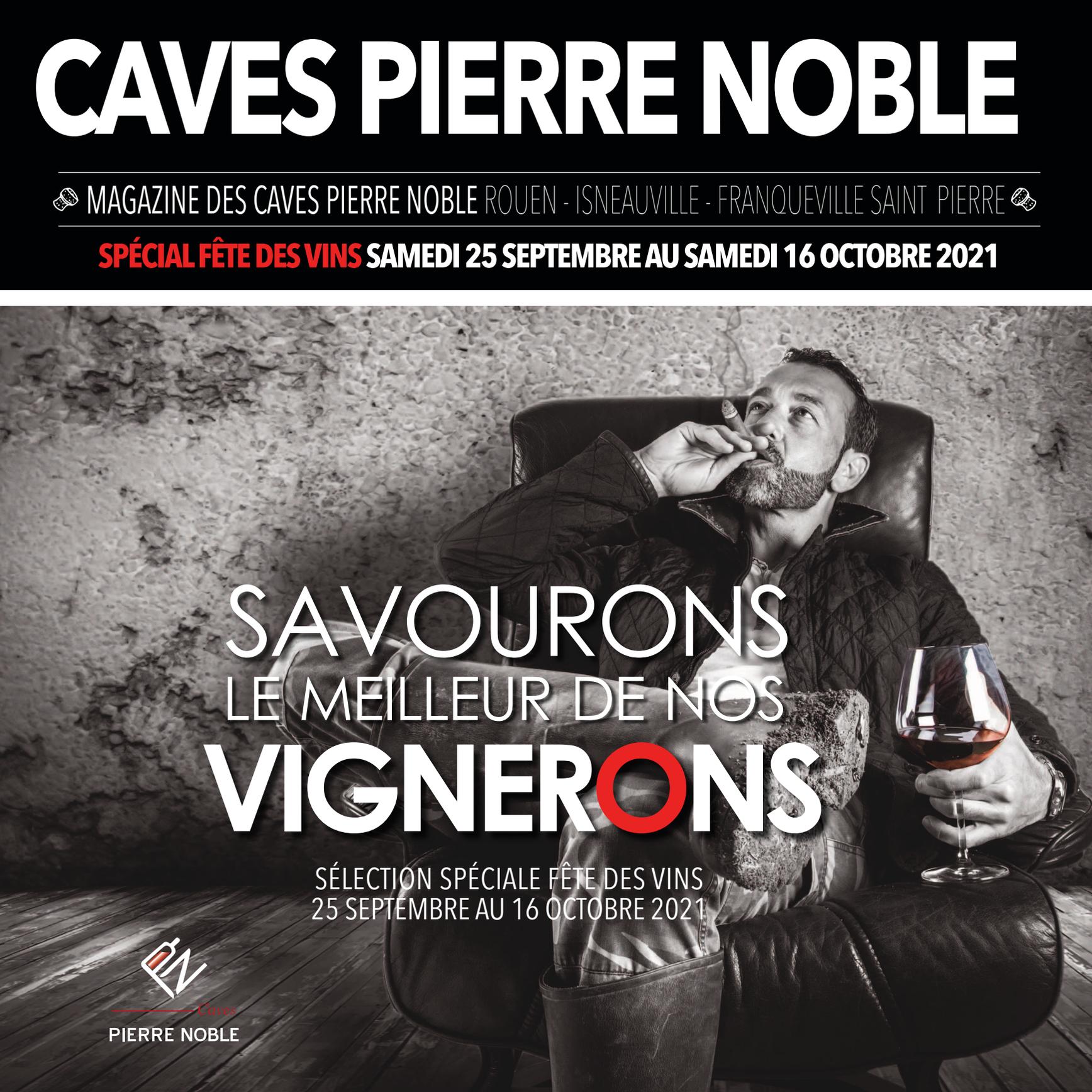


# CAVES PIERRE NOBLE

MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE ROUEN - ISNEAUVILLE - FRANQUEVILLE SAINT PIERRE

**SPÉCIAL FÊTE DES VINS SAMEDI 25 SEPTEMBRE AU SAMEDI 16 OCTOBRE 2021**



## SAVOURONS LE MEILLEUR DE NOS VIGNERONS

SÉLECTION SPÉCIALE FÊTE DES VINS  
25 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2021



Caves  
PIERRE NOBLE

## LES GRANDS VINS

*selon PIERRE NOBLE*

Grands vins !  
La notion de grands vins étant un concept assez flou et relativement peu objectif, nous avons souhaité mettre en avant dans cette édition, quelques cuvées que nous considérons comme étant des "grands vins". Vous l'aurez compris, il n'est pas question de faire un focus sur des vins à la réputation flatteuse mais plutôt sur des cuvées de vigneron talentueux et dont le pedigree est plus modeste et confidentiel mais qui à nos yeux mérite réellement que vous puissiez en faire la découverte.

**Pour  
Les reconnaître  
cherchez cette  
bouteille !**

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE

### NOUVELLE CUVÉE !

LA RENCONTRE 04

### AU DÉTOUR D'UNE RÉGION

BORDEAUX 06

ANJOU 30

JURA 32

GASCOGNE 36

CHAMPAGNE 40

### DÉCOUVERTE

LA HONGRIE 34

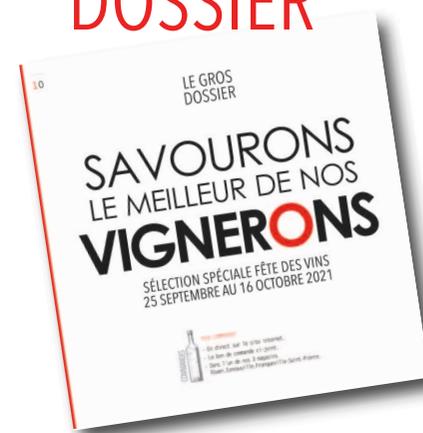
LA VIE  
DES CAVES 42



## LE CLUB PIERRE NOBLE

*Les membres du Club bénéficient de  
5 % de remise supplémentaire  
sur l'ensemble des vins  
proposés dans ce journal !*

## LE GROS DOSSIER 10



CAVES PIERRE NOBLE

ROUEN : 21, bd de Verdun - 02 35 88 56 40 \* ISNEAUVILLE : 1220, route de Neufchâtel - 02 35 66 91 00 \* FRANQUEVILLE SAINT PIERRE : 405 rue de la République - 02 32 91 37 80

MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE # PRINTEMPS 2021 Directeur de la publication : Frédéric Emeraud - Réalisation : Encre de Chine - Crédits photographiques : Caves Pierre Noble, Adobe Stock  
Photos des vigneron : images soumises à des droits d'auteur, publiées avec l'aimable autorisation des vigneron

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

## Passeurs de vins ... Passeurs d'émotions Passeurs de plaisirs !

Cette année encore, et peut-être encore plus cette année, c'est avec boulimie que nous avons parcouru la France de long en large, à la rencontre de nos chers vigneron.

Nous avons arpenté sans relâche la Bourgogne, le Jura, les vallées du Rhône et de la Loire, la Provence, le Sud-Ouest, la Gascogne, le bordelais et la Champagne.

Irrémédiablement ces rencontres gourmandes passionnées et passionnantes ont déclenché en nous l'envie de devenir dès notre retour à vos côtés, de véritables "Passeurs" d'émotions et de sincérité...

Etre les Passeurs des délicieux moments vécus auprès de ces femmes et hommes amoureux de leurs terres et de leur terroir, les passeurs témoins de ces découvertes et de ces plaisirs qu'ils nous procurent à chaque fois, c'est ce que nous espérons vous transmettre sans jamais rien dénaturer.

Notre Journal des Caves PIERRE NOBLE, nous donne une fois encore l'occasion de partager avec vous ces belles rencontres. Espérons que nous serons à la hauteur du talent magique de ces vigneronnes et que nous respectons tant.

Passeur un jour... Passeur toujours !  
A très vite.

*Jb, Fred, Mat  
& toute l'équipe des Caves*

### LES CAVES PIERRE NOBLE

3 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 32 18 44 95  
rouen@cavespierre noble.fr

#### ISNEAUVILLE

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

#### FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE

405 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
76520 FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE  
02 32 91 37 80  
franqueville@cavespierre noble.fr

[www.cavespierre noble.fr](http://www.cavespierre noble.fr)

  
PIERRE NOBLE



# La belle histoire continue !



Imaginée il y a maintenant 4 ans chez Pierre GAILLARD himself un dimanche soir, cette belle histoire symbolise à elle seule tout ce que nous aimons de la vie et du vin : de magnifiques rencontres et de beaux moments de partage !

Cette année encore, l'idée de consolider cette profonde amitié nous a reconduit vers les chais de l'ami Pierre...

Soucieux de vous proposer de la nouveauté, l'idée fut de retranscrire dans cette nouvelle cuvée, l'ensemble du savoir-faire de ce grand vigneron. Enfant de Côte Rôtie, Pierre s'est passionné pour ces sols de schiste qu'il affectionne tant. Poussé par une curiosité permanente et par cette soif de découvrir d'autres horizons, il a posé ses valises à Faugères et Collioure, deux autres fiefs où le schiste est Roi.

Je suis certain que vous voyez déjà où nous allons en venir ...

L'exercice n'était pas des plus simples, mais pour ce Gaillard, rien d'impossible !

L'idée de faire une cuvée de terre de schiste est donc très vite apparue afin de mettre en valeur, dans une seule bouteille, cette identité si particulière et forte de sens aux yeux de Pierre.

Le résultat pour cette année ? une cuvée aux accents de méditerranée où les senteurs d'épices orientales se mêlent aux arômes du poivre de Timut, à la garrigue et aux fruits noirs.

Oui c'est un grand écart, un exercice de style rare que nous vous proposons de découvrir avec cette Cuvée inédite "La Rencontre 4". Nous en sommes très fiers et nous espérons qu'une fois de plus, elle vous séduira tout autant que les précédentes.

Notre cuvée **La Rencontre** est née en collaboration avec Pierre GAILLARD, lors de l'un de nos séjours en son Domaine.

De nombreuses dégustations, de multiples coups de cœur nous ont donné alors l'idée de faire ensemble, une cuvée identitaire pleine de gourmandise et de caractère.

Ce nouvel Opus est issu d'un assemblage de jolies parcelles des 3 Domaines de Pierre GAILLARD, à savoir la Syrah avec le nord de la vallée du Rhône (Saint-Joseph et Crozes-Hermitages), le Grenache (Faugères) et le Mourvèdre (Collioure).

Un vin "fortement" agréable qui saura accompagner vos déjeuners vos diners et toutes vos audaces culinaires ...



*Vin de France*

DOMAINE PIERRE GAILLARD  
"LA RENCONTRE 4"  
2019

10,00 €\*



*Côte du Rhône Rouge*

DOMAINE JEANNE GAILLARD  
"LA DERNIÈRE VIGNE"  
2018

12,95 €\*

Derrière cette cuvée se cachent les racines familiales de Pierre. Issu d'un père cheminot et d'une mère infirmière, Pierre a grandi dans le village de Ternay (69) situé à une vingtaine de minutes au sud de Lyon sur la rive gauche du Rhône.

C'est précisément dans ce village que la cuvée la « Dernière Vigne » voit le jour. Pourquoi ce nom me direz-vous ?

Ternay est un village médiéval où la culture de la vigne y était très forte jusqu'à ce que la pression immobilière ne fasse disparaître peu à peu celle-ci.

Aujourd'hui, Pierre est le dernier vigneron à posséder des vignes sur le village d'où le nom de cette cuvée qui résonne fortement dans le cœur de la famille Gaillard.

Planté dans le milieu des années 70, son terroir de gros galets assemblés à l'argile donne à la syrah un caractère racé, aux notes poivrées et une finale lardée.

Cuvée confidentielle et compliquée à trouver en France, nous sommes heureux de vous la faire découvrir.



# LES BOR DEAUX

Le Château Brannens c'est la petite signature du très réputé Château Magence.

Moins aristocrate que son grand frère, le Château Brannens se pare de jolis fruits noirs, d'épices et de zan.

Avec une structure souple, soyeuse et juteuse, c'est une belle bouteille pour des plaisirs simples mais forcément conviviaux !

## LA BELLE OFFRE

*Château Brannens*



*Graves Rouge*

CHÂTEAU BRANNENS  
2016

7,95 €\*

la bouteille par carton  
de 6 bouteilles



## 2 MILLÉSIMES SINON RIEN !

Bordeaux - Sainte Foy  
Médoc - Haut Médoc  
Saint-Estèphe - Lalande de Pomerol  
Saint-Emilion - Margaux  
Pauillac - Pessac Léognan



*Bordeaux*  
CHÂTEAU  
COURONNEAU  
2019

7,90€\*



*Sainte Foy*  
CHÂTEAU  
HOSTENS PICANT  
PLANÈTE ROUGE  
2015

7,95€\*



*Sainte Foy*  
CHÂTEAU  
HOSTENS PICANT  
PLANÈTE OR  
2015

7,95€\*



*Médoc*  
CHÂTEAU  
LA TOUR DE BY

2014  
17,50 € \*

2015  
18,90 € \*



*Haut-Médoc*  
MOULIN ROSE  
DE MALESCASSE  
2017

14,90€\*



*Haut-Médoc Grand Cru Classé*  
CHÂTEAU  
CANTEMERLE  
2014

33,00€\*

COMMANDES



## POUR COMMANDER

- En direct sur le site internet.
- Le bon de commande ci-joint.
- Dans l'un de nos 3 magasins  
Rouen, Isneauville, Franqueville-Saint-Pierre.



*Saint Estèphe*  
FIEF  
DE LA HAYE  
2016

15,95€\*



*Saint Estèphe*  
CHÂTEAU  
TRONQUOY-LALANDE  
2012

32,50€\*



*Lalande de Pomerol*  
CHÂTEAU  
VIEUX CHEVROL  
2016

13,95€\*



*Lalande de Pomerol*  
CHÂTEAU  
LA PENSÉE  
2018

16,80€\*

en conversion Bio



*Saint-Emilion*  
CHÂTEAU  
CASSINI  
2019

16,80€\*



*Puisseguin Saint-Emilion*  
CHÂTEAU  
LA MAURIANE  
2016

19,95€\*





*Saint-Émilion*

CHÂTEAU  
TRAPAUD

2012

21,00€\*

*Margaux*

CHÂTEAU  
LE CÔTEAU

2012

25,50€\*

*Pauillac*

CHÂTEAU  
TOUR SIEUJAN

2014

24,90€\*



*Pessac-Léognan*

CHÂTEAU  
BARDINS

2015

18,90€\*



*Pessac-Léognan*

CHÂTEAU LES CARMES  
HAUT-BRION  
LE C DES CARMES

2017

29,90€\*

**NOU  
VEAU!**

CHATEAU COURONNEAU



BORDEAUX SUPÉRIEUR  
APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le dernier (ou premier) propriétaire connu, en 1551, noble Pierre de Lacroix de Couronneau, écuyer, fut nommé consul de Sainte-Foy-la-Grande, près de Libourne. Tel est le nom du plus ancien propriétaire identifié du Château de Couronneau que nous ayons réussi à identifier.

C'est ainsi, afin de donner un peu de poids et d'histoire à cette toute récente société, que l'identité Pierre NOBLE fut emprunté à cette figure locale qui, l'histoire ne nous en dit rien, était ou non adepte du divin nectar...

Après quelques années d'absence, je suis donc particulièrement heureux de vous proposer à nouveau les très beaux crus de ce Château, qui représente tant pour moi.

Fred



*Bordeaux Rouge*

CHÂTEAU  
COURONNEAU  
CUVÉE PIERRE  
DE CARTIER  
2019

13,90€\*



LE GROS  
DOSSIER

# SAVOURONS LE MEILLEUR DE NOS VIGNERONS

SÉLECTION SPÉCIALE FÊTE DES VINS  
25 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2021



POUR COMMANDER

- En direct sur le site internet.
- Le bon de commande ci-joint.
- Dans l'un de nos 3 magasins  
Rouen, Isneauville, Franqueville-Saint-Pierre.



# 19 VIGNERONS

A défaut d'organiser nos traditionnels marchés aux vignerons, nous avons choisi cette année de fêter les vignerons en vous présentant une offre dédiée, faisant honneur à 19 d'entre eux.

Cette mise en lumière d'une toute petite partie de nos vignerons partenaires, vous permettra de découvrir plus d'une soixantaine de cuvées et de les acquérir à des prix privilégiés.

Ces vins représentent aussi pour nous des femmes et des hommes que nous apprécions particulièrement.

Leur engagement et leur sensibilité nous ont véritablement touchés et nous ont aidé à maintenir la barre durant ces longs mois si compliqués. Ils ont contribué par leur sagesse et leur pugnacité à maintenir notre courage et notre volonté de faire toujours mieux.

Au travers de nos multiples et riches échanges, le plaisir que nous avons eu à goûter leurs vins ne pouvait que nous donner l'envie de vous les présenter et les partager avec vous.

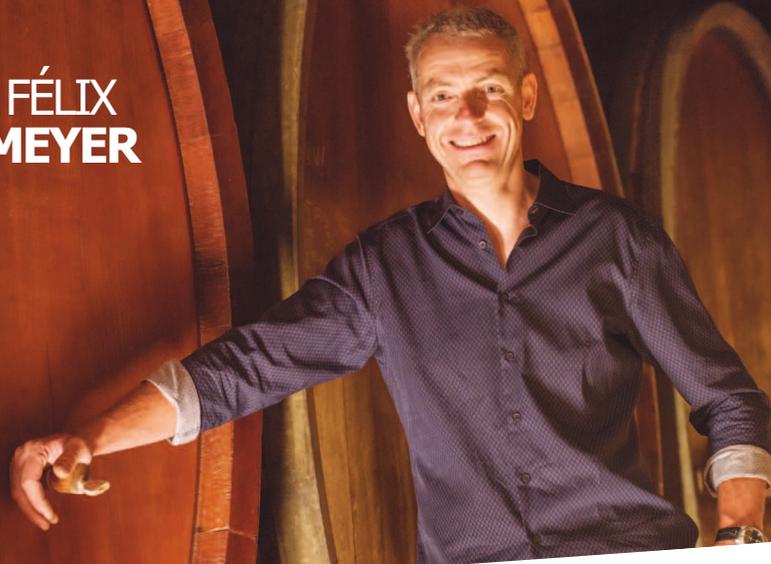
En toute simplicité... voilà qui est fait !



FÉLIX MEYER

Domaine Meyer Fonné

FÉLIX  
MEYER



Alsace Blanc

DOMAINE MEYER FONNÉ  
"GENTIL"  
2019

L'Alsace très connue pour ses vins de cépages, nous offre ici une fois n'est pas coutume un beau vin d'assemblage. Le Riesling, le Pinot Blanc, le Muscat sec et le Gewürztraminer s'associent à merveille pour nous offrir un vin sec, élégant légèrement musqué et terriblement séduisant.

8,95€\*



Alsace Blanc

DOMAINE MEYER FONNÉ  
"PINOT BLANC  
VIEILLES VIGNES"  
2019

Cette sympathique cuvée, c'est l'alliance entre richesse et fraîcheur avec des notes complexes de fruits blancs fumées et mielleuses. Une cuvée parfaite pour s'ouvrir l'appétit en début de repas.

9,95€\*



Alsace Rouge

DOMAINE MEYER FONNÉ  
"PINOT NOIR  
GALLUS"  
2018

Une superbe trame lardée, fumée et de fruits rouges pour ce très beau Pinot Noir. Du caractère, du charme et de l'élégance pourraient caractériser cette belle expression de Pinot Noir en terre Alsacienne.

21,00€\*



Alsace Grand Cru

DOMAINE MEYER FONNÉ  
"WINECK-SCHLOSSBERG  
RIESLING GRAND CRU"  
2018

Sur ce beau terroir de granit le Grand Cru Wineck-Schlossberg exposé plein sud est déjà délicieux. Fin, pur, mêlant le minéral, le floral et le fruité (mandarine) la bouche se montre délicate, pure, aérienne, avec une salinité conférée par ce terroir caillouteux et pentu !

25,50€\*





## LE CLUB PIERRE NOBLE

Les membres du Club bénéficient de  
5 % de remise supplémentaire  
sur l'ensemble des vins proposés dans ce journal !



en conversion Bio

## MÉLANIE PFISTER

Domaine Mélanie Pfister



**MÉLANIE  
PFISTER**



Alsace Blanc

DOMAINE MÉLANIE PFISTER  
"RIESLING  
BERG"

2019

Un Riesling de calcaire, tout à la fois cristallin et minéral. La partition se joue sur les agrumes frais, juteux et joyeux.

14,95€\*



Alsace Blanc

DOMAINE MÉLANIE PFISTER  
"PINOT GRIS  
FURD"

2019

Beaucoup de plaisir dans ce Pinot Gris aux accents très floraux. La bouche est fine et élégante sans manque de vivacité. Les petites notes de poire et de pêche en fin de bouche sont un délice.

14,95€\*



Alsace Blanc

DOMAINE MÉLANIE PFISTER  
"GEWÜRZTRAMINER  
LENZ"

2018

Avec ces 16 g de sucre résiduel, la cuvée Lenz est séductrice et réconfortante. Les fleurs blanches et les fruits exotiques se partagent avec gourmandise l'expression aromatique de cette cuvée.

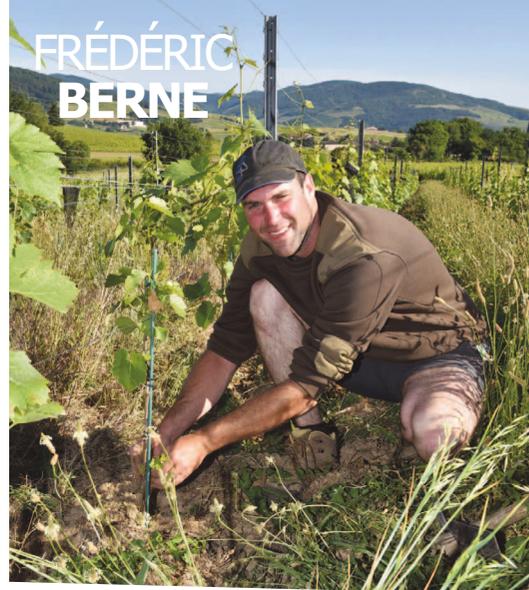
16,50€\*



en conversion Bio

FRÉDÉRIC BERNE

Domaine Frédéric Berne



Beaujolais Lantigné

DOMAINE FRÉDÉRIC BERNE  
"GRANIT ROSE"  
2020

Avec ce Gamay à jus noir, produit comme son nom l'indique sur les beaux sols de granit rose, Fred élabore un joyeux et authentique vin de Beaujolais. Sans rentrer dans les clichés des Beaujo stéréotypés. Cette cuvée présente un fruité franc et juteux, une structure dynamique et sapide qui fait de cette cuvée un vrai vin de soif comme on les aime.

9,95€\*



Beaujolais Lantigné

DOMAINE FRÉDÉRIC BERNE  
"LES BRUYÈRES"  
2019

Un Gamay noir à petits grains sur des sols de pierres bleues et alluvions anciens. Des petits rendements (30hl/ha) ; une très belle exposition plein sud et un magnifique élevage en barrique font de cette cuvée une grande bouteille de Beaujolais.

13,50€\*



Chiroubles

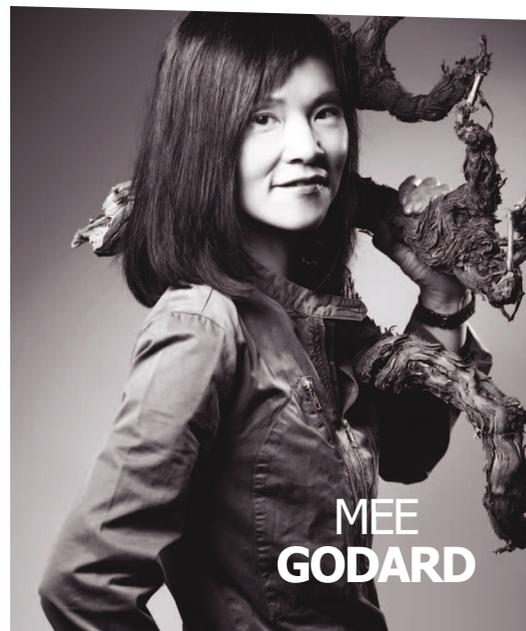
DOMAINE FRÉDÉRIC BERNE  
"LESTERRASSES"  
2019

Ce Chirouble cultivé sur les terrasses de granit bleu est croquant, goumand et ne demande qu'à être servi et resservi. Un vin joyeux qui appelle les salaisons et les amis !

13,50€\*



JEAN-CLAUDE  
& JEANNE  
CHANUDET



MEE  
GODARD



## JEAN-CLAUDE & JEANNE CHANUDET

*Domaine Chamonard*



*Morgon*

DOMAINE CHAMONARD  
"MORGON"  
2017

On ne présente plus l'emblématique famille Chanudet, qui avec les Lapierre, Desvignes et autre Foillard ont forgé la réputation de Morgon. Pas de description pour ce vin, le temps qu'il reste sur la table parle pour lui... A4, pas plus de 5 minutes ! Et c'est testé !

18,95€\*



*Fleurie*

DOMAINE CHAMONARD  
"FLEURIE"  
2018

Issu d'une belle parcelle de granit sur le réputé secteur de la Madone, ce fleurie est un modèle de pureté, à la bouche élégante mais aux tanins bien présents. Les arômes de fruits noirs et d'épices complètent parfaitement les belles effluves florales très caractéristiques du cru.

21,00€\*



## MEE GODARD

*Domaine Mee Godard*



*Morgon*

DOMAINE MEE GODARD  
"CORCELETTE"  
2019

Sur le lieu-dit Corcelette, la très douée Mee nous séduit par cette cuvée hors des sentiers classiques du Beaujolais. Sa vinification en grappes entières permet d'obtenir un vin construit, structuré à la bouche ferme et élégante.

19,95€\*



*Morgon*

DOMAINE MEE GODARD  
"CÔTE DU PY"  
2019

Rendue célèbre par Jean Foillard, la Côte de Py est un des grands terroirs du Beaujolais. Ses sols de roche bleue jumelés à l'approche toute personnelle de Mee, font de cette cuvée un vin racé, très pur, aux arômes de framboise, de poivre blanc et de fleurs séchées.

24,90€\*



*Moulin à vent*

DOMAINE MEE GODARD  
"AU MICHELON"  
2018

Souvent comparé avec un peu d'âge à ses cousins bourguignons, les Moulins à Vent ont la particularité de se montrer à leur avantage avec un peu de bouteille... Ici on n'échappe pas à cette règle, on y retrouve toute la patte de Mee avec une cuvée profonde, complexe et sacrément élégante. Du grand art !

25,80€\*



## PIERRE BORIES

Château Ollieux Romanis  
Domaine Pierre Bories



## PIERRE BORIES



conversion Bio

Corbières Rouge

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS  
"CUVÉE CLASSIQUE"  
2019

Syrah, Carignan et Grenache. Que de la cuve pour une cuvée dynamique portée par des arômes de fruits noirs et de tapenade.

Une petite bombe !

7,95€\*



Corbières blanc

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS  
"CUVÉE CLASSIQUE"  
2020

On aime les blancs du Sud quand ils sont comme ça! Un fruité explosif, salins et donc désaltérant! C'est le coup de blanc entre pôte qu'il faut toujours avoir sur soi!

7,95€\*



Corbières Boutenac

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS  
"ATAL SIA"  
2018

Une majorité de Carignan complété par la Grenache et le Mourvèdre. Un vin "solide", riche et expressif qui exprime toute l'amplitude de ces beaux terroirs de Boutenac.

18,95€\*



Corbières Blanc

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS  
"CUVÉE PRESTIGE"  
2019

La Roussane domine ici l'encépagement. Après 9 mois en barrique et demi-muid, cette cuvée s'exprime sur une belle onctuosité portée par des arômes d'abricot. Un beau blanc de table!

18,90€\*



Vin de France Rouge

DOMAINE PIERRE BORIES  
"LO PETIT FANTET  
D'HIPPOLYTE"  
2020

Pas mal de Grenache et de Syrah dans cette cuvée qui fait la part belle au fruit. Souple et digeste, elle apportera de la joie et du soleil à vos apéros d'automne.

8,80€\*



COMMANDES



## POUR COMMANDER

- En direct sur le site internet.
- Le bon de commande ci-joint.
- Dans l'un de nos 3 magasins  
Rouen, Isneauville, Franqueville-Saint-Pierre.

JEAN-MARC &  
PHILIPPE COSTON

Domaine Coston

DOMAINE  
À SUIVRE  
DE TRÈS  
TRÈS PRÈS !JEAN-MARC  
& PHILIPPE  
COSTON

Terrasses du Larzac

DOMAINE COSTON  
"LESTERRASSES"  
2019

C'est la "petite" de la Maison. Elle possède néanmoins toutes les qualités de ses grandes soeurs avec un côté plus digeste et accessible.

A boire sur des viandes marinées à la mode libanaise par exemple, c'est un vrai bonheur!

10,50€\*



Terrasses du Larzac

DOMAINE COSTON  
"LES GARIGOLES"  
2019

Grenache et Syrah pour ce beau vin de terrasse. Fruits noirs, garrigue et poivre composent l'aromatique de cette bouteille pleine de caractère.

17,50€\*



Terrasses du Larzac

DOMAINE COSTON  
"ARBOUSSAS"  
2018

Arboussas, c'est le GRAND VIN par excellence !

Il y a tout ce que l'on recherche : de la personnalité, de la profondeur et beaucoup de potentiel en vieillissement !

A ne pas rater ...

26,90€\*

GRAND VIN

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE



## STÉPHANIE &amp; FRED PORRO

*Mas des Agrunelles  
Domaine La Marèle*



*Terrasse du Larzac*

MAS DES AGRUNELLES  
"L'INDIGÈNE"  
2020

Fred et Stéphanie que nous adorons il faut le dire, façonnent ici une belle cuvée aux accents méditerranéens. Composés d'une majorité de Syrah (60%), les arômes de garrigue, d'épices et de fruits noirs poussés par une structure onctueuse font de ce vin un coup de coeur toujours au rendez-vous !

12,90€\*



*Vin de Pays d'Oc*

DOMAINE LA MARELE  
"LA MARÈLE"  
2010

Micro parcelle bichonnée par Fred et Stéphanie. Après 10 années de bouteille, nous avons là un des plus beaux vins du Languedoc. Élégant et d'une complexité rare, La Marèle 2010 est la bouteille qu'il faut déboucher pour un grand moment d'émotion !

55,00€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE

GRAND VIN



STÉPHANIE  
& FRED  
PORRO

# THOMAS TEIBERT



THOMAS TEIBERT

Domaine de l'Horizon



Côtes Catalanes Blanc

DOMAINE DE L'HORIZON  
"L'ESPRIT DE  
L'HORIZON BLANC"  
2019

80% de Macabeu et 20% de Muscat petit Grain. Ces cépages très bien adaptés aux calcaire et shiste du Roussillon nous offrent un vin charmeur et racé qui reflète parfaitement tout le potentiel du secteur pour les blancs.

18,50€\*



GRAND VIN

Côtes Catalanes Blanc

DOMAINE DE L'HORIZON  
"DOMAINE DE  
L'HORIZON BLANC"  
2018

Bah ! Dans notre jargon on appelle ça une grosse canette! Il y a tout ! Profondeur, minéralité, boisé fin, le tout porté par une multitude de fruits exotiques en passant par les agrumes et la poire. En un mot ? TOP !

36,00€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE



Côtes Catalanes Rouge

DOMAINE DE L'HORIZON  
"L'ESPRIT DE  
L'HORIZON ROUGE"  
2018

Carignan et Syrah pour cette cuvée étonnante de douceur et d'élégance. Le fruit est pur, une belle entrée en matière pour découvrir les vins de ce beau village de Calce.

21,00€\*



GRAND VIN

Côtes Catalanes Rouge

DOMAINE DE L'HORIZON  
"DOMAINE DE  
L'HORIZON ROUGE"  
2016

Vieux Carignan et Grenache Noir sur plusieurs parcelles calcaire, shiste et marné. Le résultat est d'un beau rouge sèveux, sans lourdeur et avec beaucoup de classe. A laisser 4 ou 5 ans en cave pour profiter pleinement de cette belle bouteille.

36,00€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE



Côtes Catalanes Rouge

DOMAINE DE L'HORIZON  
"MARI MUNTANYA"  
2019

Entre "Mer et montagne" est un vin à 50% de Syrah qui siffle les copains pour de belles parties de grillades! Digeste et sans un soupçon de lourdeur, cette belle bouteille est un appel à la canaillerie ...

13,95€\*



en conversion Bio

## PIERRE-ADRIEN VADÉ

Domaine Pierre-Adrien Vadé  
Domaine Saint Vincent



Saumur Blanc

DOMAINE SAINT VINCENT  
"TRADITION"  
2020

Un chenin qui réveille les muqueuses ! Acidulé, pour un blanc d'apéro et de fruits de mer par excellence.

8,95€\*



Saumur Blanc

DOMAINE SAINT VINCENT  
"LES BEAUGRANDS"  
2018

Un pur chenin, intense et racé. Du volume, des agrumes et de la minéralité pour ce beau blanc de terroir.

18,95€\*



Saumur Champigny

DOMAINE PIERRE-ADRIEN VADE  
"CUVÉE DOMAINE"  
2018

Un fruité éclatant, très pur pour cette bouteille qui ne souhaite qu'une chose : vous donner du plaisir!

14,60€\*



Saumur Champigny

DOMAINE PIERRE-ADRIEN VADE  
"HAUTS BUTS"  
2019

Sur une parcelle au sous-sol riche en truffeau, c'est une cuvée plus dense, toujours digeste et aux arômes grillés sur un beau support de fruits rouges bien mûrs!

16,80€\*





**CLÉMENT  
& FLORIAN  
BERTHIER**



en conversion Bio

**CLÉMENT & FLORIAN  
BERTHIER**

Domaine Berthier



*Côteaux du Giennois Blanc*

DOMAINE BERTHIER  
"SAUVIGNON BLANC"  
2019

Issue de Sauvignon d'assemblage de plusieurs parcelles du domaine, cette cuvée est une digne représentante de cette petite appellation située au nord de Sancerre. Bien sèche sans être débordée par l'acidité, cette cuvée à l'aromatique portée par les agrumes est une invitation à une partie d'huîtres entre amis !

9,95€\*



*Côteaux du Giennois Rouge*

DOMAINE BERTHIER  
"PINOT NOIR"  
2019

Pinot noir et quelques gouttes de gamay pour cette cuvée juteuse et souple. Très digeste c'est la cuvée idéale pour les repas estivaux.

9,95€\*



*Côteaux du Giennois Blanc*

DOMAINE BERTHIER  
"TERRE DE MARNE"  
2019

Sur ce terroir de Marne, le sauvignon se la joue plus ample et plus gourmand. Moins sur la minéralité, c'est un blanc de gastronomie.

15,70€\*



*Côteaux du Giennois Rouge*

DOMAINE BERTHIER  
"L'INÉDIT DU  
CHAMP JACQUOT"  
2017

Superbe interprétation du Pinot Noir. La cerise et la framboise s'amuse avec une pointe de poivre blanc pour nous offrir, et une fois n'est pas coutume, un très joli Pinot Noir pour un prix qui reste accessible.

16,95€\*



## VÉRONIQUE & PHILIPPE GRENIER

*Domaine des Amphores*



*Saint Joseph Rouge*

DOMAINE DES AMPHORES  
"LES 7 LIEUX"  
2020

Passé 10 mois en demi-muids, cet assemblage de plusieurs parcelles de syrah s'impose par des arômes de sureau, de violette et de jolies notes mentholées.

Un rapport qualité prix très intéressant !

14,80€\*



*Saint Joseph Blanc*

DOMAINE DES AMPHORES  
"ALTITUDE 300"  
2019

Avec ses 80% de Maussane, cette cuvée séduit par son amplitude, sa générosité et ses arômes de pêche blanche et de fleurs d'acacia.

14,50€\*



**VÉRONIQUE  
& PHILIPPE  
GRENIER**

LOUIS  
BARRUOL



23



LOUIS BARRUOL

Château de Saint Cosme  
Château de Rouanne



*Côte du Rhône Rouge*

DOMAINE SAINT COSME  
"SAINT COSME"  
2020

Une réussite pour cette cuvée sans chichi issue à 100% de Syrah ! Veloutée, charnue, épicée et très digeste. L'incontournable qu'il faut toujours avoir sous la main.

8,95€\*



*Côte du Rhône Rouge*

CHÂTEAU DE SAINT COSME  
"LES 2 ALBION"  
2019

L'âme du Rhône traditionnel, issue de vieilles vignes de Syrah, Grenache et Mourvèdre, cette cuvée évoque le fruit et sent la pivoine et la violette, dans une rondeur des plus amicales.

13,80€\*



*Gigondas*

CHÂTEAU DE SAINT COSME  
"GIGONDAS"  
2018

Millésime de grande finesse, ce 2018 mêle caractère et structure aux jolies notes d'épices. Une très jolie fraîcheur dont Louis Barruol a le secret. Très belle cuvée pour amateur de jolies bouteilles.

34,80€\*



*Vinsobres*

CHÂTEAU DE ROUANNE  
"VINSOBRES"  
2019

Un lieu magique pour un vin qui ne l'est pas moins ! Framboise, violette, réglisse, poivre noir, pivoine et pain d'épices composent l'incroyable complexité de la cuvée. Salinité, délicatesse et rondeur en font un vin d'une grande personnalité.

16,95€\*



PASCAL CHALON

*Domaine de La Grande Ourse*



*Côte du Rhône Rouge*

DOMAINE DE LA GRANDE OURSE  
"LA PETITE OURSE"  
2019

La Petite Ourse est certes la petite cuvée du domaine mais elle développe déjà toute l'élégance des vins de Pascal Chalon. Une forte base de Syrah donne des notes de poivre au nez, la bouche est fine digeste et élégante.

11,80€\*



*Côte du Rhône Rouge*

DOMAINE DE LA GRANDE OURSE  
"LA GRANDE OURSE"  
2019

Sur cette cuvée de Côtes du Rhône Village Suze la Rousse, le terroir exprime plus de caractère que sa petite soeur. Une majorité de Grenache nous fait entrevoir un bouquet de fruits noirs, des notes empyreumatiques mais toujours avec l'équilibre caractéristique des vins du domaine.

13,95€\*



PASCAL  
CHALON





## LE CLUB PIERRE NOBLE

Les membres du Club bénéficient de  
5 % de remise supplémentaire  
sur l'ensemble des vins  
proposés dans ce journal !



ÉLISE  
RENAUD  
& BENOIT  
SALEL



## ÉLISE RENAUD & BENOIT SALEL

Domaine Salel-Renaud



Côteaux de l'Ardèche Rouge

DOMAINE SALEL-RENAUD  
"MESCLADIS"  
2020

Beaucoup d'originalité dans la composition de cette cuvée (Grenache et Gamay), pour un vin authentique sans fard. Digeste et à la fois fruité avec une petite touche d'épices douces, elle accompagnera tous les bons petits moments de votre quotidien.

8,80€\*



Côteaux de l'Ardèche Rouge

DOMAINE SALEL-RENAUD  
"TREFOL"  
2018

Elise et Benoît réussissent à bien dompter le caractère affirmé des trois cépages qui composent cette cuvée. Chatus, Syrah et Grenache nous offrent un vin de caractère mais à la bouche élégante et gourmande.

11,50€\*



Côteaux de l'Ardèche Rouge

DOMAINE SALEL-RENAUD  
"JEUX INTERDITS"  
2018

Une claque cette cuvée! Digne des plus grandes Syrahs de la Vallée du Rhône Nord. Une structure racée et profonde, aux arômes de poivre, violette et épices. A découvrir absolument!

25,00€\*



Côteaux de l'Ardèche Rouge

DOMAINE SALEL-RENAUD  
"ETERNA"  
2020

100% curiosité avec cette cuvée issue du cépage autochtone la Dureza. Assez peu alcoolisée, cette cuvée nous offre de délicieux arômes de violette, vanille et de fruits frais. A découvrir!

13,80€\*

GRAND VIN

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE



## CYRIL & JULIE LAUDET

*Domaine Laballe  
Domaine de la Pointe*



conversion Bio

*IGP des Landes*

DOMAINE LABALLE  
"SABLES FAUVES"  
2019

Gros Manseng, Ugni blanc et Colombarde composent cette cuvée où l'abricot et les fruits exotiques font saliver. Voilà ce que l'on peut appeler un rapport qualité prix plaisir de dingue!

5,90€\*



conversion Bio

*IGP des Landes*

DOMAINE LABALLE  
"CHARDONNAY"  
2019

Issue d'une toute petite parcelle d'à peine 1 ha sur le célèbre terroir de sables fauves, ce Chardonnay n'est pas prétentieux, et se livre tel qu'il est avec sa bouche fraîche et ses arômes de poire et de fruits exotiques.

6,95€\*

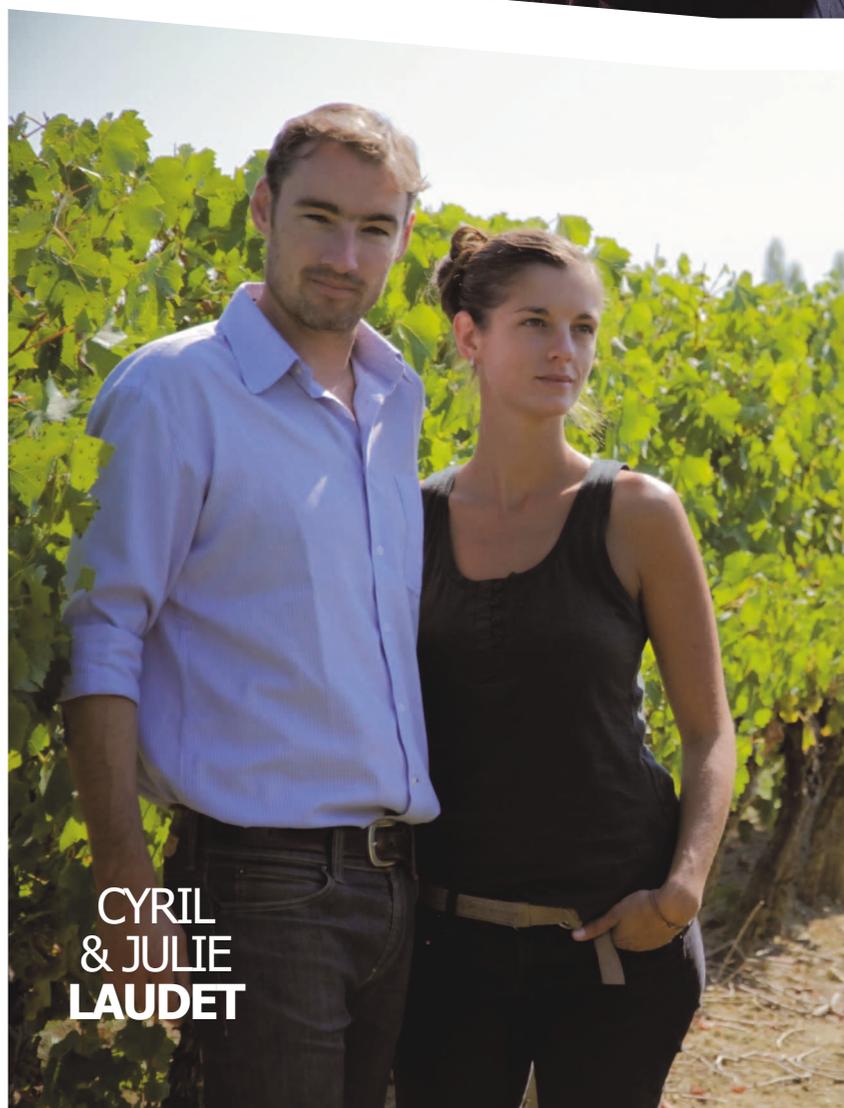


*IGP des Landes*

DOMAINE DE LA POINTE  
"LES PIEDS  
DANS LE SABLE"  
2020

Les sables des Landes gersoises et les sables de Capbreton se retrouvent dans cette cuvée, très friande, souple et rafraichissante. Un beau bouquet de fruits rouges soutenu par un soupçon de menthe fera de ce vin une cuvée d'été parfaite.

7,95€\*



**CYRIL  
& JULIE  
LAUDET**



**SOPHIE  
& JULIEN  
ILBERT**



**SOPHIE & JULIEN ILBERT**

*Domaine Combel La Serre*



*Cahors*

DOMAINE COMBEL LA SERRE  
"LE PUR FRUIT  
DU CAUSSE"  
2020

Avec Sophie et Julien Ilbert, le Cahors sous cette forme se veut accessible, juteux, très digeste, tendre avec des arômes de fruits noirs et rouges qui explosent aussi bien au nez qu'en bouche. Un vin de tous les instants.

8,95€\*



*Cahors*

DOMAINE COMBEL LA SERRE  
"CUVÉE CHÂTEAU"  
2018

Une extraction de matière très douce, cette cuvée issue de plusieurs parcelles à dominante d'argile rouge, est équilibrée, à la bouche dense et soyeuse. Elevé en cuve béton, ce vin garde sa pureté et accompagnera vos plus belles côtes de veau, de porc ou de bœuf.

13,30€\*



*Cahors*

DOMAINE COMBEL LA SERRE  
"AU CERISIER"  
2018

Avec cette cuvée, nous attaquons les parcelles du domaine. Belle couche d'argile sur socle calcaire, la cuvée "Au Cerisier" se montre plus dense que la "Cuvée Château" avec toujours cette justesse dans l'élégance. Très belle minéralité, le calcaire n'est pas très loin et ça se sent.

16,95€\*



*Cahors*

DOMAINE COMBEL LA SERRE  
"LE LAC AUX COCHONS"  
2017

Séparé de la parcelle des cerisiers par un petit chemin, le sol d'argile rouge plus profond nous offre un vin plus large. Sans jamais être lourde, cette cuvée a plus d'épaulé c'est évident. Elle réussira à se montrer à son avantage sur des cassoulets et se gardera à merveille quelques années en cave.

29,80€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE

GRAND VIN



## ELIAN DA ROS

Domaine Elian Da Ros



Côtes du Marmandais

DOMAINE ELIAN DA ROS  
"LE VIN EST UNE FÊTE"  
2019

Tout est dit sur l'étiquette! Elian nous offre là un vin de pure gourmandise pour les bons moments de fêtes et de convivialité.

9,95€\*



Côtes du Marmandais

DOMAINE ELIAN DA ROS  
"ABOURIOU"  
2019

L'Abouriou, cépage caractéristique du Marmandais, nous offre ici un vin fruité avec une touche épicée, le tout enveloppé dans une trame tannique et douce.

13,95€\*



Côtes du Marmandais

DOMAINE ELIAN DA ROS  
"CHANTE COUCOU"  
2018

Des cépages bordelais et une pointe de Syrah pour ce vin de grande classe. La patte du vigneron est visible. Caractère et élégance peuvent décrire ce très joli vin.

18,95€\*



GRAND VIN

Côtes du Marmandais

DOMAINE ELIAN DA ROS  
"CLOS BAQUEY"  
2014

Voilà le Grand Vin d'Elian taillé pour la garde. Ce 2014 commence à s'ouvrir. Réservez-lui un petit gibier et le moment sera forcément fabuleux!

29,00€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE



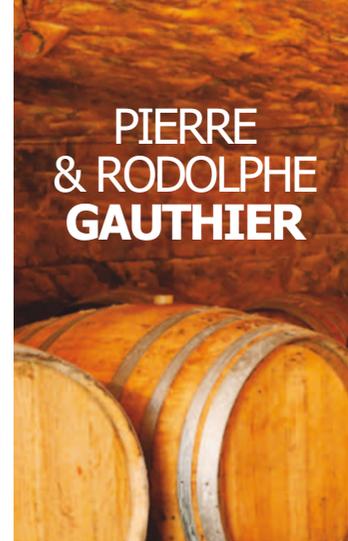
Côtes du Marmandais

DOMAINE ELIAN DA ROS  
"COUCOU BLANC"  
2019

Elian met à profit ses années chez Zind-Humbrecht et nous offre ici un blanc ample, généreux aux notes florales, de fruits exotiques et de mirabelles. Idéal pour les plats épicés et sucrés-salés.

21,00€\*

PIERRE  
& RODOLPHE  
GAUTHIER





## PIERRE & RODOLPHE GAUTHIER

*Domaine du Bel Air*



*Bourgueil Rouge*

DOMAINE DU BEL AIR  
"LES MARSAULES"  
2017

Sur ce sol de tuffeau, les vieux plants de Cabernet nous offrent un vin d'une classe et d'un raffinement rare! C'est pur! C'est élégant! C'est le pied!

21,50€\*



*Bourgueil Rouge*

DOMAINE DU BEL AIR  
"GRAND-MONT"  
2017

Le "Grand-Mont", c'est un grand terroir qui nous offre un vin plus profond avec une belle concentration. Le cassis et la myrtille s'offrent à nous aujourd'hui mais 4 à 5 ans de cave seront parfaits pour plus de plaisir.

37,00€\*

GRAND VIN SELON LES CAVES PIERRE NOBLE

GRAND VIN



ELIAN  
DA ROS

Pierre et Rodolphe élaborent ce qu'il y a de mieux aujourd'hui à Bourgueil.

Loin des standards, goûtez les vins du Domaine de Bel Air, c'est comprendre ce que peut donner de mieux le Cabernet Franc sur ces terres de Bourgueil !



# LES VINS D'ANJOU

Nous ne pouvions pas garder  
ce secret pour nous plus longtemps !

Après vous avoir parlé du Roussillon blanc, de l'Alsace, il est de notre devoir de vous "alerter" qu'une autre bombe existe dans notre beau vignoble Français, et pas très très loin de chez nous...

L'Anjou ! Autant les rouges, ne nous séduisent pas encore tous complètement, autant les blancs sont juste incroyables !

L'élan qualitatif impulsé il y a quelques années maintenant par des vignerons devenus des références comme Richard Leroy, Agnès et René Mosse, Jo Pithon, Claude Papin ou plus récemment Stéphane Berneaud, a visiblement inspiré et certainement décomplexé une nouvelle génération, qui nous régale aujourd'hui.

Le chenin est un grand cépage nous le savions, travaillé et façonné à merveille par ces femmes et ces hommes, il nous offre des vins d'une race, d'une élégance et d'une profondeur incroyable qu'il faut absolument découvrir !



## LE CLUB PIERRE NOBLE

Les membres du Club bénéficient de  
5 % de remise supplémentaire  
sur l'ensemble des vins  
proposés dans ce journal !



Anjou Blanc

DOMAINE  
BELARGUS  
"ANJOU NOIR"  
2020

17,60€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
BELARGUS  
"RONCERAY"  
2018

27,50€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
BELARGUS  
"GAUDRETS"  
2018

32,00€\*



Anjou Blanc

CHÂTEAU DE  
PLAISANCE  
"L'ANJOU BLANC"  
2020

13,50€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
EMMANUEL OGEREAU  
"ANJOU  
EN CHENIN"  
2020

12,60€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
EMMANUEL OGEREAU  
"BONNES  
BLANCHES"  
2020

19,90€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
PATRICK BAUDOIVIN  
"EFFUSION"  
2018

18,95€\*



Anjou Blanc

DOMAINE  
PATRICK BAUDOIVIN  
"LE CORNILLARD"  
2017

31,00€\*



Anjou Blanc

CLOS DES  
QUARTERONS  
"ANJOU BLANC"  
2020

14,50€\*



# VINS DU JURA

Remettons le vignoble dans son contexte :

Le Jura est un département de 250.000 habitants dont la capitale est Lons le Saunier (39). Ce département a vu naître de grandes personnalités comme Louis Pasteur, Rouget de Lisle ou encore Quentin Fillon-Maillet pour les amateurs de ski de fond.

Le vignoble jurassien est la plus petite des régions viticoles françaises. Il est composé de 20.000 ha d'appellation dont seulement 2.000 sont exploités aujourd'hui.

Ces vins bénéficient d'une réputation mondiale, notamment les vins jaunes et les vins de paille, élaborés à partir de nombreux cépages : Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Savagnin, Chardonnay.

Cette contrée est remarquable par la diversité de ses paysages, sa gastronomie (comté, morbier, bleu de gex, Mont d'Or et autres salaisons) ou encore son patrimoine historique (Salins les Bains avec les salines royales, Dole ville fortifiée, Arbois, Château Chalon..).

Tout cela fait de cette région un superbe ensemble !

BÉRENGÈRE  
& ÉRIC  
THILL



*Jura Blanc*

DOMAINE E. ET B. THILL  
"DE MARNE ET  
D'ARGILE"

2018

13,95€\*



*Chardonnay*

DOMAINE E. ET B. THILL  
"LES GRANDES  
VIGNES"

2019

21,50€\*

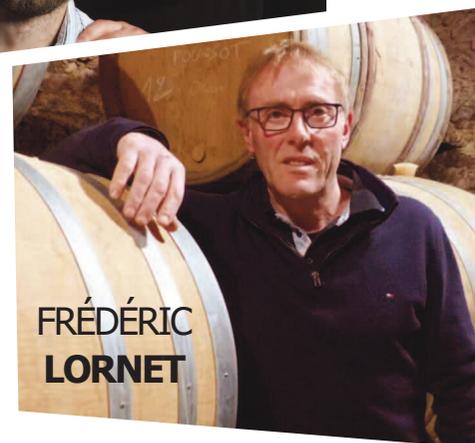


*Poulsard Pinot Noir*

DOMAINE E. ET B. THILL  
"POULSARD PINOT  
NOIR"

2019

19,95€\*



FRÉDÉRIC  
LORNET

Un vin de printemps et d'été par excellence ! Original, cette cuvée présente comme son nom l'indique des arômes muscatés. La bouche est douce et rafraichissante. Son petit côté poivré en fin de bouche lui donne un bon petit caractère.



*Arbois Rouge*

DOMAINE F. LORNET  
"PLOUSSARD  
MUSCATÉ"

2020

17,85€\*

Le Jura, l'autre pays du Chardonnay ? Sans aucun doute et cette cuvée vous en persuadera ! Quelle profondeur et quelle trame de vin. Un vrai beau vin de terroir de marne bleue en pays Jurassien !



*Arbois Blanc*

DOMAINE F. LORNET  
"CHARDONNAY  
LES MESSAGELINS"

2020

13,80€\*

Ce grand cépage sait aussi donner des vins profonds et complexes. Avec son aromatique portée par les épices et les fleurs blanches, cette cuvée séduira les plus amateurs de vins blancs racés et authentiques.



*Arbois Blanc*

DOMAINE F. LORNET  
"NATURÉ"

2018

14,50€\*

Cette variété de Trousseau nous offre ici un vin à la fois dense, pur et élégant. Ces arômes de fraise des bois, de menthe et légèrement réglissé raviront les amateurs dépourvus d'a priori en quête de belles surprises.

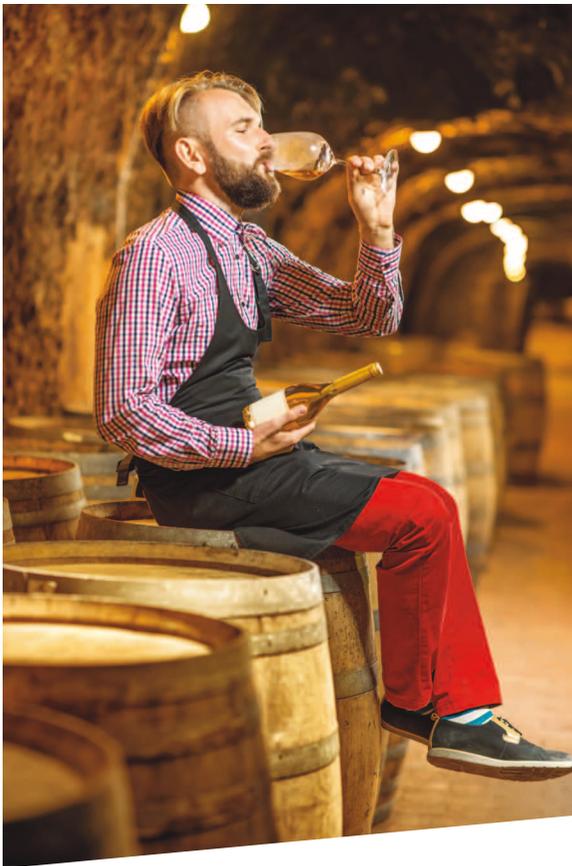


*Arbois Rouge*

DOMAINE F. LORNET  
"TROUSSEAU  
DES DAMES"

2018

14,80€\*



# À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE HONGRIE

## Un peu d'exotisme !

Produisant du vin depuis l'Antiquité, la Hongrie est surtout mondiale connue pour son célèbre blanc liquoreux le Tokaj surnommé par Louis XIV "Vin des Rois et Roi des Vins".

Il n'en demeure pas moins que les cépages locaux Furmint et Harslevelu, (attention à la prononciation) produisent également des vins blancs secs tout à fait étonnants et dignes d'attirer notre attention.

C'est avec l'aide précieuse de Bertrand de Lanfranchi, grand amateur de vins résidant en Hongrie, que nous avons le plaisir et l'honneur de distribuer pour la première fois en France deux domaines qui nous ont particulièrement séduit.

Une nouvelle fois, laissez-vous guider, il y a de belles découvertes à effectuer.

# DOMAINE BALASSA



Istvan Balassa est un jeune producteur installé à Tokaj depuis 2005. Il possède actuellement 9 hectares répartis sur 10 climats (Appelé Dulo en Hongrois) dont certains faisant partie des plus qualitatifs de l'appellation tels que Mezès Maly à Tarcal et surtout le fameux Szent Tamas sur le village de Mad. Passionné par la mise en avant des terroirs Istvan réalise des micros cuvées d'une très grande précision !

C'est la cuvée pour découvrir la patte d'Istvan. Contrairement aux autres cuvées du domaine, celle-ci est un assemblage de différentes parcelles vinifiées avec soin. Elle représente à merveille l'identité du domaine.



*AOP Tokaj-Hegyalja*  
DOMAINE BALASSA  
"CUVÉE  
TOKAJ  
FURMINT"  
2019

18,00€\*



*AOP Tokaj-Hegyalja*  
DOMAINE BALASSA  
"CUVÉE  
DULO BETSEK"  
2019

50d

34,00€\*

Cette cuvée issue exclusivement de Furmint d'une toute petite parcelle sur la commune de Mad, nous offre un superbe blanc sec, aux arômes d'acacia, de camomille, de noisette et d'épices douces. Un superbe blanc de gastronomie !

# DOMAINE GIZELLA



Le domaine appartient à Laszlo Szilagyi qui a repris le petit domaine de ses grands parents en 2005. Initialement doté d'un seul petit hectare de vignes, Laszlo travaille aujourd'hui sur 19 hectares et une douzaine de climats, principalement sur les très qualitatifs villages de Mad et de Tarcal. Toujours en recherche du meilleur équilibre entre le fruit et la minéralité, il met en avant les climats et traite avec le même attachement les deux cépages emblématiques que sont le Furmint et l'Harslevelu.

60% de Furmint et 35% d'Harslevelu, issus principalement de ses jeunes vignes. C'est la petite cuvée du domaine qui donne le ton !



*AOP Tokaj-Hegyalja*  
DOMAINE GIZELLA  
"GIZELLA"  
FURMINT"  
2019

14,80€\*



*AOP Tokaj-Hegyalja*  
DOMAINE GIZELLA  
"BARÁT  
HARSLEVELU"  
2019

23,00€\*

100% Harslevelu sur des vignes d'une quarantaine d'années plantées sur un sol volcanique. L'une des cuvées emblématiques du domaine qui séduit par sa minéralité, sa justesse et son ampleur.

# L'AR MA GNAC

## BALLADE GASCOGNE

C'est un fait, Les spiritueux Français historiques mis à part les rhums de Martinique et de Guadeloupe n'ont plus vraiment la côte auprès des consommateurs et autres amateurs. L'image d'alcool à la papa leur colle à la peau et l'amateur de spiritueux se tourne aujourd'hui plus volontiers vers le Gin, le whisky bien sûr, les rhums etc ... mais malheureusement peu vers nos belles eaux de vie.

Pour en avoir le cœur net, un petit voyage au cœur de l'Armagnac s'est imposé.

Avec sa variété de sols mais aussi de ses cépages, l'Armagnac est une source quasi inépuisable de surprises et de complexité.

Grâce à cette gamme de mono-cépage partez à la découverte des secrets et l'impact du cépage sur l'Armagnac final.

## LES MONO CÉPAGES

Une fois sur place, l'idée que je m'étais faite depuis quelque temps s'est renforcée ! Nous avons là, sous nos yeux à portée de mains tout ce que nous recherchons !

De l'authenticité, de la variété, de la qualité, du savoir-faire, de la complexité ! C'est juste incroyable de se dire que ce spiritueux est aujourd'hui si peu consommé.

Il répond à tous les critères que nous recherchons aujourd'hui.

Des domaines et des maisons à taille humaine, des femmes et des hommes passionnés, un véritable terroir révélé, allant de la vigne au chai, tout est fait sur le territoire. Une telle authenticité, les producteurs écossais, irlandais et même Japonais en rêveraient pour remplir leurs beaux plans de communication !

Plus aucune excuse, faites comme moi ré-interessez-vous à ce plus vieil alcool (des écrits de 1310 révèlent déjà son existence sur le territoire gersois). Les terroirs de sables fauves du Bas Armagnac ou d'argilo-calcaire de Ténarezé révèlent avec l'aide des dix cépages de l'appellation une multitude de profils que vous ne soupçonnez pas.

Soyons fiers de notre territoire, de nos paysages, de notre patrimoine architectural et soyons le tout autant de nos spiritueux. Ils ne sont pas à la mode mais simplement portés à l'excellence par de fiers professionnels passionnés. Il y a là de véritables trésors qui ne demandent qu'à être dégustés ...

Fred



CHÂTEAU DE LACQUY  
*Bas-Armagnac*

### LA TRILOGIE DE LACQUY SUR LE MILLÉSIME 2007 !

*Tous les trois, issus des mêmes sols de sables fauves, bénéficiant du même soin aux chais, l'adéquation terroir-cépage est ici hyper bien identifiée.*

*Pour avoir une belle idée de l'impact du cépage sur l'Armagnac, cette trilogie est d'une efficacité redoutable !*



*Bas Armagnac*

CHÂTEAU DE LACQUY  
"FOLLE BLANCHE"  
2007

48°

Tout en dentelle et en séduction, la Folle Blanche assume parfaitement son statut 'd'élégante de l'Armagnac'. Ses petites notes de fleurs et d'abricot sont typiques et terriblement séductrices.

75,00€\*

70d



*Bas Armagnac*

CHÂTEAU DE LACQUY  
"COLOMBARD"  
2007

48°

Avec ses notes de zan, et son caractère iodé et salin, le colombard nous emmènerait presque sur l'île de Sky en Ecosse. D'un équilibre parfait, c'est un Armagnac qui saura se déguster tranquillement en apéritif voire pour les plus audacieux, sur un joli plateau de fruits de mer...

78,00€\*

70d



*Bas Armagnac*

CHÂTEAU DE LACQUY  
"BACO"  
2007

48°

Plus riche et plus gras que la Folle Blanche et le Colombard, le Baco s'exprime ici sur des notes pâtisseries, de fruits confits et reglissés. Avec un taux d'alcool identique aux deux autres, le Baco se montre plus mordant avec un caractère bien affirmé.

78,00€\*

70d

## LA JEUNE GARDE & LES ORIGINALITÉS

*Pour se forger une autre idée de l'Armagnac*

L'Armagnac est  
un alcool rétrograde ?

Taratata !!

La jeune garde non seulement s'en défend mais en plus innove et nous surprend par une petite série d'Armagnac originaux, délicieux et qui donnent une belle image dynamique.



*Armagnac Tenarèze*

DOMAINE D'AURESAN  
"LE CARRÉ  
DES FANTÔMES"  
46°

Belle idée mise en valeur avec cette version unique en Armagnac: Planter sur une même parcelle les six cépages dit Fantômes, car quasiment tous disparus de l'appellation, et en faire un Armagnac bien identitaire. Rareté absolue !

52,00€\*

70d



*Armagnac Tenarèze*

CHÂTEAU DE LÉBERON  
"SOLERA"  
2001  
43,2°

Concept pas du tout utilisé dans l'Armagnac, Caroline Rozes nous propose ici une version complexe d'une solera commencée en 2001 et rafraîchie à hauteur de 10% année après année. Une vraie curiosité à découvrir absolument !

56,00€\*

70d



*Bas Armagnac*

LES CURIOSITÉS DE LAUBADE  
"L'AGRICOLE"  
FINITION FÛT DE RHUM  
DE MARTINIQUE - 41°

Encore une douce inspiration ici de la très réputée Famille Lesgourgues. Cet assemblage de Baco et d'Ugni Blanc vieilli 6 ans en fût de chêne Gascon puis en fûts de chêne Français ayant contenu du rhum Clément, est une douce et gourmande transition entre l'Armagnac et le Rhum. Les arômes subtils de fruits s'entremêlent à des arômes de vanille et d'abricot. Une liaison très intéressante entre ces deux belles appellations Françaises !

48,00€\*

50d



*Bas Armagnac*

DOMAINE LABALLE  
"RÉSISTANCE"  
BACO 100 %  
43°

Cette cuvée est un véritable hommage à Maurice Baco qui créa ce cépage hybride entre la Folle Blanche et le Noa, afin de pallier la crise du phylloxera. Très résistant aux maladies, il progresse dans l'encépagement du vignoble. Composé de 3 millésimes (2009, 2010 et 2012) cet Armagnac persistant et complexe nous régale ici avec ses arômes d'épices, de torréfaction et d'abricot.

45,00€\*

70d



*Bas Armagnac*

DOMAINE LABALLE  
"EXODE XIV"  
UGNI BLANC 100 %  
43°

100% Ugni Blanc pour cet Armagnac issu de 3 millésimes. (2014, 2015 et 2017). Vigoureux et très fruité, c'est une belle entrée en matière. Les notes de banane, d'abricot, de pâte d'amande et d'eucalyptus dominant l'aromatique de cette jolie version dédiée à l'Ugni Blanc.

35,00€\*

70d



*Bas Armagnac*

LES CURIOSITÉS DE LAUBADE  
"LE PLANT DE GRAISSE"  
MILLÉSIME 2006  
46,3°

Ça sent l'été, c'est un petit bonbon, une friandise ! Ces petites notes de melon et de zest d'orange donnent envie de le tester rafraîchi sur la terrasse. La structure douce et légère en fait un bel Armagnac d'apéritif !

56,00€\*

50d

## LES ARMAGNACS SOUPLES & ONCTUEUX

Pour découvrir tout en douceur  
l'élégance de l'Armagnac

Pour les  
Amateurs  
d'Armagnac  
et de beaux  
spiritueux

# LES GRANDS ARMAGNACS



Bas Armagnac

MAISON DARTIGALONGUE  
"FOLLE BLANCHE 100%"

1993 EN BRUT DE FÛT  
46.3°

On retrouve toute l'élégance et la pureté de la Folle Blanche dans cette version millésimée. Un joli bouquet de fleurs séchées, de cuir, de vieux bois exotique, de pain d'épice etc... Ça ne s'arrête jamais les arômes déroulent au fur et à mesure dans le verre, c'est à se demander s'il faut le boire ou juste profiter de cette incroyable complexité aromatique ! Nous avons notre avis sur la question, à vous de vous faire le vôtre.

130,00€\*

70d



Bas Armagnac

MAISON DARTIGALONGUE  
"MILLÉSIME 2002"

EN BRUT DE FÛT  
46°

Un véritable coup de cœur pour cet Armagnac qui possède tout ce que l'on attend d'un grand alcool. Complexité, densité, équilibre parfait, soutenu par des arômes complexes de tabac, de paille séchée, de figes et de pruneaux. C'est une bouteille parfaite ! (Du moins de notre point de vue.)

95,00€\*

70d



Armagnac Ténarèze

DOMAINE D'AURENZAN  
"ASSEMBLAGE 15 ANS"

TRIPLE ZÉRO  
42.6°

Composé de 4 millésimes (2003, 2000, 1995 et 1978), chacun apportant sa partition dans le résultat final. Les 2003 et 1995 les agrumes et la fleur de tilleul, le 2000 le côté torréfié et le 1978 les notes caractéristiques des vieux armagnacs de cacao et de gentiane. Un Armagnac tout en subtilité et délicatesse.

69,00€\*

70d



Armagnac Ténarèze

CHÂTEAU DE LÉBERON  
"MILLÉSIME 2000"

EN BRUT DE FÛT  
46°

Réputé dans le secteur des Armagnacs de Ténarèze pour ces bruts de fûts millésimés, le Château de Léberon, nous offre dans ce millésime de transition de siècle, un Armagnac ample, profond aux notes d'eucalyptus, de curry et d'acacia. Le compagnon des très longues soirées d'hiver. Voir celles d'après un barbecue d'été...

72,00€\*

50d



Bas Armagnac

MAISON DARTIGALONGUE  
"VSOP"

40°

Avec ses notes de pommes cuites, d'agrumes, de fleurs blanches et ses touches de vanille, le VSOP est une excellente porte d'entrée au monde de l'Armagnac. Très accessible, rond et fruité, son rapport qualité-prix-plaisir est vraiment excellent !

39,95€\*

70d



Bas Armagnac

CHÂTEAU DE LACQUY  
"7 ANS"

40.5°

Assemblage de cinq années différentes et de trois cépages. La robe est ambrée, claire, brillante et limpide. On y retrouve des arômes de fruits blancs, des notes de compotes de poire aux épices. Une longueur infinie avec une finale très fruitée!

59,00€\*

70d



# CHA MPA GNE

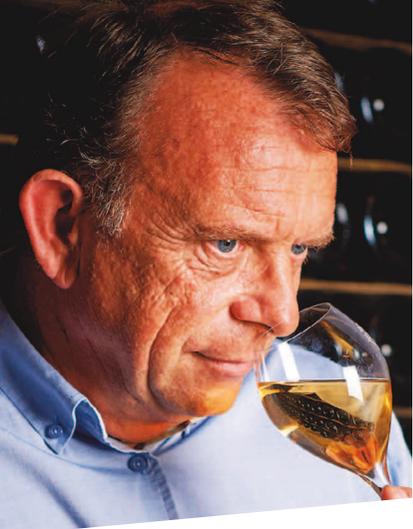
C'est sous une météo plutôt frisquette, que nous nous sommes rendus lundi 15 février à Epernay dans les locaux de la Maison Gosset.

Superbement reçus, nous avons la chance de passer une grande partie de notre journée avec Odilon de Varine qui est à la fois Directeur Général et Maître de Chai de la Maison GOSSET.

Le courant est bien passé il faut le dire, pas trop coincé ni du genre BCBG la glace fut brisée assez rapidement...

Très vite sur le ton de la plaisanterie, les échanges furent à la fois instructifs, pertinents et donc assez décontractés... Le décor était planté, nous allions passer une belle journée !

C'est véritablement enrichissant de partager ces moments avec des personnes aussi brillantes qu'Odilon, il faut absolument que nous réussissions à le faire venir pour que vous puissiez le rencontrer lors d'un repas dédié par exemple.



**ODILON DE VARINE  
MAISON GOSSET**



**LA GAMME  
DE LA MAISON  
GOSSET**



*Champagne Brut*  
MAISON GOSSET  
"GRAND MILLÉSIME"  
2012  
49,95 €\*



*Champagne Brut*  
MAISON GOSSET  
"GRAND  
ROSÉ"  
48,00 €\*



*Champagne Brut*  
MAISON GOSSET  
"GRANDE  
RÉSERVE"  
33,95 €\*



*Champagne Brut*  
MAISON GOSSET  
"12 ANS  
DE CAVE"  
79,00 €\*

**SANS OUBLIER NOS VIGNERONS DE TALENTS !**



*Champagne Brut*  
DEHOURS ET FILS  
"GRANDE  
RÉSERVE BRUT"  
28,80 €\*



*Champagne Extra Brut*  
DEHOURS ET FILS  
"TERRE DE  
MEUNIER"  
35,00 €\*



*Champagne Extra Brut*  
PIERRE PAILLARD  
"LES PARCELLES"  
BOUZY GRAND CRU  
29,90 €\*



*Champagne Brut*  
MOUZON LEROUX  
"L'ATAVIQUE"  
28,00 €\*



*Champagne Brut*  
CHRISTOPHE MIGNON  
"ADN DE  
FOUDRE"  
CHARDONNAY  
45,00 €\*



*Champagne Brut*  
CHRISTOPHE MIGNON  
"ADN DE  
FOUDRE"  
PINOT NOIR  
45,00 €\*



*Champagne Brut*  
CHRISTOPHE MIGNON  
"ADN DE  
MEUNIER"  
BRUT NATURE  
32,00 €\*

# FRANQUEVILLE

## Nouveau Ouverture de notre Bar à Vins !

Tous les jeudis et vendredi soir.  
de 18h à 22h30.

Sur la terrasse ou en intérieur.

Possibilité de privatisation.

Réservation conseillée :

02 32 91 37 80

### Petit Programme des soirées

#### SOIRÉE SPÉCIAL CORBIÈRES

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

Présence exceptionnelle de Julien  
du Château des Ollieux Romains

#### SOIRÉE CONCERT

JEUDI 01 OCTOBRE

À PARTIR DE 19H00

Avec le groupe Carny Barker  
(sous réserve d'un temps correct)

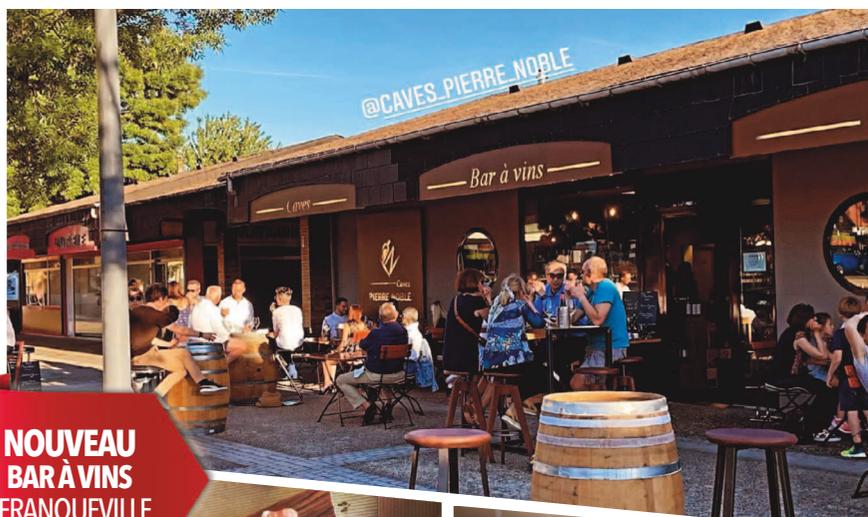
#### SOIRÉE HUITRES

21 & 22 OCTOBRE

À PARTIR DE 19H00

Présence de Clément Berthier  
vigneron à Sancerre

PROGRAMATION SOUS RÉSERVE  
DES CONDITIONS SANITAIRES DU MOMENT

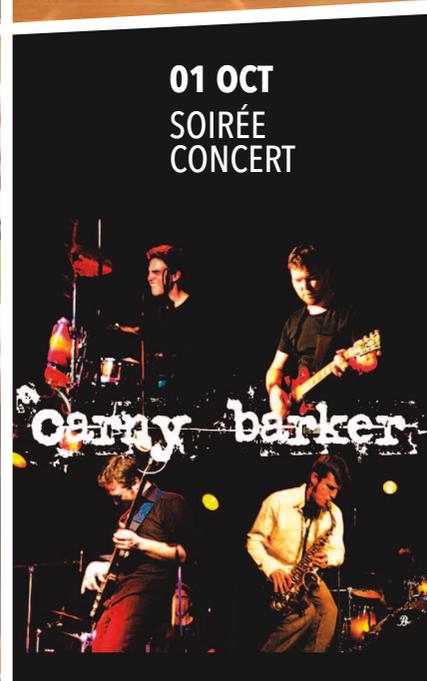


**NOUVEAU  
BAR À VINS  
FRANQUEVILLE**



**AVEC  
SOIRÉES !**

**24 SEPT  
SOIRÉE  
CORBIÈRES**



Club  
Vinaly



Club Vinaly  
PREMIER CLUB DE VINS  
DÉDIÉ AUX FEMMES

Soirées sur réservation via le site  
[www.cavespierrenoble.fr](http://www.cavespierrenoble.fr)



## SOIRÉE FÊTE DES VINS

24 SEPTEMBRE - 19H30

Caves PIERRE NOBLE ISNEAUVILLE

Participation 15 € / personne

Gratuit pour les membres

## SOIRÉE VINS ET CHAMPAGNE

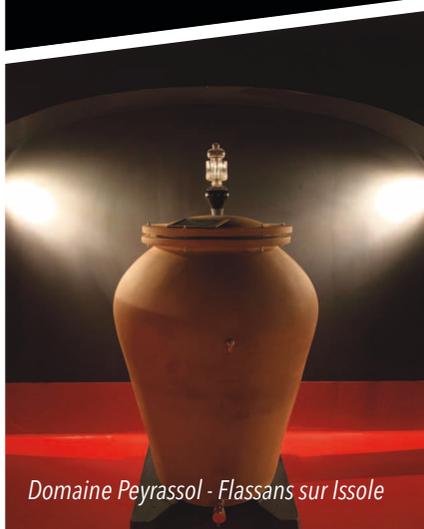
14 OCTOBRE - 19H30



Pour les 1 an du Club, la soirée  
"Vins et Champagne" sera au profit  
de l'association EndoFrance qui lutte  
contre l'endométriose.

Caves PIERRE NOBLE ROUEN

Participation 30 € / personne



Domaine Peyrassol - Flassans sur Issole



Château Saint Cosme - Gigondas



### LA TOURNÉE DES VIGNOBLES

JURA, CHAMPAGNE,  
BOURGOGNE, VALLÉE  
DU RHÔNE, PROVENCE,  
VALLÉE DE LA LOIRE,  
BORDELAIS, CAHORS ET  
GERS AU PROGRAMME  
CETTE ANNÉE !

Domaine de la Barroche - Châteauneuf du Pape



Domaine Peyrassol - Flassans sur Issole



Domaine Gaillard - Malleval





Caves  
PIERRE NOBLE

OFFRE SPÉCIALE  
FÊTE DES VINS

CHAMPAGNE  
CHARLES POUGEOISE

"1<sup>ER</sup> CRU  
RÉCOLTANT"

100% CHARDONNAY  
BLANC DE BLANCS

**18,90 €\***

\* TARIF TTC EN BOUTEILLE DE 75 CL  
PRIX SPÉCIAL FÊTONS NOS VIGNERONS  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

CHAMPAGNE  
*Charles*  
POUGEOISE

RÉCOLTANT MANIPULANT  
À VERTUS