petite sélection de la très talentueuse Valentina Andrei, fait pour la première fois son apparition dans notre sélection.

Espagne

Navarre Rouge
Vina Zorzal
A goûter absolument !

Rias Baixas Rouge et Blanc
Albamar
L'élégance et la fraîcheur déroutantes de ces cuvées galiciennes !

Rioja Rouge et Blanc
Sierra de Tolono
Les magnifiques Rioja de la très courageuse Sandra Bravo !

Ribeira Sacra Rouge
Silice
Les pentes vertigineuses de la Ribeira Sacra pour les délicieux vins de Silice !

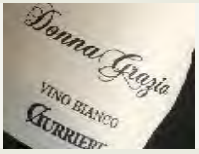
Bierzo Rouge et Blanc
Grégory Perez
Les gourmands vins du français Grégory Perez dans la région du Bierzo !

Italie

Encore une fois bien représentée avec des merveilleux vins de "Femmes"

Alto Aldige
Elena Walch
Le domaine, situé près de la frontière autrichienne, vous fera découvrir une toute autre facette des vins italiens !

Barolo
Domaine Sobrero
Le Piemont bien sûr et ses fameux Barolo, sera présent par l'intermédiaire du domaine Sobrero !



Etna Rouge
Domaine Gurierri
Domaine I Custodi
La Sicile sera inévitablement de la partie avec deux domaines !

Suisse

Valentina Andrei

Attention très grand talent cette petite Dame..
Mais tout petit volume !

La Bière française

Après un rappel historique de l'Abbaye, il est nécessaire pour les moines d'assurer les ressources économiques pour la vie de la communauté et l'entretien des bâtiments, nous sommes rentrés rapidement dans le vif du sujet : la fabrication d 'une bière artisanale, le bon usage du houblon, de l'orge malté, de la levure et de l'eau !

Le projet est donc piloté par les moines et ils ont mis au point les outils qui permettent de commercialiser cette bière : choix de la bouteille, des étiquettes, des emballages…

Cette bière doit sa couleur à un harmonieux mélange de plusieurs malts, lui assurant une rondeur en bouche aux légères notes de caramel. Les houblons, cultivés en France, lui apportent les arômes boisés et épicés d'un lever de soleil à la sortie de l'office de nuit.

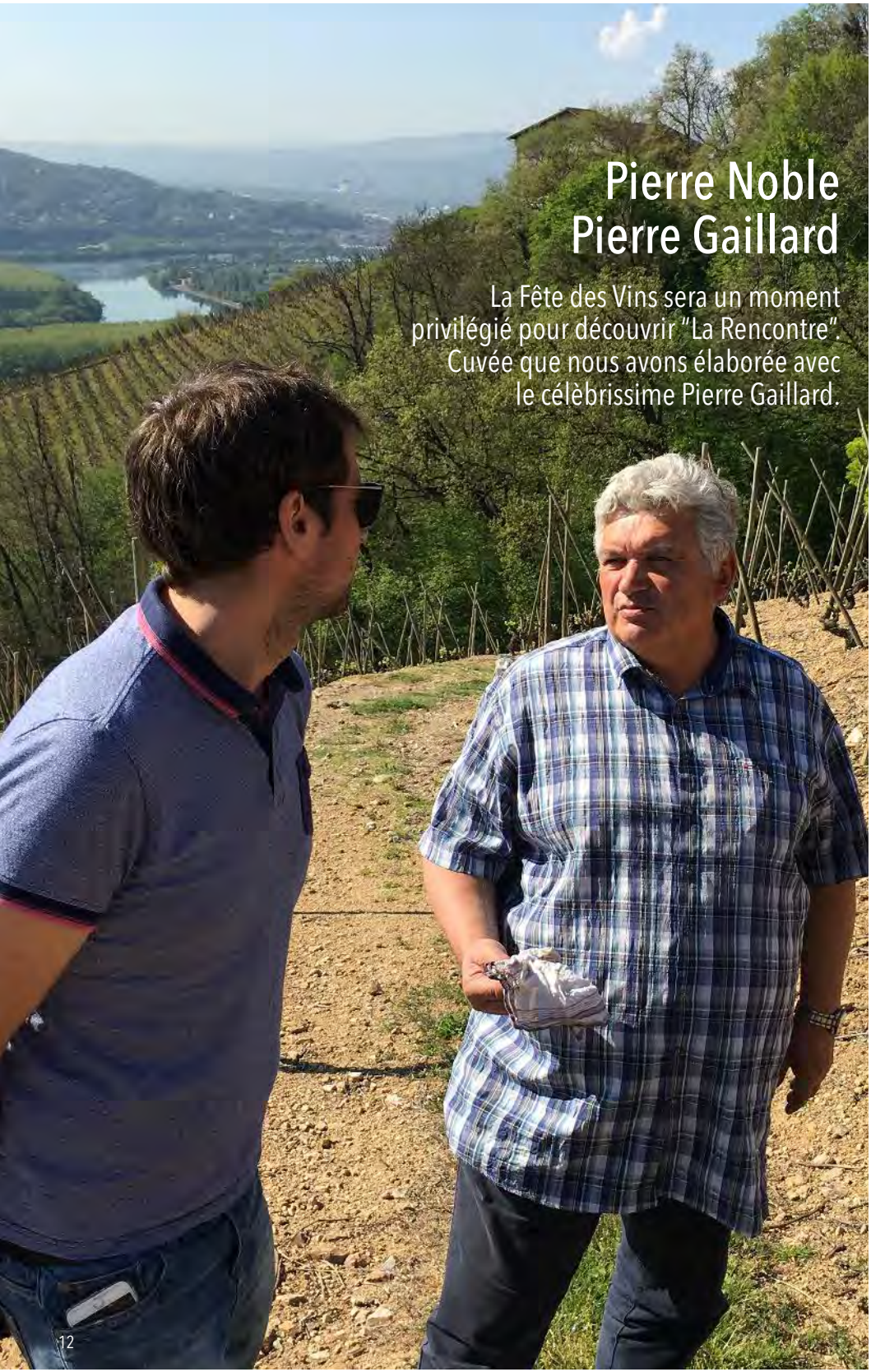
Nous entretenons, avec les moines, une complicité issue de notre passion commune pour les produits du terroir et le savoir-faire des artisans. Nous avons ainsi créé une relation qui vous permettra de retrouver cette bière dans nos magasins.

Thomas

Il y a quelques mois, une partie de l 'équipe était aux anges !

L'Abbaye de Saint Wandrille

nous ouvrait ses portes pour y visiter la première brasserie d 'Abbaye Française !



Pierre Noble
Pierre Gaillard

La Fête des Vins sera un moment privilégié pour découvrir "La Rencontre". Cuvée que nous avons élaborée avec le célèbrissime Pierre Gaillard.

CUVÉE

La Rencontre

En avant-première, l'étiquette de notre vin !

La rencontre, c'est une, enfin plutôt l'histoire de trois rencontres.
La première, la rencontre de Mathieu Maurice (Mat) et de Frédéric Emeraud (Fred) il y a 13 ans maintenant. Mat et Fred composent aujourd'hui ce que l'on peut appeler le cœur des Caves Pierre Noble.

C'est ensuite la rencontre avec Jean-Baptiste Boirin (alias JB), devenu en très peu de temps le complice, et le relais si précieux aux Caves Pierre Noble d'Isneauville.
Et enfin, c'est la rencontre avec la merveilleuse famille Gaillard.

Pierre Gaillard et Mat dans les vignes surplombant le Rhône

C'est là que va naître cette cuvée.
Lors d'un moment si apprécié à Malleval au domaine Gaillard, tous les 4, Pierre Gaillard, Mat, Jb et Fred ont eu l'idée de donner vie non pas à un vin, car lui il était déjà bien en vie, mais à une cuvée…
Devant cette cuve de 65hl, verre à la main, l'idée de s'approprier ce vin et de le baptiser a vite fait son chemin.

Cette future bouteille, issue à 100% de syrah, née sur les côteaux de shistes tout près d'Ampuis, va à partir de ce moment passer quelques mois en foudre afin de patiner sa fougue…

Le vin s'affine, le nom est trouvé, l'étiquette se prépare, pour enfin se présenter à vous ! La Rencontre est née, c'est une belle histoire humaine comme on les aime.

Merci à Pierre et Jeanne pour nous avoir permis de mettre au monde cette bouteille. Et merci à Pascale Gaillard pour les ris de veau…

SPÉCIAL LA FÊTE DES VINS

La Fête des Vins marquera le lancement officiel de la cuvée "La Rencontre". 8500 bouteilles disponibles au prix exceptionnel de

9,95 € au lieu de 12,00 € ttc *

* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

Le lancement de cette cuvée sera aussi l'occasion de découvrir à prix tout doux, 3 autres cuvées du Domaine GAILLARD. Retrouvez les Saint Joseph et la cuvée Gendrine dans notre sélection de la Fête des Vins page 10.

1

2

3

4

1. Mat tout heureux de travailler à Malleval
2. Les vignes de la célèbre Côte rotie
3. Mat, JB, Fred et Pierre Gaillard
4. Pierre Gaillard et Mat : Préparation de la Cuvée dans le chai

Ecole du vin
PIERRE NOBLE

Passion Plaisir Partage

Dans ces trois mots résident la philosophie de l'école du Vin Pierre Noble.

Nous organisons toutes les semaines des événements autour du Vin, du Whisky ou encore des Spiritueux. N'hésitez pas à jeter un oeil sur notre site, vous y trouverez d'autres dates et pourrez réserver votre place directement.

Participation
Initiation : 38,00 € TTC
Cours à thème : 48,00 € TTC

Durée : 3 heures
Nbre de vins dégustés : minimun 5 / soirée.

LES FORMULES

L'INITIATION est un cours d'œnologie indispensable ouvert à tous (et toutes…)
pour découvrir les techniques de la dégustation, les secrets de l'élaboration d'un vin, appréhender le vocabulaire spécifique et répondre à toutes les questions restées sans réponse à ce jour.

LES COURS À THÈME

Les thèmes définis à l'avance peuvent être très variés, allant de l'analyse d'un domaine à la découverte d'un cépage, en passant par la découverte d'un vignoble.

ROUEN

JEUDI 13 SEPTEMBRE
Bordeaux : 6 appellations à l'aveugle !

JEUDI 19 OCTOBRE
Vins et Pâtisseries avec Benoit Vatelier

JEUDI 9 NOVEMBRE
Côte Rôtie VS Châteauneuf du Pape

JEUDI 23 NOVEMBRE
Initiation & découverte des Rhums

BORDEAUX : 6 APPELLATIONS À L'AVEUGLE !

Pessac Léognan, Margaux, Côtes de Bourg, Côtes de Francs, Saint-Emilion et simple Bordeaux… Les Petites appellations rivaliseront -elles avec les plus prestigieuses ?
Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Rouen - 13 septembre) - Cours à thème

VINS ET PÂTISSERIES AVEC BENOIT VATELIER

Vins et pâtisseries ne font pas toujours bon ménage; il n'empêche, avec notre pâtissier préféré, nous vous ferons découvrir des accords tout à fait étonnants.

(Rouen - 19 octobre) - Cours à thème

CÔTE RÔTIE ET CHATEAUNEUF DU PAPE

L'empire du Grenache contre "le berceau" de la Syrah. L'élégance fumée contre la virilité épicée. Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Rouen - 09 novembre) - Cours à thème

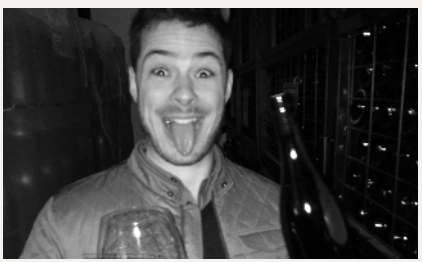
DÉCOUVERTE DES RHUMS CARAIBÉENS

Vous effectuerez un parcours de la canne à sucre jusqu'au verre en passant par la distillation et le vieillissement. Nous découvrirons les différents styles que nous produisent les distilleries des Caraïbes.

(Rouen - 23 novembre) - Cours à thème

PASSION

Marie Hue - **PARTAGE** - *Benoît Vatelier*



PLAISIR

ISNEAUVILLE

JEUDI 11 OCTOBRE
Vins et Pâtisseries avec Marie Hue

JEUDI 12 OCTOBRE
Initiation à la dégustation

JEUDI 19 OCTOBRE
Italie ! Piemont VS Toscane

JEUDI 26 OCTOBRE
Corse et Sicile

JEUDI 9 NOVEMBRE
Initiation à la dégustation

JEUDI 30 NOVEMBRE
La Champagne

VINS ET PÂTISSERIES AVEC MARIE HUE

Le restaurant l'Achillée (situé à Touques) et les Caves Pierre Noble s'associent pour vous proposer une soirée tout en gourmandise.
La talentueuse pâtissière Marie Hue sera présente sur place pour vous faire partager sa passion : au menu des accords vins et pâtisseries qui raviront vos papilles !

(Isneauville - 11 octobre) - Cours à thème

L'ITALIE : PIÉMONT VS TOSCANE

A la découverte des deux plus prestigieuses régions d'Italie : le Piémont et la Toscane. La puissance Toscane contre la classe et l'élégance du Piémont. Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Isneauville - 19 octobre) - Cours à thème

CORSE ET SICILE

Partons à la découverte de deux régions ensoleillées. Dégustation accompagnée de fromages de caractère à l'image du producteur; mais surtout découvrons une palette de vins à la fois vins de soif, vins élégants et vins soyeux. Fromages et charcuteries Corse.

(Isneauville - 26 octobre) - Cours à thème

SOIRÉE CHAMPAGNE : DE LA VIGNE À LA BULLE

Avec cette dégustation vous découvrirez les différentes régions, les cépages et bien entendu tous les caractères incroyables du Champagne.

(Isneauville - 30 novembre) - Cours à thème

Ecole du vin
PIERRE NOBLE

tête à tête

ATTENTION

BUZZ

ROUEN

JEUDI 13 OCTOBRE 2017
Tête à tête avec un vigneron
et un fromager

Une **soirée**
Vins & Fromages,
pour rencontrer et échanger avec un vigneron et un fromager !

Histoire de découvrir ces Hommes de Passions et de partager un moment privilégié !

Participation
48,00 € TTC.

Réservations
en direct sur le site :
www.cavespierrenoble.fr

Luis Carreiro

Luis Carreiro de la maison Taylor's vous fera découvrir la magie des vins de porto, avec en dégustation star un Tawny de 1967 !

(Rouen - 13 octobre) - Tête à tête

François Olivier

François Olivier, Fromager - Affineur nous accompagnera avec ses fromages.

PHILIPPONNAT

Les champagnes Philipponnat nous accompagneront également tout au long de cette sympathique soirée.

MAGASINS

Les nouveautés

Des petites nouveautés dans nos magasins c'est toujours un grand plaisir, une petite excitation qui ressemble à celle d'un enfant avec un nouveau jouet !

Cette envie de vous faire découvrir et partager l'émotion et le plaisir que nous avons eus lors de notre rencontre avec ces bouteilles. Il faut savoir que pour certaines cuvées, cela fait plusieurs années que nous les suivons, dégustons et qu'il est parfois très difficile d'en avoir quelques flacons à vous proposer.

C'est le cas par exemple des **vins de Maxime Magnon, grand talent situé dans les Corbières ou encore d'Yves Canarelli situé dans le sud de la Corse à Figari.** Nous sommes pour ces deux vignerons de grands admirateurs ! Tous deux nous offrent des blancs sudistes, qui font partie à nos yeux des plus belles cuvées méditerranéennes..

Laissez-vous guider, comme nous par la curiosité, elle vous amènera "au pire" au bord du plaisir.

Corbières Blanc NOUVEAU
Maxime Magnon
"La Bégou" 2016 - 75 cl
"Pour nous ce qui se fait de mieux dans le Languedoc en Blanc".

Corse Figari Blanc NOUVEAU

Clos Canarelli 2016 - 75 cl
"Tout le bonheur du Vermentino si bien maîtrisé par Yves Canarelli".

Côtes du Roussillon Blanc NOUVEAU
Domaine Danjou-Banessy
"Clos Escounils" 2015 - 75 cl
"Un parfait résumé de ce qui se fait de mieux dans cette fabuleuse vallée de l'Agly".

Marsannay Rouge NOUVEAU
Domaine René Bouvier
"Longeroies" 2014 - 75 cl
"De la pureté et de la profondeur dans cette juteuse cuvée de Marsannay".

Bourgueil NOUVEAU
Domaine du Bel-Air
"Grand-Mont" 2013 - 75 cl
"'Intègre directement dans notre cœur la deuxième place des plus beaux Cabernet Francs derrière l'indéboulonnable Clos Rougeard ... C'est dire !!!"

Côtes de Duras Rouge NOUVEAU
Domaine Mouthes Le Bihan
"Vieillefont" 2014 - 75 cl
"Le Cabernet fait ici des merveilles… A déguster absolument !"

On the road again

Portugal

14 Porto Maison Vallegre

Domaine Laura Lorenzo **13**

Bodega Lagar de Sabariz **12**

Galice

11 Quinta da Muradella

Champagne !
chez Philipponnat

Charles et Thomas
en prise avec les frères
Chiquet !

Passage au prestigieux
Domaine Gonon

La beauté
des paysages
de Galice

Domaine Vaccelli
en Corse

Sébastien Poly,
Domaine U-Stiliccionu
Corse

Champagne

1 Champagne Philipponnat

2 Champagne Jacquesson

3 Champagne Savart

Bourgogne

4 Domaine Bouvier René
Gevrey Chambertin

5 Domaine Mugnier
Chambolles Musigny

6 Domaine Denis Jeandeau
Pouilly Fuissé

Côtes
du Rhône

Domaine Pierre Gaillard
La Rencontre 7

Domaine Gonon
St Joseph 8

Domaine U-Stiliccionu
Corse - Ajaccio 9

Domaine Vaccelli
Corse - Ajaccio 10

Corse

PIERRE NOBLE

LES CAVES PIERRE NOBLE

2 MAGASINS CLIMATISÉS PROPOSANT UNE TRÈS LARGE GAMME
DE VIN, RHUM, WHISKY, CALVADOS, COGNAC, CHAMPAGNE
SALLES DE DÉGUSTATIONS POUR L'ÉCOLE DU VIN

ROUEN

21 BOULEVARD DE VERDUN
76000 ROUEN
02 35 88 56 40
rouen@cavespierrenoble.fr

HORAIRES D'OUVERTURE
MARDI AU SAMEDI
9H30-12H30 14H00 - 19H30

ISNEAUVILLE

1220 ROUTE DE NEUFCHÂTEL
76230 ISNEAUVILLE
02 35 66 91 00
isneauville@cavespierrenoble.fr

HORAIRES D'OUVERTURE
MARDI AU VENDREDI
9H30-12H30 14H00 - 19H30
SAMEDI
9H30 À 19H30

www.cavespierrenoble.fr