

# CAVES PIERRE NOBLE

📞 LE CATALOGUE 2018 SPÉCIAL FÊTE DES VINS DES CAVES PIERRE NOBLE ROUEN & ISNEAUVILLE 📞

**SAMEDI 15 SEPTEMBRE AU SAMEDI 06 OCTOBRE 2018**



SPÉCIAL  
LA FÊTE  
DES VINS

  
PIERRE NOBLE

# édito

**La période des vendanges est désormais commencée. Millésime précoce oblige !**

**Souhaitons à toutes ces femmes et ces hommes de la vigne de récolter à la fois, du bon, du beau, en qualité et, une fois n'est pas coutume, en quantité.**

**Pour honorer nos talentueux Artisans de la terre et du vin, quelle meilleure idée que de leur dédier notre nouvelle Fête des Vins 2018, la 20<sup>ème</sup> des Caves Pierre NOBLE.**

Ce rendez-vous annuel sera, cette année encore, l'occasion de vous faire bénéficier d'offres aussi gourmandes qu'alléchantes, autour de vins déjà réputés, mais aussi de nombreuses découvertes incroyables et de surprises ibériques.

Pour cette 20<sup>ème</sup> édition, l'accent sera mis une nouvelle fois sur le vignoble bordelais que nous avons, durant ces derniers mois, arpenté à plusieurs reprises et qui nous a permis de constater cette mue particulièrement intéressante qu'est en train d'opérer ce terroir emblématique.

**Si la France et ses vins incontournables seront comme toujours au cœur de cette Fête durant 3 semaines, l'Espagne, et plus particulièrement sa province celte, la Galice, viendra nous rejoindre elle aussi.**

Cette région qui prend chaque année une part de plus en plus importante dans notre cœur et donc dans notre sélection ne peut que vous surprendre, vous étonner et sans nul doute vous enthousiasmer.

Notre offre est unique en France et nous ferons en sorte d'être les meilleurs Ambassadeurs de cette incroyable région dont la qualité des vins ne cesse de nous interpeller.

**Durant ces 3 semaines de Fête, d'échanges et de découvertes, de nombreuses dégustations vous seront proposées.**

La première, l'incontournable, se déroulera lors de l'ouverture de la Fête des Vins le samedi 15 Septembre 2018, tout au long de la journée, dans nos magasins de Rouen et d'Isneauville.

En attendant de vous y retrouver, nous vous souhaitons une excellente rentrée, enjouée, optimiste et surtout festive...

L'Equipe Pierre Noble



PIERRE NOBLE



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



**NOUVEAU**

## Nouvelle cuvée **LA RENCONTRE TOME II**

Toujours exclusivement issu de Syrah, la TOME II se montre d'entrée plus expressive, plus ample et plus généreuse.

Très gourmande, les fruits rouges et noirs se combinent à merveille avec les notes lardées et poivrées de la Syrah.

Un profil bien différent de notre premier bébé : Si la finesse et la race étaient les marqueurs de LA RENCONTRE première version, l'ampleur et la gourmandise marqueront la TOME II.

**9,95 €\***

au lieu de ~~12,00 €~~

\* PRIX UNITAIRE TTC  
EN BOUTEILLE DE 75 CL.

**Après la très belle aventure et le très gros succès de notre Cuvée LA RENCONTRE que vous aviez découvert à cette même époque l'an passé, Pierre (ce fameux GAILLARD) à la fois géniteur de ce vin et alchimiste de la Vallée du Rhône, nous a tendu, nonchalamment il y a quelques mois une nouvelle perche afin de prolonger cette belle histoire.**

Lors de son passage à Rouen, dans nos Caves en décembre dernier, alors que nous devisions de quelques sujets œnologiques (quelle surprise... !), l'Ogre bienveillant des Côtes Rôties nous "lança", comme ça, l'air de rien : "Si vous passez au Domaine, j'ai une idée pour vous. On pourrait refaire quelque chose ensemble...". Quelle douce musique n'avions-nous pas entendu là ! En un éclair nous nous en fîmes l'écho tonitruant :

Un peu que l'on va passer  
M'sieur Gaillard. Et comment !



C'est donc avec curiosité et excitation que, quelques semaines plus tard, nous sommes partis vers Malleval, fief de la famille Gaillard. Comme toujours, accueillis comme des princes et choyés par les petits plats de Pascale, vos deux serveurs cavistes découvrirent que l'idée de Pierre était une fois encore aussi alléchante qu'exceptionnelle.

Amusé par cette première Cuvée "LA RENCONTRE" élaborée et proposée à nos clients l'an passé, le malicieux Pierre GAILLARD souhaitait continuer l'aventure avec nous. Il ouvrit donc les portes sacrées de son chai et nous proposa une sélection de "jus" afin que nous puissions réaliser nos propres assemblages et faire naître à nouveau notre propre vin.



A partir du  
15 septembre !  
Attention  
quantité limitée !

Ce vin, tout à la fois le sien et le nôtre, allait donc pouvoir vous éblouir en septembre prochain.

Et c'était reparti...  
Dégustations multiples, réflexions,  
contradictions, échanges, rires,  
bonheur et assemblages.

Au bout de nombreuses heures et plus encore, le profil de cette nouvelle Cuvée se dessina. Puis s'affina encore. Encore et encore plus...  
Après quelques ajustements, guidés par la connaissance et la maîtrise de notre hôte, la Cuvée "LA RENCONTRE TOME II" allait pouvoir naître.

Aujourd'hui elle est prête à s'offrir à vous  
afin de fêter dignement cette exceptionnelle  
20<sup>ème</sup> Fête des Vins chez Pierre NOBLE.

Oui elle est là !

Tout aussi incroyable que son illustre aînée.  
Elle vous attend. Impatiente...

# BORDEAUX DE VIGNERONS À PRIX SEXY

Avec le  
MÉDOC  
à l'honneur !



Coup de coeur de l'ensemble  
de l'équipe Pierre Noble !  
pour ce Médoc très accessible !



Guillaume  
et Natacha  
Poitevin

**Un très beau prix,  
pour le lancement de cette  
jolie cuvée de Médoc !**

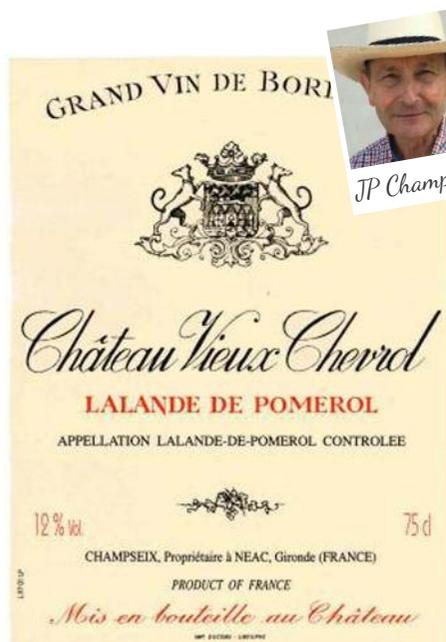
Part égale entre le Merlot et le Cabernet  
sur cette cuvée riche et soyeuse.  
Le Merlot toujours assez charmeur  
s'accommode à merveille avec ce  
Cabernet bien mûr, de ce millésime  
solaire.

**MÉDOC  
Lamothe Pontac 2015**

**6,95 €\*  
— au lieu de 8,95 € —**

2ème Coup de coeur  
de l'équipe !

**Comment ne pas succomber au  
charme de Jean-Pierre Champseix  
le propriétaire !!  
Travail bio mais surtout intelligent  
et réfléchi à la vigne, matériel de  
vinification tout neuf et bluffant  
d'efficacité, et chai à barrique  
encore jamais vu jusqu'ici (enfin  
pour nous), composé uniquement  
de demi-muids.**



JP Champseix

Le personnage nous a surpris et enchantés  
par ses différents choix et les matériaux  
utilisés.

La dégustation, de par son positionnement  
situé très loin des standards, a suscité en  
nous un enthousiasme qui, nous l'espérons,  
trouvera écho auprès de vous !

**LALANDE DE POMEROL  
Château Vieux Chevrol 2015**

La trame du vin est très fine, avec des arômes de  
fleurs séchées, de cannelle et de bois précieux.

**12,90 €\*  
— au lieu de 15,80 € —**

**-15%**

Sélection  
Bordeaux  
de vigneronns

SPÉCIAL  
LA FÊTE  
DES VINS



**BORDEAUX**  
**Domaine des Maréchaux 2016**

*L'image des Bordeaux va évoluer avec cette cuvée pulpeuse et gorgée de fruits !*

**5,90 €\* au lieu de 6,95 €**

NOUVEAU



**HAUT-MÉDOC**  
**Peylande 2014**

*Fin et très élégant qui donne une belle image dynamique du bordelais.*

**8,45 €\* au lieu de 9,95 €**

NOUVEAU



**HAUT-MÉDOC**  
**Le Moulin Rose de Malescasse 2014**

**11,85 €\* au lieu de 13,95 €**

NOUVEAU



**MOULIS**  
**Colombe Peylande 2014**

*Séduisant par sa race et sa profondeur. A placer en haut de la hiérarchie des Moulis.*

**16,85 €\* au lieu de 19,80 €**

NOUVEAU



**PESSAC-LÉOGNAN**  
**Château Bardins 2014**

*Élégant, bien construit et surtout avec un rapport qualité-prix doux !!*

**15,95 €\* au lieu de 18,80 €**



**HAUT-MÉDOC**  
**Château de Malescasse 2012**

*Le renouveau de ce domaine est exemplaire. Un 2012 qui n'est pas sans rappeler un certain Château Boston...*

**18,70 €\* au lieu de 22,00 €**



**MARGAUX**  
**Château Le Coteau 2015 et 2016**

*Le 2015, très grand (digne des 1990 selon Eric Leglise), se fera attendre alors que le 2016, très charmeur se dégustera à merveille dès aujourd'hui.*

**23,70 €\* au lieu de 27,90 €**

NOUVEAU



PIERRE NOBLE

**-15%**

Sélection  
des  
meilleurs  
vignerons  
français!

SPÉCIAL  
LA FÊTE  
DES VINS

## ALSACE



**ALSACE ROUGE**  
**Domaine Zusslin**  
Pinot Noir 'Bollenberg' 2015

**21,95 €\* au lieu de 25,80 €**

## BEAUJOLAIS



**CHIROUBLES**  
**Domaine Frédéric Berne**  
'Les Terrasses' 2016

**11,75 €\* au lieu de 13,80 €**



**MOULIN À VENT**  
**Domaine Richard Rottiers**  
'Foudres' 2016

**14,40 €\* au lieu de 16,95 €**



**MORGON**  
**Domaine Mee Godard**  
'Corcelette' 2015

**14,85 €\* au lieu de 17,50 €**

## CORSE



**PATRIMONIO ROUGE**  
**Domaine Santamaria**  
2014

**16,05 €\* au lieu de 18,90 €**



& Grands vins  
& Grands vignerons!

Donc **Attention**, pour l'ensemble de ces cuvées,  
les quantités disponibles sont limitées...  
donc premier à commander, premier servi!

# BOURGOGNE



**BOURGOGNE ROUGE**  
**Domaine Pommier**  
2015

**12,65 €\* au lieu de 14,90 €**



**GIVRY ROUGE**  
**Domaine Besson**  
'Le Haut Colombier' 2016

**15,15 €\* au lieu de 17,80 €**



**SANTENAY ROUGE**  
**Domaine Muzard**  
'Vieilles Vignes' 2015

**19,45 €\* au lieu de 22,90 €**



**MERCUREY ROUGE**  
**Domaine Lorenzon**  
'Cuvée 37' 2016

**20,40 €\* au lieu de 24,00 €**



**SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE**  
**Domaine Chapuis**  
'Les Goudelettes' 2015

**19,95 €\* au lieu de 23,50 €**



**MÂCON-LOCHÉ**  
**Clos des Rocs**  
'En près forêt' 2017

**12,70 €\* au lieu de 14,95 €**



**VIRÉ-CLESSÉ**  
**Domaine Jean-Marie Chaland**  
'La Perrière' 2016

**16,90 €\* au lieu de 19,90 €**

# LANGUEDOC



**TERRASSES DU LARZAC**  
**Mas Jullien**  
'Autour de Jonquières' 2014

**29,30 €\* au lieu de 34,50 €**



**TERRASSES DU LARZAC**  
**Mas des Agrunelles**  
'L'Indigène' 2016

**9,35 €\* au lieu de 11,00 €**

# LOIRE

La Fête des Vins,  
c'est du 15 septembre  
au 6 octobre 2018 !



**CHINON ROUGE**  
**Domaine Lambert**  
'Les Graves' 2015

**11,75 €\* au lieu de 13,80 €**



**BOURGUEIL ROUGE**  
**Domaine du Bel Air**  
'Les Marsaules' 2014

**16,55 €\* au lieu de 19,50 €**



**ANJOU BLANC**  
**Domaine Patrick Baudouin**  
'Effusion' 2016

**16,95 €\* au lieu de 19,95 €**



**MONTLOUIS**  
**Domaine Le Rocher des Violettes**  
'Touche-Mitaine' 2015

**14,40 €\* au lieu de 16,95 €**

## PROVENCE



**CÔTES DE PROVENCE ROUGE**  
**Domaine de Roquefort**  
 'Gueule de Loup' 2015

**8,90 €\*** au lieu de 10,50 €



**CROZES-HERMITAGE ROUGE**  
**Domaine Gaylord Machon**  
 'Lhony' 2014

**16,15 €\*** au lieu de 19,00 €

## VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE BLANC**  
**Domaine Salel**  
 'Galinette' 2016

**5,95 €\*** au lieu de 6,95 €



**CÔTES DU RHÔNE BLANC**  
**Domaine Pierre Gaillard**  
 'Les Gendrines' 2017

**15,25 €\*** au lieu de 17,95 €



**SAINT-JOSEPH BLANC**  
**Domaine Pierre Gaillard**  
 2017

**19,40 €\*** au lieu de 22,80 €



**LUBERON ROUGE**  
**Domaine Guillaume Gros**  
 2012

**12,70 €\*** au lieu de 14,95 €



**SAINT-JOSEPH ROUGE**  
**Domaine Chèze**  
 'Ro Rée' 2016

**16,10 €\*** au lieu de 18,95 €

La Fête des Vins,  
 c'est du 15 septembre  
 au 6 octobre 2018 !



& Grands vins  
 Grands vigneronns !  
 Donc Attention, pour l'ensemble de ces cuvées,  
 les quantités disponibles sont limitées...  
 donc premier à commander, premier servi !

## SUD-OUEST



**FRONTON**  
**Château Plaisance**  
 2015

**7,20 €\*** au lieu de 8,50 €



**CAHORS**  
**Château Tour Miraval**  
 'M Mademoiselle' 2015

**7,55 €\*** au lieu de 8,90 €



**JURANÇON MOELLEUX**  
**Camin Larredya**  
 'Costat Darrer' 2016

**13,15 €\*** au lieu de 15,50 €

SPÉCIAL  
LA FÊTE  
DES VINS

Vins  
espagnols

honneurs

aux Galiciens  
cette année

**Saviez-vous que Pierre NOBLE est aujourd'hui l'importateur exclusif pour la France, d'une sélection rare et exceptionnelle de vins d'Espagne et principalement de vins de Galice ?**

La Galice est cette "Bretagne Espagnole" qui abrite les vins parmi les plus beaux d'Espagne. Peu d'entre nous connaissent le mystère de ses flacons...

Cette région retirée, aussi magnifique que dure, associant tout à la fois austérité et générosité, n'a jamais eu les faveurs de la critique œnologique internationale, et c'est bien surprenant !

Située au-dessus du Portugal, la Galice est terre de tous les éléments essentiels pour faire, non pas de bons vins, mais de grands vins : cépages endémiques, climatologie variée, jamais écrasante, vignobles très accidentés, parfois même en altitude, le tout magnifié par ces femmes et ces hommes époustouffants de talent.

Tels des chefs d'orchestres, ils composent de véritables sonates aromatiques aussi exceptionnelles que nos plus belles signatures vigneronnes françaises.

Nous profiterons donc de cette belle Fête des Vins 2018, pour vous faire découvrir et partager notre amour sincère pour ces vins et cette région espagnole à l'accent celte si déroutant.

Et voici quelques Cuvées, que vous pourrez découvrir durant cette 20ème Fête des Vins chez Pierre NOBLE, annoncées comme il se doit par les Gaitas, les Tambours et les Bombos de Galice.

\* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.



-15%

**GALICE ROUGE & BLANC**  
Cume Do Avia 'N°5 Colleita'

**11,85 €\***

au lieu de 13,95 €



-15%

**RIBEIRA SACRA ROUGE**  
'Silice' 2016

**13,60 €\***

au lieu de 16,00 €



-15%

**MONTERREI**  
Quinta da Muradella  
'Alanda' 2013

**16,90 €\***

au lieu de 19,90 €

Coup de coeur  
de l'équipe !



-15%

**RIOJA ROUGE**  
Sierra de Tolono 2016

**10,95 €\***

au lieu de 12,90 €



-15%

**NAVARRE ROUGE**  
Vina Zorzal  
'Gamacha' 2017

**6,70 €\***

au lieu de 7,90 €

La pépite !



-15%

**TENERIFE YCODEN ROUGE**  
Ignios 'Baboso Negro' 2016

**29,75 €\***

au lieu de 35,00 €



-15%

**RIAS BAIXAS BLANC SEC**  
Albamar 2017

**11,85 €\***

au lieu de 13,95 €



-15%

**RIAS BAIXAS BLANC SEC-TENDRE**  
'Dandelion' 2017

**11,80 €\***

au lieu de 13,90 €



-15%

**TENERIFE YCODEN BLANC**  
Ignios 'Marmajuelo' 2016

**18,70 €\***

au lieu de 22,00 €

Vous en voulez  
encore plus ?  
Ne ratez pas

Les  
**bons  
Plans**

de Pierre Noble !

**-20%**  
minimum



**MÂCON-CRUZILLE BLANC**  
**Domaine de l'Echelette**  
'Chardonnay' 2016

**7,95 €\***  
au lieu de 9,90 €



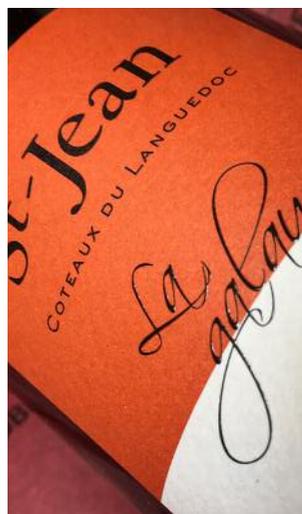
**CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE**  
**ROUGE**  
**Domaine Salel**  
'Trefol' 2014

**7,80 €\***  
au lieu de 9,95 €



**MORGON**  
**Renaud Bodillard**  
'Corcelette' 2016

**7,95 €\***  
au lieu de 9,90 €



**CÔTEAUX DU LANGUEDOC**  
**Domaine La Galaura**  
'St-Jean' 2013

*Gabriel (Ga), Laurent (Lau) et Raphael (Ra).  
Voici les 3 furieux amis partis dans une belle aventure.  
Le résultat, une bouteille bien née, affichant un caractère  
bien trempé mais à la matière très digeste.  
Le thym, le romarin et toute la garrigue languedocienne  
s'expriment avec bonheur.  
Le tout sur un fond de fruits noirs délicieux qui rend cette  
cuvée complètement irrésistible...  
Surtout à ce prix !*

**7,90 €\***  
au lieu de 9,90 €



**FAUGÈRES**  
**Domaine de Cottebrune**  
'Transhumance' 2015

*De la pente, des schistes et du soleil... Il n'en fallait pas plus  
pour que Pierre Gaillard, cet amoureux de la vigne et de  
la pente, ne s'investisse dans ce petit coin du Languedoc.  
Nos liens forts avec la famille nous permettent de vous  
proposer la belle cuvée du domaine à un prix très sage.  
Amoureux de Carignan, de Syrah et d'arômes de fruits  
sauvages, n'attendez plus pour tester ce sublime  
Faugères !!*

**9,90 €\***  
au lieu de 14,90 €



**MINERVOIS**  
**Clos Centeille**  
'Campagne de Centeille' 2012

*Du caractère ! Il en a fallu à Patricia pour s'imposer  
en plein Minervois.  
Aujourd'hui rejointe par sa fille Cécile, les deux femmes  
n'en manquent toujours pas pour imposer leurs choix  
et attirer aujourd'hui les amateurs du monde entier.  
Cette cuvée issue principalement de Cinsault, nous montre  
à quel point le Languedoc est riche de propositions.  
Amateurs de vins lourds, passez votre chemin, ici c'est  
élégance, finesse aux saveurs fines, florales et épicées !*

**11,00 €\***  
au lieu de 14,90 €

“La maison est en train, doucement mais sûrement, d’entrer dans la cour des grands !”

Bettane et Desseuve

La Fête des Vins, c’est du 15 septembre au 6 octobre 2018 !



**Bientôt un siècle d’existence pour la maison AR Lenoble qui est l’une des dernières à être restée 100% familiale.**

Anne et Antoine, (sœur et frère), sont les dignes successeurs d’Armand-Raphael Graser, le fondateur de la maison en 1920.

Déterminés, exigeants et rigoureux, Anne et Antoine mettent tout en œuvre, à chaque niveau, pour faire de cette maison l’une des plus respectables de la Champagne.

Du soin au vignoble, de la culture à la maîtrise des rendements et jusqu’aux vieillissements de vins de réserve en magnums : tout est réfléchi pour obtenir des champagnes à forte identité. (La maison a été la deuxième en Champagne à être classée ‘Haute Valeur Environnementale’).

**Pierre Noble depuis maintenant plus de 5 ans, est fier de pouvoir représenter la maison en Normandie et plus particulièrement sur la Région de Rouen.**

\* PRIX UNITAIRE TTC, EN BOUTEILLE DE 75 CL.



**CHAMPAGNE LENOBLE Cuvée Brut intense 'Mag' 14**

*“Droit et sapide, ce brut ne manque pas de complexité, notamment grâce à ses vins de réserve soignés et conservés en foudres.”*

d’après



**23,95 €\*  
— au lieu de 26,90 € —**



**CHAMPAGNE LENOBLE Blanc de Blancs Chouilly 'Mag' 14**

*“Ce 100% Chardonnay de Chouilly, subtilement beurré avec des nuances de noisette et fruits secs, fait preuve d’une vraie profondeur.”*

d’après



**28,95 €\*  
— au lieu de 33,00 € —**



**CHAMPAGNE LÉON & LUCIEN Blanc de Noirs 'Les Artisans'**

*“En hommage à leurs deux grands-pères, Anne et Antoine ont élaboré cette cuvée aux saveurs florales et épicées.”*

d’après



**19,95 €\*  
— au lieu de 22,90 € —**

CHAMPAGNE  
*Jean-Noël*  
**HATON**  
MAISON FONDÉE EN 1928

BRUT  
CLASSIC

La Fête des Vins,  
c'est du 15 septembre  
au 6 octobre 2018 !

**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

**CHAMPAGNE  
HATON**  
Cuvée classic

**15,95 €\***

~~au lieu de 18,50 €~~

[www.cavespierrenoble.fr](http://www.cavespierrenoble.fr)