

MARCHÉ AUX VIGNERONS 🍷 L'ÉCOLE DU VIN 🍷 ROSÉS ET VINS D'ÉTÉ 🍷 NOUVEAUTÉS

JOURNAL DES CAVES

MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE ROUEN & ISNEAUVILLE

PRINTEMPS 2018 # 02



MATHIEU
BEAUJOLAIS



ANTOINE
LOIRE



PASCAL
LOIRE



EVELYNE
SUD-OUEST



EMMANUEL
BOURGOGNE



RÉGIS
BOURGOGNE



SOPHIE
BORDEAUX



JEAN-MICHEL
RHÔNE



FRÈRE BENOÎT
NORMANDIE



JÉRÔME
CHAMPAGNE



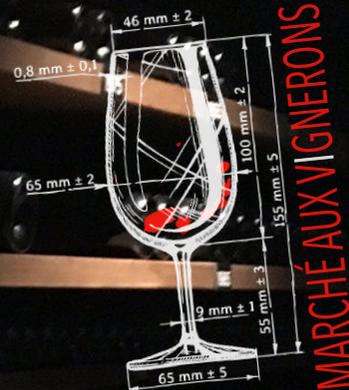
ALBAN
PROVENCE



ELISE
ROUSSILLON



MARION
LANGUEDOC



MARCHÉ AUX VIGNERONS

SAMEDI 02 JUIN - 9H30 À 19H30
ROUEN



PIERRE NOBLE

JOURNAL DES CAVES

SOMMAIRE # 2018



04 MARCHÉ AUX VIGNERONS

Samedi 2 juin
12 vignerons et
1 brasserie en invité d'honneur !

10 BALADE ÉCOSSAISE

Direction les Highlands
et la distillerie d'Edradour !

12 ROSÉS & VINS D'ÉTÉ

On en a rêvé tout l'hiver,
c'est enfin le moment !

14 L'ÉCOLE DU VIN

Aperçu du programme
de Rouen et Isneauville.

16 ON THE ROAD AGAIN !

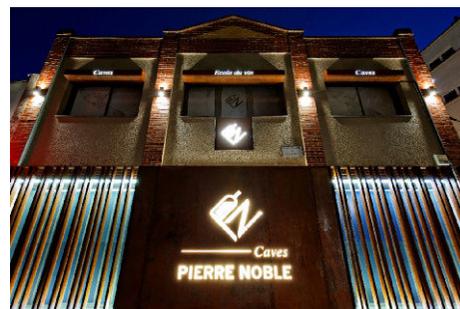
Jamais de répit, souvent sur
la brèche et toujours en alerte
pour de nouvelles rencontres.

18 LE CLUB PIERRE NOBLE

Entrez dans la magie des Caves
en adhérant au Club !

19 NOS BELLES RÉCOLTES

Les nouveaux vins en magasin.



MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE # PRINTEMPS 2018
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

ROSÉS FRAICHEUR

12

04



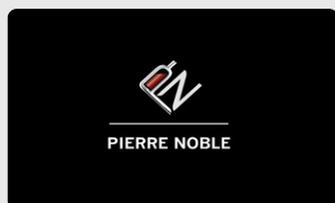
10



14



18



16



Aucun répit, souvent sur la brèche, toujours en alerte...
Jamais notre métier ne nous laisse indifférent.
Il est là, à chaque instant et elle le nourrit chaque jour un peu plus.
Lui, aussi prenant que motivant. Elle, aussi présente qu'impalpable,
invisible et émouvante.

Lui, c'est notre métier. Elle, c'est notre passion, notre indéfectible
passion pour le vin. Nous les mélangeons sans modération au cœur
d'une même phrase, tout comme ils se confondent dans nos propres vies.
C'est entêtant. Pas un week-end, pas une sortie, pas une semaine de
vacances sans que nous y portions attention. Sans que surgisse ce sujet,
ce thème. Ce t'aime...

Dans d'autres circonstances, certains pourraient s'en offusquer et appeler
cela du harcèlement. Nous, nous l'appelons simplement : Passion.
Où nous aimons ça !

Plus que ça même car on en redemande. Encore et toujours.
Partir à la rencontre de ces Femmes et de ces Hommes qui façonnent
les paysages et réussissent à dompter les éléments. Oui, on en
redemande de ces échanges à n'en plus finir, qui chaque fois font
grandir notre amour du vin autant que notre connaissance de ses
diversités...

Vous ne pouvez imaginer à quel point nous aimons cela.
A quel point ces rencontres, ces discussions, ces émotions partagées
nous prennent aux tripes, nous rendent plus fragiles et plus profonds
supprimant l'objectivité au profit du respect, de l'apprentissage et de
l'humilité. Ici une région nous attire, là une bouteille nous séduit et
un vigneron nous bouleverse. Parfois les trois se réunissent en un seul
instant. Et l'on perd pied, le charme nous envahit et ce foutu jus de
raisin nous ensorcelle...

Si nous vous racontons cela aujourd'hui, c'est parce que nous voulons
partager avec vous cette passion qui nous fait avancer et qui nous
dévore tendrement, qui nous motive chaque jour plus que la veille et
qui trace le parcours de nos expéditions à la découverte des vignobles
encore inconnus.

Cette passion toujours renouvelée, nourrie par ces magnifiques
producteurs, nous "gonfle à bloc" aujourd'hui comme hier.
Oui, c'est elle, sans aucun doute, qui nous permet alors de revenir vers
vous le cœur joyeux afin d'être à vos côtés les meilleurs ambassadeurs
de ces magiciens du terroir.

Alors, continuons à la partager. Encore et toujours. Ensemble...

Fred et Mat



12 vigneron + 1 brasserie = 41 cuvées !

**SAMEDI 02 JUIN
9H30 À 19H30**

Cette année,
douze vigneron et
un brasseur viennent
de toute la France
pour vous rencontrer !

Le marché aux vigneron est devenu, au fil des années, un rendez-vous Pierre NOBLE incontournable et l'un des temps forts de notre calendrier annuel.

Le samedi 2 juin prochain, une douzaine de vigneron de toute la France et un brasseur normand viendront à votre rencontre.

Ces femmes et ces hommes sont souvent des partenaires de longue date des Caves Pierre NOBLE. Pour vous rencontrer, l'espace d'une journée, ils abandonnent famille, tracteur et vignes afin d'échanger avec vous autour de la dégustation de leurs flacons.

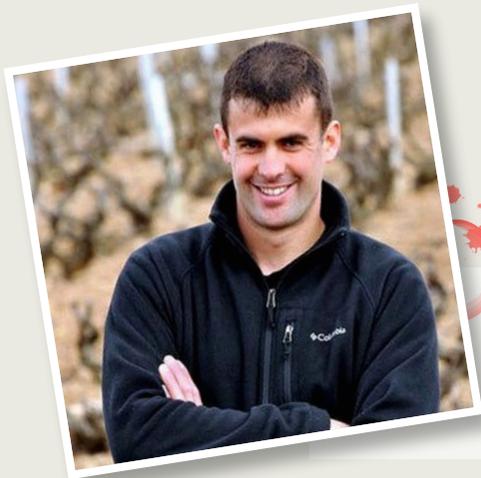
Pour certains de nos hôtes, c'est parfois la seule rencontre et confrontation de l'année qu'ils auront avec les amateurs de leurs vins. S'ils aiment ce Marché aux Vigneron, ils n'hésitent pas, parfois, à nous dire qu'ils le craignent aussi.

Car authentiques, sincères, timides ou rudes, nos vigneron ont l'humilité chevillée au corps et le désir de l'excellence en toute circonstance. Mais en fin de journée, lorsque le rideau tombe sur cette magnifique journée, le verdict est à chaque fois sans appel ! Tous souhaitent revenir l'année suivante. Oui, ils en redemandent. Car ils vous aiment autant qu'ils aiment échanger avec chacun d'entre vous...

Donc, cette année encore, revoilà notre Marché aux Vigneron. Avec un casting encore très divers afin que chacun puisse y trouver à la fois ce qu'il aime et surtout découvrir ce qu'il ne connaît pas encore. Du simple vin "plaisir" aux cuvées les plus élaborées, que l'on soit simple amateur ou acharné de la découverte, votre terrain de jeu sera le nôtre le samedi 02 juin toute la journée, Boulevard de Verdun à Rouen.

Et comme nous ne sommes satisfaits que si nous vous surprenons toujours un peu plus, cette année c'est avec une vraie fierté que nous accueillerons et vous présenterons la première Brasserie d'Abbaye Française, issue de notre terroir Normand : la bière de Saint-Wandrille.

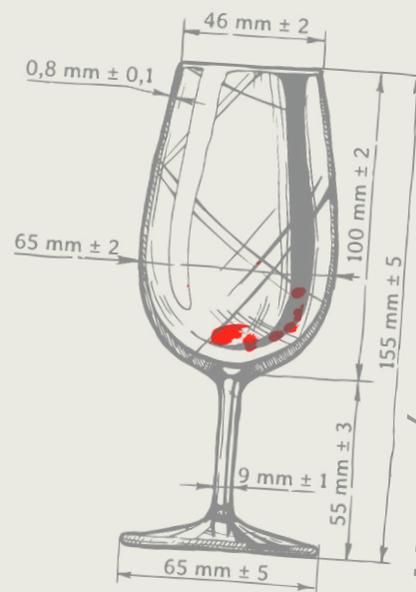
Cave
Eco
Pro



Mathieu Melinand
Domaine des Marrans

-10%
sur les tarifs indiqués
pendant toute la journée !*

* Pour les absents, si vous renvoyez
votre bon de commande et le règlement
avant le **9 juin 2018**, vous bénéficierez
aussi de la remise de 10% !



MARCHÉ AUX VIGNERONS

2018
LES VIGNERONS
& LEURS CUVÉES



Pascal Lambert
Domaine Pascal Lambert



VALLÉE DE LA LOIRE, CHINON ROUGE & BLANC

CUVÉES DE PASCAL



- Chinon Rouge, Le 2016
11,00 € TTC *
- Chinon Rouge, Cuvée Danaé 2013
18,90 € TTC *
- Chinon Rouge, Harmonie 2014
26,00 € TTC *
- Chinon Blanc, Rochette 2014
18,00 € TTC *

BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS & FLEURIE & MORGON

CUVÉES DE MATHIEU



- Beaujolais Rouge 2016
9,95 € TTC *
- Fleurie 2015
14,50 € TTC *
- Fleurie, Pavillon 2015
18,80 € TTC *
- Morgon, Corcellette 2016
14,50 € TTC *



Antoine Sanzay
Domaine Antoine Sanzay



VALLÉE DE LA LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY

CUVÉES D'ANTOINE



- Saumur Champigny 2016
14,90 € TTC *
- Saumur Champigny, Les Poyeux 2015
34,00 € TTC *



* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

-10%

sur les tarifs indiqués
pendant toute la journée !*

* Pour les absents, si vous renvoyez
votre bon de commande et le règlement
avant le 9 juin 2018, vous bénéficiez
aussi de la remise de 10% !



Evelyne Demeaux Levy

Château de Miraval



SUD-OUEST, CAHORS

Cahors, Cuvée Mademoiselle 2015

8,90 € TTC *

Cahors, Cuvée Perle Noire 2015

13,80 € TTC *

CUVÉES D'EVELYNE



2018 LES VIGNERONS & LEURS CUVÉES

Jérôme Dehours

Domaine Jérôme Dehours



CHAMPAGNE

Champagne, Cuvée Grande Réserve

28,90 € TTC *

Champagne, Cuvée Croix Joly 2009

48,00 € TTC *

Champagne, Cuvée Genevraux 2009

48,00 € TTC *

CUVÉES DE JÉRÔME



Alban Cacaret

Château Peyrassol

PROVENCE, CÔTES DE PROVENCE

Côtes de Provence Rosé, Commanderie 2017

11,95 € TTC *

Côtes de Provence Rosé, Château 2017

15,90 € TTC *

Côtes de Provence Rouge, Commanderie 2015

13,80 € TTC *

Côtes de Provence Rouge, Château 2015

19,80 € TTC *

Côtes de Provence Blanc, Château 2015

17,80 € TTC *

CUVÉES D'ALBAN





Emmanuel Guillot-Broux
Domaine Guillot-Broux



BOURGOGNE, MÂCON ROUGE & MÂCON-CRUZILLE BLANC

CUVÉES D'EMMANUEL



Mâcon Rouge 2016

18,90 € TTC *

Mâcon Blanc 2016

18,90 € TTC *

Mâcon-Cruzille Blanc, Genevrière 2016

25,00 € TTC *

Bourgogne Rouge, Genevrière 2016

24,90 € TTC *

Mâcon Blanc, Combette 2016

22,80 € TTC *



Régis Forey
Domaine Forey

BOURGOGNE, MOREY-SAINT-DENIS & NUITS-SAINT-GEORGES

CUVÉES DE RÉGIS



Morey-Saint-Denis 2014

35,00 € TTC *

Nuits-Saint-Georges 2014

39,90 € TTC *

**2018
LES VIGNERONS
& LEURS CUVÉES**



MARCHÉ AUX VIGNERONS



Sophie Martin
Château Julia

BORDEAUX, HAUT-MÉDOC & PAUILLAC

CUVÉES DE SOPHIE



Haut-Médoc 2014

13,90 € TTC *

Pauillac 2014

32,00 € TTC *



* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.

-10%

sur les tarifs indiqués
pendant toute la journée ! *

* Pour les absents, si vous renvoyez
votre bon de commande et le règlement
avant le 9 juin 2018, vous bénéficierez
aussi de la remise de 10% !



2018 LES VIGNERONS & LEURS CUVÉES

Elise Gaillard
Domaine Madeloc

ROUSSILLON, COLLIOURE & BANYULS

CUVÉES D'ÉLISE



Collioure Blanc, Tremadoc 2016

15,50 € TTC *

Collioure Blanc, Penya 2016

23,90 € TTC *

Collioure Rouge, Serral 2015

15,50 € TTC *

Collioure Rouge, Magenca 2016

19,95 € TTC *

Banyuls, Robert Pages

19,95 € TTC *

Vin de Liqueur, Terre Mer

19,95 € TTC *



Marion Fontanel
Domaine des Fenals



LANGUEDOC, FITOU

CUVÉES DE MARION



Fitou Rouge 2016

8,95 € TTC *

Fitou Rouge, Cuvée Julie 2016

15,80 € TTC *

IGP d'Oc Blanc, Muscat Sec 2017

8,50 € TTC *



Jean-Michel Vache
Clos des Cazaux

VALLÉE DU RHÔNE, VACQUEYRAS & GIGONDAS

CUVÉES DE JEAN-MICHEL



Vacqueyras Rouge, Cuvée des Templiers 2014

14,80 € TTC *

Vacqueyras Blanc 2016

13,90 € TTC *

Gigondas, Tour Sarrasine 2015

16,30 € TTC *

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

L'Abbaye de Saint- Wandrille

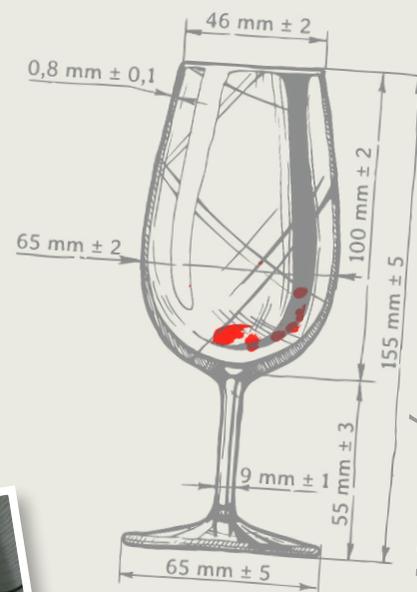
nous ouvrait
ses portes
pour y visiter
la première brasserie
d'Abbaye Française !

Ils viennent à leur tour
nous rendre visite
lors du marché
aux vignerons !

cf. article dans
JOURNAL DES CAVES # 1



INVITÉ
D'HONNEUR
2018



MARCHÉ AUX VIGNERONS

**Frère Benoît,
Frère Matthieu**

Brasserie de
l'Abbaye de Saint-Wandrille

BIÈRE, NORMANDIE



La "Saint-Wandrille"

5,50 € TTC la bouteille de 50 cl



Whisky Ballechin
Highland Single Malt
SPÉCIAL 20 ANS
PIERRE NOBLE

Fût n°187
9 ans d'âge
Distillé le 30 juillet 2008
Finition fût de sherry
1er remplissage
46 % d'alcool
50 cl

distillerie
EDRADOUR
Pitlochry, Highlands
Ecosse

RENCONTRE

Balade écossaise



Il y a quelques mois maintenant, accompagné d'une poignée d'autres cavistes venue de toute la France, je me suis rendu en Ecosse, à la découverte d'une distillerie aussi minuscule qu'attachante, la fameuse **distillerie d'Edradour** à Pitchlochry au cœur des mystérieux Highlands.

Si chacun d'entre nous était sincèrement heureux de découvrir cette micro-distillerie, les 8 explorateurs en "malt" que nous étions avaient un autre projet secret encore plus excitant : Revenir de cette expédition Calédonienne, la besace chargée de flacons rares et surtout d'une sélection personnalisée d'un single malt unique, rare et succulent.

Car cette si charmante petite distillerie d'Edradour, cache en son sein un secret de taille. C'est ici, discrètement, que le célèbre embouteilleur indépendant "SIGNATORY VINTAGE", héberge ses impressionnants stocks de fûts de whisky, issus des meilleures distilleries Ecossaises. En un mot, une chapelle de discrétion, abritant une cathédrale d'excellence et de savoir-faire.

Des milliers de fûts reposent ici. Ils attendent, sereinement, le verdict et le choix des professionnels du monde entier. Impressionnant et envoûtant. Magique et intimidant...



1. Les deux alhambics d'Edradour - 2. Les cuves bois - 3. La distillerie Edradour à Pitlochry - 4. Fred en plein effort.

Alors n'écoutez que notre courage, nous partîmes respectueusement, verre à la main, à l'assaut de ces barriques deux jours durant. Il nous fallait bien cela pour affiner notre choix et pouvoir, sereinement, sélectionner notre fût. Ce n'est qu'à la fin de ces journées de dur labeur, que je rendis les armes devant le fût de l'évidence.

Incontournable, il était là, et m'attendait. Ce fût de BALLECHIN, distillé le 30 juillet 2008, issu d'un fût de Sherry de premier remplissage, était le mien...

Tourbe élégante, sherry casks aux arômes de fruits secs cuits et confits, et de cacao torréfié bercé d'orange amère. Un écrin rare, un charme d'exception.

BACHELLIN, est la version tourbée de la Distillerie d'Edradour. Dans cette version si précieusement élevée, vous découvrirez que le Sherry s'impose dès la révélation de sa couleur.

Son nez très épicé est délicat et s'exprime avec prudence en équilibrant la puissance de la tourbe au profit du Sherry. La bouche, dense et riche, explose sous la complexité aromatique, où se mêlent fumé, tourbe végétale, fruits exotiques et épices, avec justesse et bonheur.

Aucun doute, cette version quelque peu exotique de la tourbe de BALLECHIN, en séduira plus d'un. Amateur de tourbe, assurément. Mais ils ne seront pas les seuls !

Uniquement disponible aux Caves Pierre NOBLE. Cette version inaugure avec brio le début d'une longue série de flacons rares qui célébrera les 20 ans des Caves Pierre NOBLE ...

Ballechin 78,00 € ttc *

* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 50 CL.



20 ANS
Caves
PIERRE NOBLE

On en a tous rêvé.
Enfin le moment
tant attendu est arrivé !

ROSÉS

FRAÎCHEUR

ET

VINS D'ÉTÉ

S'il y a un vin pour chaque moment, il y a forcément des vins plus adaptés pour les belles journées ensoleillées.

Avec ses longues soirées qui s'annoncent, le thermomètre qui reprend de la couleur, les profils des vins vont s'affiner, forcément !

Élégance, fraîcheur et plaisir du vin dans sa plus simple expression, seront pour votre plus grand bonheur au rendez-vous.

Vous trouverez ici, un tout petit, petit extrait de notre sélection de cuvées 100% gourmandise et 100% plaisir !



BOURGUEIL

Domaine Gauthier
Cuvée Jour de Soif 2017

"L'expression que l'on aime dans ce cabernet de charme. Un bon bol de fruits frais".

11,40 € ttc - 75 cl



BEAUJOLAIS

Jean-Paul Brun
l'Ancien 2016.

"Une élégance qui rafraîchit, et qui fait regretter de ne pas l'avoir en format magnum".

9,95 € ttc - 75 cl



NAVARR (ESPAGNE)

Vina Zorzal
Cuvée Garnacha 2016.

"Un grenache d'Espagne d'une pureté inouïe, où les arômes de mûres et de myrtilles dansent dans le verre pour notre plus grand bonheur".

7,90 € ttc - 75 cl



CROZES-HERMITAGE

Domaine Gaylord Machon
Cuvée Ghany 2015.

"Les entrecôtes à la plancha et les côtes de bœuf au barbecue auront un joli duel à jouer avec cette cuvée de Crozes dense et charnue à souhait !"

14,90 € ttc - 75 cl



RIAS BAIXAS

Alberto Nanclares
Tempus Vivendi.

"L'Espagne, Tapas et Apéro, on sera tous d'accord ça fait bon ménage ! Avec cette cuvée 100% Albarino d'Alberto et de Sylvia, on pourra même poursuivre sur un bon carpaccio aux agrumes."

13,90 € ttc - 75 cl



IGP D'OC

Robert Vic
Cuvée Greg & Juju 2017

"Ça déménage ! Incroyable association de Pinot Noir et de Grenache pour un résultat explosif ! Très acidulé, la parade parfaite aux grosses chaleurs et autre canicule !"

5,80 € ttc - 75 cl



CÔTES DE PROVENCE

Peyrassol
Cuvée de la Commanderie 2017

"On s'embourgeoise avec cette belle cuvée de Peyrassol. Les élégantes saveurs florales s'imposent pour un bon moment à partager sur la terrasse".

11,95 € ttc - 75 cl



REUILLY

Domaine de Reully 2017

"Que du Pinot Gris pour ce délicieux rosé de Loire. Son caractère unique composé de délicats arômes de pêches et de fleurs sont d'une délicatesse rafraichissante".

11,50 € ttc - 75 cl



IGP D'OC

Domaine Les Fenals
C'est Si Bon 216

"Ce muscat sec, d'une justesse incroyable va vous dynamiter l'apéro ! Raisins frais (et oui ça arrive des fois !) et fruits exotiques sont au programme de cette bien jolie bouteille !"

8,50 € ttc - 75 cl



— *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.



Réservation directe
sur notre site

www.cavespierrenoble.fr

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 31 MAI
Bourgogne blancs

VENDREDIS 18 & 25 MAI - 08 JUIN
Initiation à la dégustation

VENDREDI 01 JUIN
Les grands rouges selon Pierre Noble

VENDREDI 15 JUIN
Nuits-Saint-Georges & Co

VENDREDI 22 JUIN
Whiskys tourbés

MERCREDI 27 JUIN
Margaux, Pessac & Co

JEUDI 28 JUIN
Soirée Spéciale Champagne !

*Exemples de nos soirées
aux caves de Rouen.
Retrouvez le programme
complet en ligne !*

LES GRANDS ROUGES SELON PIERRE NOBLE
Découvrez lors de cette dégustation les vins décalés qui font de nous des passionnés. Des vins d'appellations confidentielles faits par de grands vigneron ou des vins de grandes appellations fait par des vigneron atypiques..Une soirée qui ira de surprises en surprises

(Rouen - 01 juin) - Cours à thème

NUITS SAINT-GEORGES & CO

Venez découvrir l'un des vins les plus célèbres de Bourgogne, le fameux Nuits-Saint-Georges. Accord avec charcuteries et fromages bourguignon.

(Rouen - 15 juin) - Cours à thème

MARGAUX, PESSAC & CO

Pessac Léognan, Margaux, et quelques belles surprises... Déguster des vins de Bordeaux, c'est découvrir la plus vaste et la plus connue des régions viticoles. Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Rouen - 27 juin) - 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. Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Rouen - 28 juin) - Cours à thème



PASSION



PLAISIR



PARTAGE



L'ÉQUIPE D'ISNEAUVILLE

ISNEAUVILLE

JEUDI 13 SEPTEMBRE - 11 OCTOBRE
08 NOVEMBRE
Initiation à la dégustation

JEUDI 04 OCTOBRE
Espagne : Galice & Rioja

JEUDI 22 NOVEMBRE
Le whisky et ses accords

JEUDI 29 NOVEMBRE
Soirée Spéciale Champagne !

*Exemples de nos soirées
aux caves d'Isneauville.
Retrouvez le programme
complet en ligne !*

INITIATION À LA DÉGUSTATION

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 réponses à ce jour.

(Isneauville - 13.09 - 11.10 - 08.11) - Initiation

LE WHISKY ET SES ACCORDS

Chocolats, fromages et poissons fumés seront confrontés à une dégustation de cinq whiskys.

(Isneauville - 22 novembre) - Cours à thème

L'ESPAGNE : GALICE & RIOJA

A la découverte des prestigieuses régions d'Espagne: La Galice, Rioja... Accord avec des spécialités Ibériques. (Jambon, fromage,...).

(Isneauville - 04 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. Terrines et salaisons basques pour clôturer en douceur la dégustation.

(Isneauville - 29 novembre) - Cours à thème

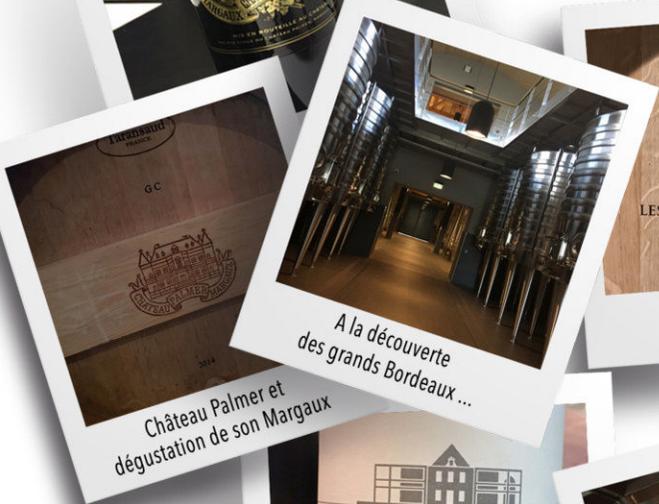


Château
Les Carmes Haut-Brion

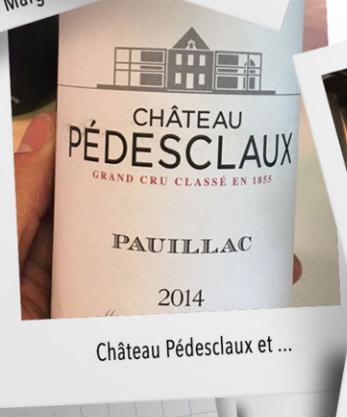


Bordeaux

LES CARMES HAUT-BRION
MOUTON ROTHSCHILD
PALMER
PEDESCLAUX
PETRUS



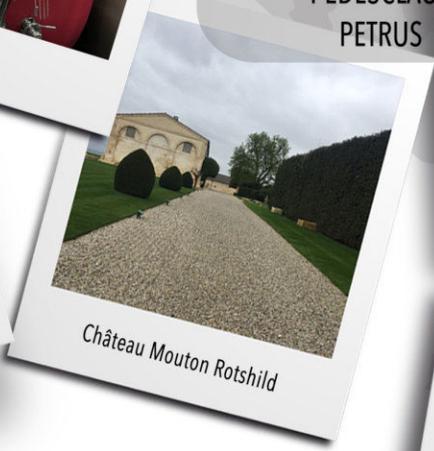
A la découverte
des grands Bordeaux ...
Château Palmer et
dégustation de son Margaux



Château Pédesclaux et ...



... dégustation
de Pauillac



Château Mouton Rothschild



Pétrus



Même bébé, c'est bon !



Olivier Giroux fait découvrir le chai
du Clos des Rocs à Mat et JB



Mat, JB et Emmanuel Guillot



Les vignes du Domaine Guillot-Broux
sous la neige !

Check-list de Mat et Fred avant le départ

TOIT ANTI-PLUIE
ET QUI PEUX SUPPORTER
UNE GALERIE AU CAS OU

CROCHET
POUR REMORQUE
AU CAS OU

CHAUFFEUR
APRES
LES DEGUSTATIONS

CHAUFFEUR
AVANT
LES DEGUSTATIONS

POUR AFFRONTNER
LE BROUILLARD -
PHARES PROPRES
-AMPOULES OK

TRAPPE DE SECOURS :
OU ON POURRA METTRE
ENCORE DEUX CAISSES

ROUE DE SECOURS
ANTI-CREVAISSONS
PARCE QUE DANS
LES PETITS CHEMINS
DES VIGNES CA CRAINT !



On the road again

Saumur

ANTOINE SANZAY
THIERRY GERMAIN



Chez France
et Xav



Domaine des Roches Neuves
chez Thierry Germain



Pierre et Mat devant notre cuvée !



Un Saumur Champigny, du soleil
et une partie de pétanque !

La Clusaz



Chez Roman, à La Clusaz,
Repère de malfaiteurs



Pierre et JB au travail



Rhône

Dégustation Macon pour Mat et JB



Pierre Gaillard et JB

Bourgogne

CLOS DES ROCS
GUILLOT BROUX

Provence

PEYRASSOL
REVELETTE



Mat et JB devant le fameux
Clos des Rocs



Le chai de Peyrassol



Le Grand Blanc de Peter Fischer
du Château Revelette



Les vignobles de Peyrassol
sous le soleil de Provence !



PIERRE NOBLE

ATTENTION

BUZZ

CRÉATION DU CLUB

**Entrez dans la magie
des caves Pierre Noble
en adhérant au Club !**

**Vous profiterez de nombreux
avantages en exclusivité !**

- Offre préférentielle sur des cuvées en quantités limitées.
- Offre en avant-première sur les opérations annuelles d'exception (*Fête des Vins, Promos Champagne Haton Vintage, ...*)
- Préférence membre sur les belles soirées Ecole du Vin (*Bourgogne, Côte Rôtie, ...*)
- Organisation de soirées Cocktail en présence de vignerons, réservées exclusivement aux membres du club.



Avez-vous votre Black Carte ?

Cotisation
25,00 € TTC / an

Renouvelable par tacite reconduction.

Inscription en magasin

Lors de la 1^{ère} adhésion, une bouteille "Coup de cœur des caves" vous sera offerte.

MAGASINS

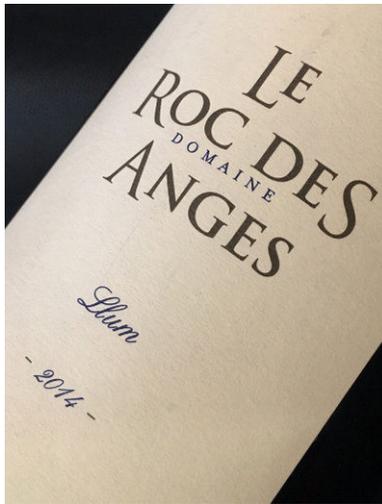
Nos belles récoltes

De petites nouveautés dans nos magasins, riment toujours avec grand plaisir. Une excitation qui ressemble à celle des enfants devant leur nouveau jouet. Et nous sommes de grands enfants...

Elle est toujours intacte et unique, cette envie de vous faire découvrir et partager l'émotion et le plaisir que nous avons eu nous aussi lors de la découverte de ces nouvelles bouteilles.

Vous ne le savez peut-être pas, mais pour certaines cuvées, cela faisait plusieurs années que nous les suivions, dégustions et espérions pouvoir vous les proposer. Car il est parfois très difficile, presque impossible de réussir à en avoir quelques précieux flacons à vous proposer... Mais force de patience est mère de réussite.

Alors puisque nous avons réussi, laissez-vous guider, comme nous, par la curiosité. "Au pire", elle vous mènera au bord du plaisir...



Côtes Catalanes Blanc

Le Roc des Anges
"Llum" 2015 - 75 cl

NOUVEAU

Assemblages de vieilles parcelles de grenache gris et macabeu. Une cuvée pour se faire surprendre par la minéralité du Roussillon.

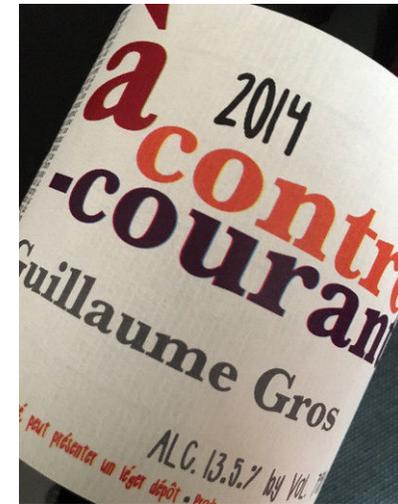


Pouilly-Loché

Le Clos des Rocs
"Les 4 saisons" 2016 - 75 cl

NOUVEAU

Un chardonnay gourmand, guidé par une tension minérale. Découvrez l'autre Pouilly du Maconnais.



Vin de France (Luberon)

Guillaume Gros
"A contre courant" 2016 - 75 cl

NOUVEAU

Résultat très nordiste pour un assemblage étonnant (Grenache gris et sauvignon). Notre plus belle émotion du Luberon blanc à ce jour.

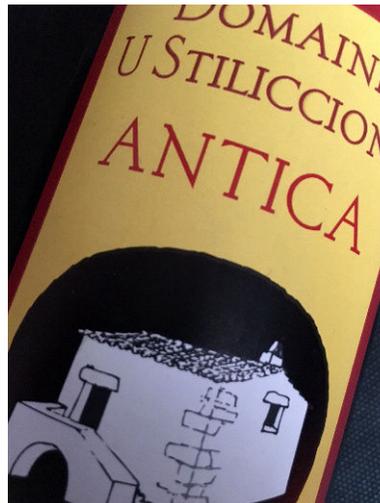


Alto Adige (Italie)

Elena Walch
"Lagrein" 2017 - 75 cl

NOUVEAU

Robe intense pour un vin de velours. Les contrastes s'affichent également au nez, avec de jolis arômes de cerise noire, de chocolat et de poivre. A découvrir !



Ajaccio (Corse)

Domaine U Stiliccionu
"Antica" - 75 cl

NOUVEAU

Une élégance très Bourguignonne pour cette cuvée issue à 100% du cépage sciaccarello. Sébastien Poly casse toutes les idées reçues sur les rouges de Corse.



Saumur Champigny

Domaine des Roches Neuves
"Les Terres Chaudes" 2016 - 75 cl

NOUVEAU

Lorsque le Cabernet se goûte comme ça, on en redemande ! Thierry Germain, star de Saumur excelle dans l'art de sublimer ce beau cépage originaire du pays basque.



PIERRE NOBLE

*Avez-vous
votre black carte ?*

POUR VOUS, LES AFFICIONADOS DU VIN

NOUS AVONS CRÉÉ LE CLUB PIERRE NOBLE !

ENTREZ DANS LA MAGIE DES CAVES PIERRE NOBLE

ET PROFITEZ DE NOMBREUX PRIVILÈGES ET AVANTAGES

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

MODALITÉS D'ADHÉSION PAGE 18

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