

CAVES PIERRE NOBLE

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

JEUDI 28 SEPTEMBRE AU SAMEDI 21 OCTOBRE 2023

SPÉCIAL

FÊTE DES VINS

28 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE 2023

ROUEN - FRANQUEVILLE SAINT PIERRE - ISNEAUVILLE

Sommaire

FÊTE DES VINS 28 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE 2023

LA BIG SÉLECTION 04

BORDEAUX	04
BOURGOGNE	08
BEAUJOLAIS & LYONNAIS	16
RHÔNE MÉRIDIONAL	20
LOIRE	26
LANGUEDOC	32

SPIRITUEUX 38

COGNAC	40
MADE IN FRANCE	41

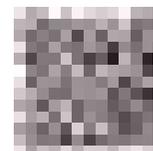
A LA DÉCOUVERTE 42

DU VIN DE MAURY

BULLONS AUTREMENT ! 44

CHAMPAGNE UN MONDE DE BRUT ! 46

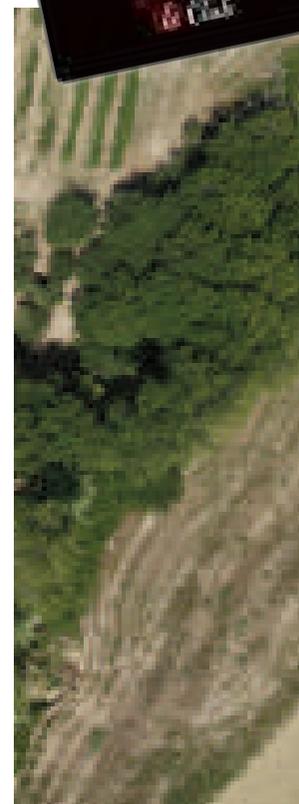
LE COUP DE COEUR DES CAVISTES 50



AVEZ-VOUS LA CARTE DU CLUB PIERRE NOBLE ?

Les membres du Club bénéficient de 5 % de remise supplémentaire sur les vins affichant la carte !

Vous retrouverez toutes les informations et le processus d'adhésion sur la page dédiée au Club sur notre site : www.cavespierrénoble.fr/le-club-pierre-noble ou en flashant le QRCode ci-dessus !



25 ans

QUE NOUS FÊTONS LE VIN et pas une ride !

Apprendre chaque jour et pourtant, ne jamais pouvoir dire je sais ! Depuis 25 ans, nous sommes sans cesse en apprentissage.

Constater que certaines régions comme le **Languedoc-Roussillon** deviennent des références; se féliciter que le **Chenin** acquiert enfin ses lettres de noblesse; découvrir que des méthodes de vinification empruntées au passé sont désormais résolument modernes à l'instar de l'élevage en amphores; redécouvrir des alcools ignorés ou malheureusement boudés à tort et qui méritent notre fierté; et surtout et heureusement, rencontrer encore et toujours des vigneron(ne)s de talent dont les vins nous font vibrer, nous étonnent et nous émeuvent encore et encore, c'est là notre quête depuis 25 ans.

Dénicher pour partager. Vous transmettre sans cesse nos découvertes. Être des passeurs de vins et d'émotions pour que les moments que vous passez autour d'une bouteille donnent de la mémoire à l'éphémère !

Pour toujours satisfaire votre gourmandise, nous avons sélectionné pour cette **Fête des Vins 2023** une cinquantaine de cuvées de la Bourgogne à la Vallée du Rhône Sud, en passant par le Beaujolais.

Nous vous proposons aussi **une autre façon de "buller"** car dorénavant les **crémants** et les **vins effervescents** font une percée non négligeable dans l'univers des bulles et jouent clairement dans la cour des grands.

Nous n'oublions pas non plus les **spiritueux Made in France** avec le cognac qui se rebelle avec talent pour, de nouveau, vous courtiser et vous séduire durablement.

Vous retrouvez également les **célèbres Coups de cœurs de vos cavistes**, fruits de la sensibilité de chacun et de la passion sincère qui les anime, sans oublier **la sortie de notre incontournable La Rencontre** que vous accueillez chaque année avec ferveur !

Nous espérons donc que cette sélection 2023 vous séduira, qu'elle vous apportera des moments partagés mémorables et continuera à aguiser votre insatiable curiosité.

A vos verres, nous vous attendons !

L'Équipe des Caves Pierre noble

LES CAVES PIERRE NOBLE

ROUEN
21, bd de Verdun
02 32 18 44 95

ISNEAUVILLE
1220, route de Neufchâtel
02 35 66 91 00

FRANQUEVILLE - SAINT-PIERRE
405 rue de la République
02 32 91 37 80

BORDEAUX



CHÂTEAU LA TOUR DE BY - MÉDOC

Le Bordelais
et nos très jolies affaires !



Graves Rouge

CHÂTEAU
BRANNENS

2017

7,95 €



Haut Médoc

CHÂTEAU
PEYLANDE

2019

7,95 €



Bordeaux Rouge

CHÂTEAU
MARÉCHAUX

2018

10,50 €



Margaux

CHÂTEAU
LE COTEAU

2013

19,95 €

Sélection de Bordeaux Bio

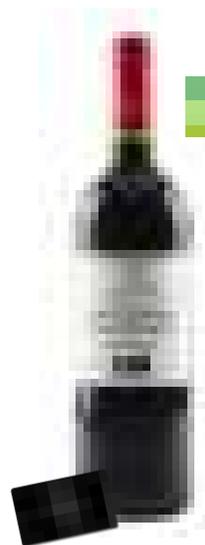


Bordeaux
Rouge

CHÂTEAU
CASSINI

2021

8,50 €



Montagne
Saint-Emilion

CHÂTEAU
FRANC BAUDRON

2019

9,95 €



Lalande de
Pomerol

CHÂTEAU
VIEUX CHEVROL

2019

15,50 €

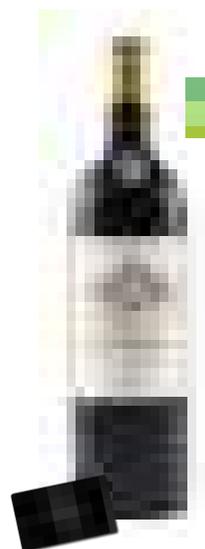


Pessac
Léognan

CHÂTEAU
BARDINS

2019

19,80 €

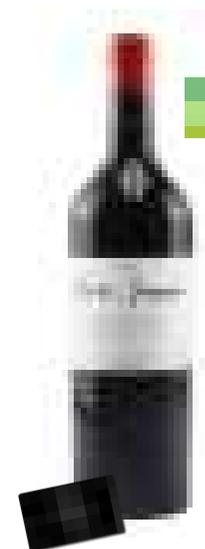


Pessac
Léognan

CHÂTEAU
HAUT-BERGEY

2018

28,00 €



Haut
Médoc

CLOS DU
JAUGUEYRON

2017

22,95 €

Nos Bordeaux incontournables



Saint-Emilion
Grand cru

CHÂTEAU
BELLEVUE FIGEAC

2020

13,95 €



Pomerol

CHÂTEAU
FAYAT

2014

33,50 €



Graves
Rouge

CHÂTEAU
MAGENCE

2015

17,80 €



Graves
Blanc

CHÂTEAU
MAGENCE

2017

17,90 €



Médoc

CHÂTEAU
L'EDEN

2016

12,50 €



Saint Estèphe

FIEF
DE LA HAYE

2016

15,90 €



Saint Estèphe

CHÂTEAU
TRONQUOY LALANDE

2011

37,80 €



Pauillac

CHÂTEAU
TOUR SIEUJAN

2018

26,95 €



Nouvelle
donne
bordelaise !



Médoc

CHÂTEAU
LA TOUR DE BY

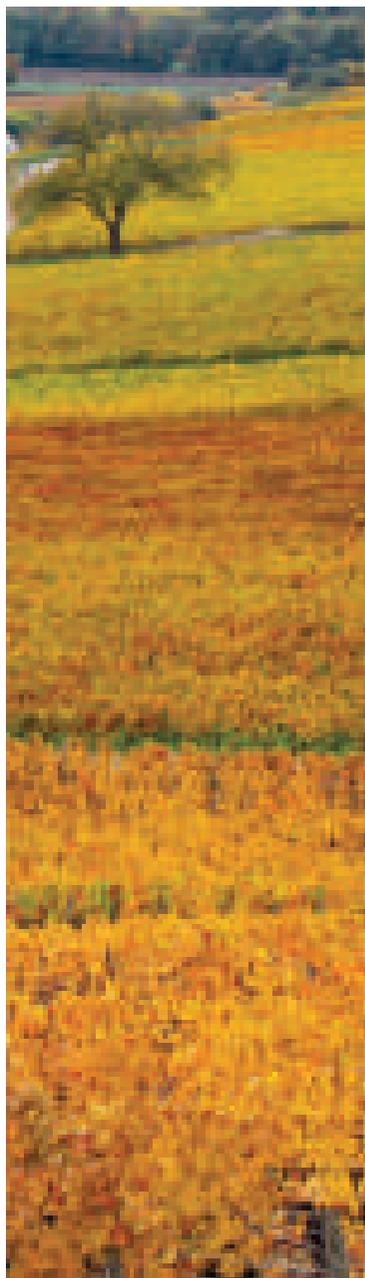
"Eissaure"
2022

14,50 €

BOURGOGNE



VIGNOBLES DE LA CÔTE D'OR



La Bourgogne,
entre prestige et découverte,
retrouvez tous nos coups de coeurs !



Côte Chalonnaise

DOMAINE DE
LA MONETTE

“Les Pertusots”
2022

15,50 €



Savigny-lès-Beaune

DOMAINE
JEAN FÉRY

“Sous la Cabotte”
2020

28,00 €



Mâcon-Charnay

DOMAINE PASCAL
& MIREILLE RENAUD

“Le Clos de la Tournache”
2022

15,95 €



**Dominique
Gruhier**

Bourgogne
Epineuil

DOMAINE GRUHIER - EPINEUIL

Focus

La Bourgogne en dehors des sentiers battus : A la découverte du Vignoble d'Epineuil

Epineuil, terroir confidentiel en Bourgogne !

Situé à 1h30 de Paris et à 20 kms de Chablis,
cette appellation regorge de talents.

En voici un : le domaine Dominique Gruhier.

Dominique Gruhier, éminent vigneron de
l'appellation confidentielle d'Epineuil, produit
sur 25 hectares des vins blancs, rouges et
crémants de haut vol.

Niché dans un terroir au nord de l'Yonne,
Dominique cultive de façon biologique Pinot
Noir et autre Chardonnay.

Le domaine se situe dans l'ancienne abbaye
cistercienne du petit Quincy où le vin y est
produit depuis 1212.

Les sols argilo-calcaires, l'exposition sud-est
couplés à une vinification en fûts de chêne
donnent naissance à des blancs ciselés, fins
et minéraux et des rouges délicats et fruités.

Une véritable chance pour nous de pouvoir vous
proposer ces remarquables bouteilles en Normandie !



Bourgogne
Epineuil

DOMAINE
DOMINIQUE
GRUHIER

2022

19,95 €

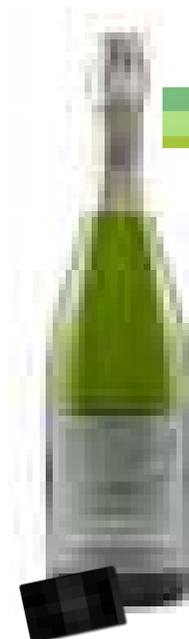


Bourgogne
Tonnerre

DOMAINE
DOMINIQUE
GRUHIER

2022

18,95 €



Crémant de
Bourgogne

DOMAINE
DOMINIQUE
GRUHIER

2020

16,50 €



Côte d'Auxerre

DOMAINE
PL & JF BERSAN

"Chardonnay"
2020

13,50 €



Bourgogne Blanc

DOMAINE
FRANÇOIS I^{ER}

"L'Interdit d'Amour"
2020

16,50 €



petit Chablis

DOMAINE
DENIS POMMIER

"Hautérivien"
2022

18,50 €



Chablis

DOMAINE
L'ENCLOS

2022

21,50 €



Givry

DOMAINE
BESSON

"Cuvée Amélie"
2022

23,90 €



Hautes Côtes de Nuits Blanc

DOMAINE
MANUEL OLIVIER

2021

21,50 €



Pouilly Fuisé

DOMAINE
RENAUD

"Vieilles Vignes"
2021

23,90 €



Côte d'Auxerre

DOMAINE
PL BERSAN
"Cuvée Marianne"
2020
16,95 €



Côte Chalonnaise

DOMAINE
DE LA MONETTE
"Terroirs de Mellecey"
2022
14,50 €



Irancy

DOMAINE GABIN
& FELIX RICHOUX
2018
22,90 €



Fixin

DOMAINE
RENÉ BOUVIER
"Crais de Chêne"
2019
44,00 €



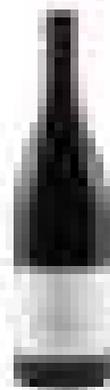
Chorey
les-Beaune

DOMAINE MICHEL
GAY & FILS
"Vieilles Vignes"
2018
36,00 €



Nuits
Saint-Georges

DOMAINE
RÉGIS FOREY
2021
49,00 €



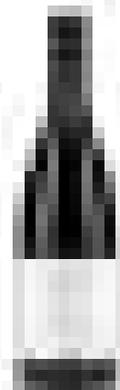
Volnay

DOMAINE
BALLAND-CURTET
"Les Grands Champs"
2020
35,00 €



Chassagne
Montrachet

DOMAINE
BADER-MIMEUR
2019
39,00 €



Givry

DOMAINE
BESSON
"Le Haut Colombier"
2021
22,50 €

Zoom

Notre domaine chouchou : Domaine Catherine et Claude Maréchal

Après la disparition de Catherine l'an dernier, à qui nous pensons très fort, Claude est dorénavant très bien épaulé par Guillaume le fiston.

Dans un contexte d'envolées tarifaires en Bourgogne et ailleurs, nous avons envie de saluer le travail de la famille Maréchal. Claude et son fils sont des vignerons authentiques, très sympathiques, drôles (Il faut passer

une soirée avec Claude dans sa vie...) et surtout tellement respectueux ! Respectueux du vivant dans les vignes, respectueux de l'histoire de la région, respectueux dans le sérieux et le suivi, mais aussi respectueux du client.

Pas de pétage de plombs chez eux, les vins sont toujours aussi soignés avec des prix qui certes ont un peu évolué également, mais qui sont restés tellement sages par rapport au marché des vins de Bourgogne d'aujourd'hui.



DOMAINE MARÉCHAL - BLIGNY-LES-BEAUNE

A propos du Domaine

C'est avec une surface de 12 hectares exploitable que le domaine Maréchal siège au cœur de la prestigieuse région viticole que représente la Côte de Beaune.



Savigny
les-Beaune

"Vieilles Vignes"
2018

31,50 €

Bourgogne
Rouge

"Gravel"
2020

22,50 €

Pommard

"La Chanière"
2018

44,00 €

BEAUJOLAIS - LYONNAIS



LES VIGNOBLES DE FLEURIE - CRU DU BEAUJOLAIS



Entre Beaujolais et Lyonnais Lumière sur une région qui bouge !

Cadenassée entre Bourgogne au nord et Vallée du Rhône au sud, cette magnifique région renaît de ses cendres depuis quelques années pour notre plus grand bonheur.

Le Beaujolais est constitué de 14500 hectares. La production est issue d'un seul cépage, le Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et le Chardonnay pour les vins blancs.

Le Lyonnais quant à lui, est une toute petite région viticole avec 260 hectares cultivés par 20 vigneron indépendants. Les cépages majoritaires sont les mêmes que ceux du Beaujolais.

On dénombre 10 crus dans le Beaujolais, tous situés au nord de la région comme Moulin à Vent ou bien encore Morgon pour les plus connus, et deux appellations dites "Régionales" qui sont situées dans le sud de la zone de production.

L'histoire récente et douloureuse du Beaujolais est due, en grande part, à une crise économique terrible du vignoble au début des années 2000. La région a alors supprimé près de 40% de son

vignoble. A cette époque, les vigneron(ne)s avaient eu la fâcheuse idée d'abuser de la production du Beaujolais Nouveau au détriment de leurs vins de terroirs ...

Ce choix avait alors eu pour conséquence d'engendrer un véritable désamour des consommateurs.

Depuis une dizaine d'années maintenant, une nouvelle génération de passionnés a repris les choses en main et leurs efforts constants, associés à un véritable respect du terroir, nous offrent aujourd'hui un retour aux vins de grandes qualités.

Les méthodes culturales, l'élevage des vins ainsi que l'approche environnementale ont réussi à remettre en lumière ces terroirs d'exception.

Entre cuvées de garde et vins de soif, vous trouverez désormais chez Pierre Noble de superbes bouteilles issues de ce terroir incontournable à mettre dans votre cave.

Les **cuvées phares**
à ne pas rater !



Chiroubles

DOMAINE DE LA
GROSSE PIERRE
"Chiroubles"
2021

14,80 €



Moulin à Vent

MAISON
LE NID
"Tradition"
2021

18,90 €



Fleurie

DOMAINE
FRANÇOIS 1^{ER}
"La Madone"
2020

18,50 €



Brouilly

CHÂTEAU
THIVIN
"Reverdon"
2022

18,95 €



Morgon

DOMAINE
MEE GODARD
"Corcelette"
2020

23,90 €



Les jolis Blancs



Beaujolais Blanc

DOMAINE
JP BRUN

"Classic"
2022

10,90 €



Coteaux du Lyonnais

DOMAINE
CLUSEL

"L'Hecto"
2021

18,50 €



Coteaux du Lyonnais

CLOS DE LA
PETITE GALLÉE

"Les Moraines"
2021

14,80 €

Les p'tits Beaujo' de Renaud



Brouilly

VIGNOBLES
RENAUD BODILLARD

"Les Roches"
2022

10,50 €



Morgon

VIGNOBLES
RENAUD BODILLARD

"Corcelette"
2021

8,80 €

RHONE MERIDIONAL



DOMAINE DE SAINT COSME AU PIED DES DENTELLES DE MONTMIRAIL - GIGONDAS



La Vallée du Rhône Méridionale

Notre quête de la valeur sûre au bon rapport qualité prix plaisir, nous pousse à explorer sans cesse notre beau pays. Cette année nous voulons vous faire arpenter la Drôme, l'Ardèche, le Vaucluse et le Gard.

Alors non, nous n'allons pas vous parler de la mythique Nationale 7 mais d'un vignoble au terroir en partie méditerranéen très sec marqué par le mistral et une autre partie plus humide pour les parcelles à proximité des massifs montagneux : **La Vallée du Rhône Méridionale !**

Lirac, Beaume de Venise, Gigondas, Vinsobres ou encore Cairanne, nous avons redécouvert ces appellations et été séduits par des personnalités attachantes comme Catherine Le Goeuil, Rodolphe des Pins, Réjane et Wilfried Pouzoulas qui impriment à leurs cuvées une identité touchante qui nous ont particulièrement séduits.

Et derrière ces personnalités, l'étonnement fut grand de constater que le Grenache, cépage phare du secteur, travaillé avec précaution et rigueur, pouvait offrir ici, sur une diversité de sols très variés et sous un soleil de plomb, des vins délicats, profonds et élégants.

Sans renier l'identité méditerranéenne, et avec chacun leur personnalité nous avons aimé ces vins gorgés de fruits pour certains, chantant la garrigue pour d'autres, qui pourront en fonction de leur personnalité vous séduire dès maintenant ou plonger quelques années en cave afin de peaufiner l'incroyable complexité que peuvent nous offrir ces vins authentiques et sincères.

Les
Chateauf
du Pape



Chateauf
du Pape

MAS
SAINT LOUIS

“Tradition”
2019

36,00 €



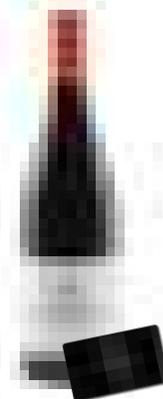
Chateauf
du Pape

DOMAINE
LA BARROCHE

“Signature”
2020

46,50 €

Les
iconaclastes



Vin de
France

DOMAINE
LA BARROCHE

“Liberty”
2020

21,95 €



Coteaux de
l'Ardèche

DOMAINE
SAEL & RENANUD

“Syramuse”
2021

10,50 €

Les
racés
avec du
caractère



Cairanne

DOM. CATHERINE
LEGOEUIL

2016

14,90 €

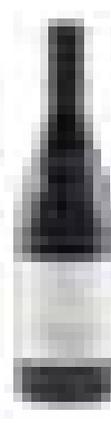


Vinsobres

CHÂTEAU DE
ROUANNE

2020

16,95 €

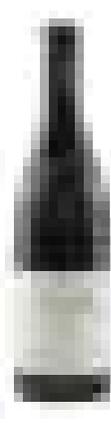


Gigondas

DOMAINE
LES OLYMPES

“Les Olympes”
2020

21,50 €



Vacqueyras

DOMAINE DE
FONT SARADE

“Hauts de la Ponche”
2020

15,50 €



Lirac Rouge

CHÂTEAU DE
MONTFAUCON

“Baron Louis”
2018

18,95 €

Les vins
de **Plaisir**
& d'**Harmonie**



Ventoux
Rouge

CHÂTEAU
PESQUIÉ

“Terrasses”
2021

8,90 €

Cairanne

DOMAINE
DE TRAPADIS

“Les Garrigues”
2020

9,95 €

Rasteau

DOMAINE
WILFRIED

2018

13,50 €

Lirac
Rouge

CHÂTEAU DE
MONTFAUCON

2020

13,95 €

Nos petites perles

de Côtes
du Rhône



Côtes du
Rhône

LES VIGNERONS
D'ESTÉZARGUES

“Cuvée des Galets”
2021

5,95 €

Côtes du
Rhône

DOMAINE
DE TRAPADIS

“La P'tite Côte”
2021

7,50 €

Côtes du
Rhône

SAINT
COSME

2022

9,95 €

Côtes du
Rhône

DOM. CATHERINE
LEGOEUIL

2020

9,95 €

Côtes du
Rhône

DOMAINE
WILFRIED

“L'Affable”
2019

10,50 €

Côtes du
Rhône

CHÂTEAU DE
MONTFAUCON

“La Côte”
2019

10,90 €

Même
les Blancs sont au Top !



Côtes
du Rhône

DOM. CATHERINE
LE GOEUIL

2022

10,50 €



Principauté
d'Orange

DOMAINE
DE SAINT COSME

“Les Deux Albion”
2022

13,50 €



Lirac Blanc

CHÂTEAU DE
MONTFAUCON

“Comtesse Madeleine”
2022

16,50 €



Ventoux
Blanc

CHÂTEAU
PESQUIÉ

“Terrasses”
2022

8,90 €



Vacqueyras

CLOS
DES CAIAUX

“Les Clefs d’Or”
2022

15,50 €



Châteauneuf
du Pape

MAS
SAINT LOUIS

2019

41,90 €

Nouveau
millésime 2021

l'aventure
continue !

DOMAINE
PIERRE GAILLARD
"La Rencontre"
2021

10,00 €





AVEZ-VOUS
LA CARTE
DU CLUB
PIERRE NOBLE ?

Les membres du Club
bénéficient de 5 %
de remise supplémentaire
sur les vins affichant la carte !



LE CHENIN, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU VIGNOBLE DE LA LOIRE

La Loire Un grand cépage : le Chenin

C'est sans conteste la nouvelle star du vignoble français, chouchou des amateurs, des sommeliers et des professionnels que nous sommes. Il aura fallu l'explosion tarifaire des grandes appellations bourguignonnes pour que le microcosme en prenne vraiment conscience et comprenne qu'il n'y avait pas que le Chardonnay dans la vie ! L'engouement est là et bien là, et jamais nous n'avions eu autant de belles bouteilles à nous mettre sous la main pour nous régaler.

Appelé localement le Pineau de la Loire, le Chenin est un incroyable capteur de terroir. Très certainement originaire de la Loire, il est fascinant de constater toute la diversité de vins qu'il est capable de produire. Adeptes d'un climat doux, il réussit à nous séduire aussi bien sur les tuffeaux de Montlouis et de Vouvray que sur les schistes et les grès de l'Anjou avec des secs, des secs tendres, des moelleux, des liquoreux et même des bulles de très grande qualité !

Il faut ici rendre hommage à l'abnégation de grands vigneronnes comme Mark Angeli, Jo Pithon, Patrick Baudouin, Jacky Blot, Noël Pinguet, François Chidaine, Philippe Foreau et j'en oublie quelques-uns, qui après plus d'une trentaine d'années de travail ont su démontrer toute la palette de vins que pouvait nous offrir la Vallée de Loire et son cépage fétiche le Chenin.

A propos du Chenin

QUELQUES CHIFFRES

- * 10500 ha plantés en France.
- * 95 % en Val de Loire.
- * 16^{ème} cépage le plus planté en France.
- * 2^{ème} Pays producteur au monde derrière l'Afrique du Sud.

Aujourd'hui avec le recul, nous pouvons constater une belle régularité dans la production; ce sont aussi des vins de patience qui avec le temps nous offrent une profondeur et une complexité qui les font passer dans la catégorie des grands vins.

Profitez-en, la sélection que nous vous avons préparé est belle, variée avec des prix qui pour l'instant restent corrects.





Vendômois Blanc

DOMAINE DU
FOUR À CHAUX

2022

6,90 €



Chinon Blanc

DOMAINE DE
LA NOBLAIE

“Chante le Vent”
2022

13,80 €



Vouvray

DOMAINE
SÉBASTIEN BRUNET

“Arpent”
2022

12,95 €



Anjou Blanc

FAMILLE
OGEREAU

“En Chenin”
2022

14,50 €



Anjou Blanc

CLOS DES
QUARTERONS

“Les Quarterons”
2022

15,90 €



Saumur

DOMAINE LE PAS
SAINT MARTIN

“Jurassique”
2021

18,90 €



Touraine Azay-le-Rideau

DOMAINE DES
HAUTS BAIGNEUX

“Blanc Chenin”
2022

19,80 €



Touraine Amboise

BONNIGAL-BODET
VIGNERONS

“Tonnes Barils”
2022

19,90 €



Touraine Amboise

BONNIGAL-BODET
VIGNERONS

“Clocher”
2022

19,90 €



Montlouis sur Loire

DOMAINE DE LA
TAILLE AU LOUP

“Remus”
2022

25,00 €

Quantité limitée !



Saumur

DOMAINE DE
L'OURS BLEU

“Puzzle”
2019

25,00 €



Vouvray

DOMAINE
HUET

“Le Mont”
2021

34,00 €

Quantité limitée !



Anjou Blanc

DOMAINE
BELARGUS

“Quarts”
2020

75,00 €

Quantité limitée !



Jasnières

DOMAINE DE
BELLIVIÈRE

“Calligramme”
2020

45,00 €

Quantité limitée !

En longeant la Loire



Saumur
Champigny

DOMAINE PIERRE
ADRIEN VADE

“Les Hauts Buts”
2021

16,95 €

Saumur
Champigny

DOMAINE DE
L'OURS BLEU

2018

11,50 €

Bourgueil
Rouge

DOMAINE DE
LA BUTTE

“Les Côteaux du Levant”
2021

21,00 €

Bourgueil
Rouge

DOMAINE
DU BEL AIR

“Jour de Soif”
2022

14,50 €



Chinon Rouge

DOMAINE
DE L'ARPENY

2022

7,95 €

Touraine Chenonceaux

VINCENT
ROUSSELY

2022

12,50 €

Touraine Rouge

VINCENT
ROUSSELY

"Canaille"
2021

8,80 €

Touraine Rouge

BONNIGAL-BODET
VIGNERONS

"Diabolicôt"
2022

9,95 €

Menetou Salon Rouge

DOMAINE
PHILIPPE GILBERT

2022

16,95 €

Coteaux du Giennois Rouge

DOMAINE
C & F BERTHIER

2020

11,70 €

LANGUEDOC



SAINT-JEAN-DE-BUÈGES - LANGUEDOC



Le Languedoc ... et un peu de Roussillon !

Le Languedoc terre de contraste, de diversité et de dynamisme nous a cette année encore particulièrement séduit.

En plus des nombreux domaines que nous suivons année après année, nous apportons quelques nouveautés avec les vins de Camille Izarn du domaine Borie de la Vitarèle sur Saint Chinian et les vins du très prometteur Christophe Marin, situé à Maury au pied des châteaux cathares dans le Roussillon.

Vous trouverez dans notre sélection les classiques sur lesquels nous pouvons nous appuyer à chaque millésime comme les vins du domaine Coston ou encore du Clos de la Barthassade qui confirment et nous offrent des vins racés avec des prix toujours aussi sages.

Nous avouons un petit faible également avec la cuvée Rozeta de Maxime Magnon. Ce petit nez d'écrasé de fraises, cette bouche juteuse et racée ne nous ont pas laissé indifférents et prouvent que Maxime est quand même un sacré vigneron !

Nous attirons également votre attention sur deux cuvées qu'il faut absolument goûter. Dans un registre plus cool au rapport qualité prix vraiment canon, nous parlons du Pinot Noir de la famille Guibert et son Moulin de Gassac, de Sylvain Dardé et sa charmeuse cuvée Grenache du domaine des Yeuses, très joli domaine situé au bord de l'étang de Thau.

Deux cuvées au profil différent que nous aurons plaisir à vous faire déguster et qui nous semble intéressantes à avoir sous la main pour des petites bouffes conviviales ...

LANGUEDOC

Sélection Fête des Vins 2023



Pays d'Oc
Rouge

DOMAINE
PREIGNES LE VIEUX

"Preixanum"
2022

5,90 €

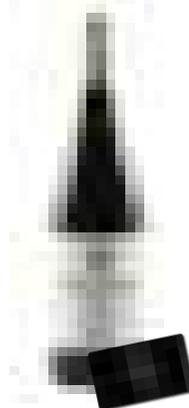


Pays d'Oc
Rouge

DOMAINE
LES YEUSES

"Grenache Fruits Mûrs"
2020

7,60 €



Pays d'Oc
Rouge

MOULIN
DE GASSAC

"Pinot noir"
2022

7,50 €

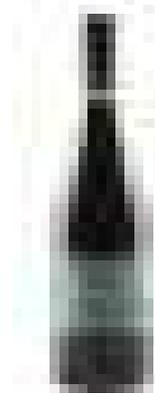


Minervois
Rouge

DOMAINE
TOUR BOISÉE

"Une histoire de famille"
2019

8,50 €



Minervois
Rouge

CLOS
CENTELLE

"Le Campagne"
2018

12,80 €



Languedoc
Rouge

CLOS DE LA
BARTHASSADE

"Cuvée H"
2022

13,80 €



Terrasse du
Larzac Rouge

CLOS DE LA
BARTHASSADE

"Les Gravettes"
2021

21,00 €

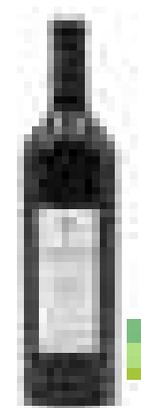


Languedoc
Rouge

DOM. DU PAS
DE L'ESCALETTE

"Petits Pas"
2022

14,80 €



Terrasse du
Larzac Rouge

DOMAINE
COSTON

"Les Terrasses"
2022

10,90 €



Saint-Chinian
Rouge

BORIE
LA VITARÈLE

"Les Terres Blanches"
2022

11,50 €



Saint-Chinian Rouge

DOMAINE
CANET VALETTE

“Antonyme”
2022

10,95 €

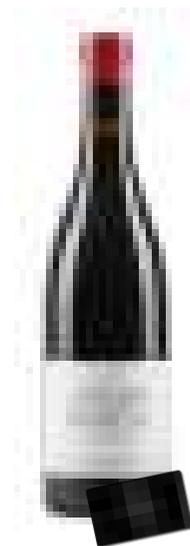


Corbières Rouge

DOMAINE
DES 2 CLÉS

“Corbières Rouge”
2021

15,90 €



Corbières Rouge

DOMAINE
MAXIME MAGNON

“Rozeta”
2021

26,50 €



Côtes Catalanes Rouge

DOMAINE
DANJOU BANESSY

“Roboul”
2020

17,80 €



Côtes du Roussillon Rouge

CLOT
DE L'OUIM

“Gavatx”
2019

11,50 €



Côtes Catalanes Rouge

DOMAINE
DE L'HORIZON

“L'Esprit de l'horizon”
Rouge 2020

21,00 €

A la rencontre d'Anaïs Ricôme, Domaine de la Croix Gratiot

Situé à proximité de Marseillan, le domaine de la Croix Gratiot bénéficie d'un climat optimal pour la culture de la vigne. Femme de caractère, Anaïs est rayonnante et nous diffuse une remarquable énergie.

Entre alizés marins accompagnés d'un soleil méditerranéen, l'équilibre des vins est subtil et profond.

Cette vigneronne hors pair s'est profondément investie dans l'univers des Picpoul de Pinet donnant naissance à des cuvées sincères, authentiques et identitaires des beaux terroirs argilo-calcaires de la région.

Mettez-en quelques bouteilles dans votre cave vous ne le regretterez pas !

Focus : Le picpoul de pinet

Appellation née en 1985, le Picpoul de Pinet est composé de 1500 hectares où 24 vigneronns indépendants et 4 caves coopératives assurent la production. Un seul cépage y est cultivé à savoir le Picpoul Blanc !

Cépage autochtone qui s'est adapté parfaitement aux conditions climatiques locales puisque ce dernier a un cycle végétatif tardif et bénéficie donc des entrées maritimes de fin d'été apportant cette fraîcheur caractéristique.

cf Coup de coeur de Marion page 52





Anaïs
Ricôme
Languedoc
La Croix Gratiot

SPIRITUEUX



La France, patrie de l'Alambic ! Terre de distillateurs !

Le retour en force des alcools traditionnels jumelés aux belles initiatives font de notre pays un eldorado pour les amoureux de beaux spiritueux ...
Voici un p'tit échantillon de cette richesse.

Cognac : Opération séduction

Magie troublante entre équilibre initial et œuvre du temps.

Eau-de-vie française par excellence, le cognac ne se consomme malheureusement que très peu au sein de l'hexagone. Pourtant, il mérite sincèrement que nous lui accordions à nouveau toute notre attention et notre curiosité.

Porté par une génération souhaitant réveiller de belles Maisons endormies et dépoussiérer ses modes et habitudes de consommation, le cognac se rebiffe enfin et mérite notre chauvinisme !

Pour vous en convaincre, nous vous avons sélectionné différentes Maisons dont les alcools, issus des 6 différents crus de cognac, sauront vous surprendre et nous l'espérons, vous séduire et vous convaincre.

Désormais qu'on se le dise, à la croisée du vin et des spiritueux, nos fiers alcools d'AOP françaises ont vraiment tout pour plaire.

Parlez-vous
cognac ?

PETIT LEXIQUE DU COGNAC

- * Double distillation pour le cognac.
- * Vieillessement 2 ans et demi minimum.
- * 6 crus.
- * 98% de la production part à l'export...

- * Very Spécial (VS) : 2 ans ou plus.
- * Very Superior Old Pale VSOP : 4 ans ou plus.
- * Napoléon : 6 ans ou plus
- * Extra Old XO : 10 ans ou plus
- * Extra Extra Old XXO : 14 ans ou plus
- * Reserve Cognac : 25 ans ou plus
- * Hors d'Age : 30, 40, 50 voire 100 ans

Cognac
for ever

Maison Audry Cognac

MAISON
AUDRY"XO"
70cl

109,00 €

MAISON
AUDRY"Réserve Spéciale"
70cl

149,00 €

MAISON
AUDRY"Mémorial"
70cl

219,00 €

Château Montifaud Cognac

CHÂTEAU
MONTIFAUD"VS"
70cl

39,00 €

CHÂTEAU
MONTIFAUD"Cognac XO"
70cl

115,00 €

Distillerie Du Peyrat Cognac

DISTILLERIE
DU PEYRAT"VSOP"
70cl

62,00 €

DISTILLERIE
DU PEYRAT"Solstice XO"
70cl

95,00 €

Cognac Park

COGNAC
PARK"VSOP"
70cl

46,80 €

COGNAC
PARK"Borderies Mizunara"
70cl

66,90 €

Tesseron Cognac



TESSERON

"Composition"
70cl

58,00 €

TESSERON

"Lot n°90
XO Ovation"
70cl

99,00 €

TESSERON

"Lot 53
XO Perfection"
70cl

248,00 €

Spiritueux français



Franc-Tireur Distillerie de Normandie



FRANC TIREUR	FRANC TIREUR	FRANC TIREUR	FRANC TIREUR
Rhum Ambré "Nos Racines"	Pur Malt "Le Combattant"	Gin "Normandie Dry"	Pastis "Les Triplettes"
70 cl	70 cl	70 cl	70 cl
68,00 €	58,00 €	45,00 €	35,00 €

Ergaster Whisky & Gin



ERGASTER	ERGASTER	ERGASTER
Whisky Single Malt "Nature"	Whisky Fût d'Exception "2015"	Gin Sauvage
50 cl	50 cl	70 cl
49,50 €	84,00 €	45,00 €

Château de Lacquy Bas Armagnac

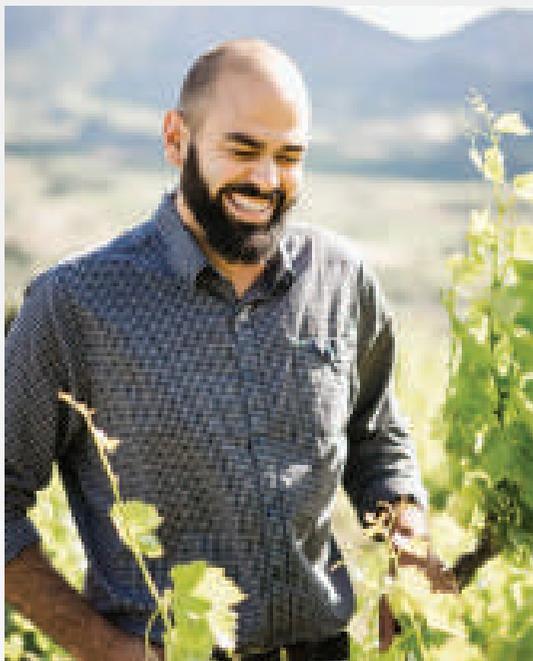


LACQUY	LACQUY	LACQUY
Bas Armagnac "7 ans"	Bas Armagnac "17 ans" Carafe	Bas Armagnac "2008" Folle Blanche
70 cl	70 cl	70 cl
65,00 €	115,00 €	85,00 €

Le Père Jules Calvados



LE PÈRE JULES	LE PÈRE JULES	LE PÈRE JULES	LE PÈRE JULES	LE PÈRE JULES
Calvados Pays d'Auge "Cask Finish"	Calvados Pays d'Auge "3 ans d'âge"	Calvados Pays d'Auge "10 ans d'âge"	Calvados Pays d'Auge "20 ans d'âge"	Calvados Pays d'Auge "30 ans d'âge"
70 cl	70 cl	70 cl	70 cl	70 cl
68,00 €	44,00 €	65,00 €	88,00 €	159,00 €



A la découverte du Domaine Christophe Marin

Vin de Maury & du Roussillon

En 2019, Christophe Marin reprend un domaine de 11 hectares dans la Vallée de l'Agly.

Après 10 ans passés à vinifier en Bourgogne au domaine Vincent Girardin, Christophe décide avec sa femme Tingting et leur fille, de reprendre un domaine sur les terres de son enfance.

Identité de cépage, identité de terroir, parcellaire sont les maîtres mots de la production.

Avec un domaine composé principalement de schistes noirs, Christophe bénéficie d'une large variété de terroirs (sols calcaires bleus issus d'anciens récifs coralliens, sols argilo-limoneux, ou encore des galets roulés) qui justifie son approche mono-parcellaire.

Le vignoble est conduit en biodynamie, afin d'exprimer cette diversité de terroirs



Côtes Catalanes
Rouge

"Origines"
2022

18,50 €



Côtes Catalanes
Blanc

"Olivia"
2022

18,50 €

en ayant le moins d'impact possible sur l'environnement.

Nous sommes heureux de pouvoir obtenir des flacons remplis d'histoires comme l'attestent les vieux millésimes de Maury. Si vous aimez les vins avec beaucoup de personnalité et une réelle identité catalane, les vins de Christophe Marin sont faits pour vous !

Zoom les vins de Maury

Maury est une grosse bourgade de 1300 âmes située non loin de la vallée de l'Agly à l'ouest de Perpignan. Sur 1700 hectares environ, nous retrouvons 3

cépages principaux à savoir le Grenache, la Macabeu et le Muscat. Les rouges sont dénommés "rouge ou grenat" et les blancs "blanc ou ambré".

Les vins de Maury font partie de la catégorie des vins doux naturels dit aussi vins mutés (sauf Maury rouge sec).

Maury
Rouge



1939

50 cl

249,00 €

Maury
Rouge



1948

50 cl

209,00 €

Maury
Rouge



1975

50 cl

65,00 €

Maury
Rouge



1980

50 cl

49,00 €

Maury
Rouge



2011

50 cl

19,90 €

Maury
Blanc



2017

50 cl

18,50 €

La petite
gourmandise
du Domaine !

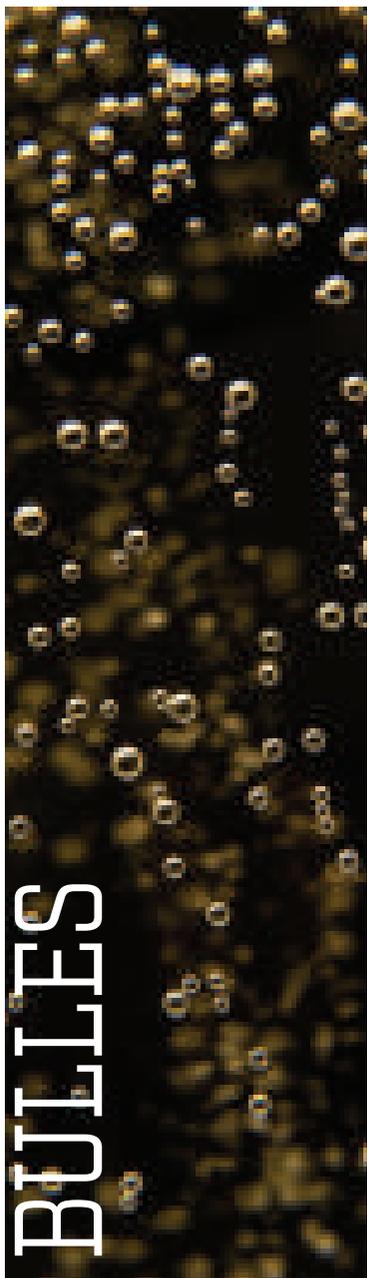


Muscat de
Rivesaltes

2000

50 cl

29,50 €



Bullons Autrement !

Crémant, méthode traditionnelle, méthode ancestrale :
les bulles sont en pleine effervescence !

Dans une actualité Champagne chahutée par des prix en forte hausse, les régions productrices de vin pétillant en appellation crémant ou vin mousseux ont le vent en poupe.

Chaque appellation viticole française est régie par une production plus ou moins confidentielle de vins pétillants. Pourtant, certaines régions se démarquent, notamment en Alsace et en Bourgogne qui produisent à ce jour les deux tiers des crémants français.

Cousins méconnus des champagnes, les crémants partagent la même méthode d'élaboration appelée "méthode champenoise" ou "méthode traditionnelle". Elles consistent à faire une seconde fermentation en bouteille afin d'emprisonner le gaz carbonique à l'intérieur de celle-ci et créer les miraculeuses bulles, signature incontournable de ce nectar.



Non millésimé, millésimé, brut nature ou brut tout court, vous pourrez trouver un très large panel gustatif au cœur de cet univers si singulier et diversifié.

Ces bouteilles ont aujourd'hui une importante carte à jouer dans vos propres caves.

Ces vins de caractère sont un excellent substitut au champagne, du fait de leurs prix qui oscillent entre 10 et 20 euros, mais aussi par leurs qualités intrinsèques qui dépassent souvent et très largement celles des champagnes dit "de petits prix".

Alors n'hésitez plus ! Venez découvrir notre offre de crémants, spécialement sélectionnés pour vous dans vos Caves Pierre Noble.



Touraine
Méthode
Traditionnelle

CHÂTEAU
DE L'AULÉE

"Parenthèse"

7,95 €



Vouvray

DOMAINE
BOUTET
SAULNIER

"Brut"

9,90 €



Crémant
d'Alsace

LES FRÈRES
ENGEL

"Extra Brut Blanc"

10,50 €



Méthode
Traditionnelle
Blanc de Blancs

VIGNOBLE
BOIRIN

"Brut Nature"

11,50 €



Crémant
de Loire

AMIRAUT
VIGNERONS

"Armantine"

14,90 €



Crémant
de Bourgogne

DOMAINE
GRUHIER

"Extra Brut"

16,50 €



Crémant
de Loire

BONNIGAL
BODET

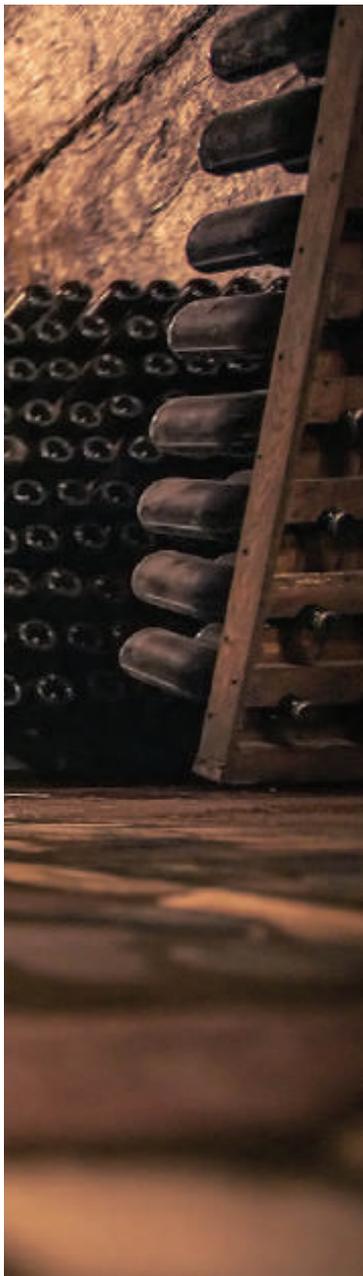
"Brut d'Enfer"

16,90 €

CHAMPAGNE



CAVE DE VIEILLISSEMENT EN CHAMPAGNE



Champagne : un monde de Brut !

Depuis la sortie de la période “covid”, le marché du champagne est sous tension et les budgets ne font que croître de mois en mois.

Entre marché export florissant et sans limite, le tout accompagné d’une production réduite (délibérément par l’interprofession) nous avons vu les prix s’envoler.

Depuis plus de 15 ans maintenant Pierre Noble a pris le parti de s’orienter vers les vigneron

afin d’obtenir des relations humaines fortes et ainsi de pouvoir vous offrir une véritable diversité de production gustative.

Aujourd’hui, nous sommes fiers de pouvoir vous proposer quasiment 100 vigneron et Maisons indépendantes ce qui est globalement unique dans la région. Profitez-en !



AVEZ-VOUS
LA CARTE
DU CLUB
PIERRE NOBLE ?

Les membres du Club
bénéficient de 5 %
de remise supplémentaire
sur les vins avec la carte !

CHAMPAGNE

Sélection Fête des Vins 2023

Toujours à la recherche de la perfection, la Maison Lenoble nous offre des champagnes pur, élégant, et intense. Un Champagne d'esprit !

La délicieuse et talentueuse Marie Copinet intègre avec succès le gotha des champagnes blancs de blanc. Fruits blancs, rondeur et minéralité. Un champagne racé !



Champagne

BERTRAND
DELESPIERRE

“Les Enfants de
la Montagne”

26,50 €



Champagne

AR LENOBLE

“Brut Intense”

28,90 €



Champagne

COPINET

“Blanc
de Blancs”

32,00 €



Champagne

MOUZON
LEROUX

“L'Atavique”
Brut Reserve

33,00 €



Champagne

PIERRE
GERBAIS

“Grains de Celles”

34,00 €

Promo !

Champagne
Olivier Collin

Champagne
élégant, fin et fruité

Le compagnon idéal
pour vos apéritifs
et vos événements !

“Essentielle”
BRUT

18,50 €



Champagne

PIERRE PETERS

“Cuvée de Réserve”
Grand Cru

49,00 €

COUPS DE COEUR





Les coups de coeur **des cavistes**

Notre incroyable équipe de Cavistes vous livre ses coups de coeur de dégustation et humain pour cette année 2023.

Suivez-les, de toute évidence vous ne serez pas déçu.



“Weg”

2022

18,90 €

ALSACE
PINOT NOIR

DOMAINE
MÉLANIE PFISTER

Rouge

Weg est une cuvée issue de deux parcelles, une petite partie de la production passe en fût. L'assemblage de la première, puissant, avec la délicatesse des arômes de la seconde donne un vin structuré, charmeur, sur la violette

Siegfried



“Domaine”

2020

21,00 €

CORSE
PATRIMONIO

DOMAINE
LECCIA

Rouge

Situé en plein cœur de l'appellation Patrimonio dans le village de Poggio Oletta, le domaine Leccia y produit des vins de haut vol. Cette cuvée issue à 100% de Niellucciu, vous offre un nez à la fois subtil, légèrement lardé et une remarquable finesse. La bouche est élégante, les tanins fins et complexes.

Une superbe bouteille à déguster aujourd'hui comme à garder 3-4 ans dans votre cave.

JB



“Bréchallune”

2022

14,90 €

LANGUEDOC
PICPOUL DE PINET

DOMAINE
LA CROIX GRATIOT

Blanc

Déjà très belle rencontre avec Anaïs, douce et discrète. Pour ses notes écorces d'agrumes et la petite touche de fleurs d'acacia. Un peu de gras mais avec une belle tension en finale. Que l'on peut attendre ou boire dès maintenant. Aussi bien sur des plats asiatiques ou des fruits de mers. C'est donc ma perfection.

Marion



“Puzzle Blanc”

2019

26,00 €

LOIRE
SAUMUR BLANC

DOMAINE
DE L'OURS BLEU

Blanc

Avec ses notes d'agrumes et sa finale saline, voilà la bouteille parfaite pour prolonger les vacances.

Orlando



“L'Amigoté”

2020

29,00 €

BUGEY
BLANC

DOMAINE
DE PACOTILLE

Blanc

François Galeyrand, surnommé Pacot, et frère de Jérôme Galeyrand, s'est installé dans le Bugey en 2017. Fier d'avoir aidé son frère durant plusieurs années, il veut se lancer et réaliser ses propres vins. Projet réussi, les vins de François Galeyrand sont comme il aime (et nous aussi), avec une belle tension, un passage en fût maîtrisé et plein d'énergie.

Cédric



Avec la carte de membre du club

5% de remise supp sur tous les coup de coeur des cavistes !



“Ronceray”

2021

23,90 €

ANJOU
BLANC

CHÂTEAU DE
PLAISANCE

Blanc

Vanessa Cherruau, jeune vigneronne talentueuse sublime les terroirs bordant le layon du village de Rochefort sur Loire. J'adore cette cuvée Ronceray pour sa grande minéralité et sa finale saline.

Bu en accompagnement d'un joli plateau de fruits de mer ce fut mon accord préféré de cette année.

Coline



“Le Clos de la Tournache”

2022

15,95 €

BOURGOGNE
MÂCON-CHARNAY

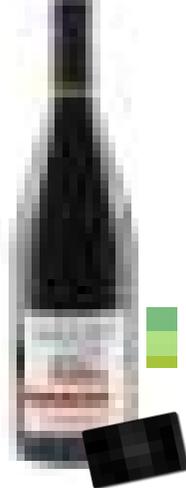
DOMAINE PASCAL
& MIREILLE RENAUD

Blanc

Née d'une parcelle unique au sud de la Roche de Solutré, c'est une cuvée 100% Chardonnay et 100% plaisir !

Un vin charmeur aux notes de pêche de vignes, de mandarine et un bouquet de fleurs hors pair !

Martin



“Les 7 Lieux”

2021

15,60 €

RHÔNE
SAINT-JOSEPH

DOMAINE
DES AMPHORES

Rouge

Une syrah particulièrement épicée comme je le aime et un rapport qualité/prix génial pour le Rhône. Vin tout en finesse et légèreté, qui s'accorde facilement mais se révèle aux côtés d'une pièce d'agneau au romarin.

Caroline



“Les Schistes”

2021

15,80 €

LANGUEDOC
SAINT-CHINIAN

BORIE
LA VITARÈLE

Rouge

Une belle réussite que cette cuvée schiste issue comme son nom l'indique des beaux terroirs de schistes à Saint-Chinian.

Petites notes épicées, tanins soyeux et caractère sudiste vous feront prolonger vos vacances ensoleillées.

Julien



“Symphonie”

2017

17,90 €

BORDEAUX
GRAVES BLANC

CHÂTEAU
MAGENCE

Blanc

Ses 6 années de bouteilles lui vont à ravir ! Cette petite évolution développe des arômes de citron et d'ananas confit. C'est ample, généreux tout en gardant un côté digeste qui pousse à reprendre un verre !

Très loin de la mode actuelle, c'est un rapport qualité prix plaisir vraiment canon ! Merci monsieur Jean d'Antras pour cette si jolie bouteille.

Fred





“Pacherenc du Vic Bilh Sec”

2021

16,95 €

SUD-OUEST
PACHERENC

CLOS
BASTÉ

Blanc

Cette cuvée a été une vraie révélation pour moi dans le monde du vin avec cette identité de terroir unique rendant le plus bel hommage aux Petit Manseng et Petit Courbu, les cépages autochtones.

Cette cuvée vous offrira une superbe fraîcheur et un remarquable fruit.

A la vôtre !

Math



“Domaine”

2022

15,50 €

LOIRE
MENETOU-SALON

DOMAINE
GILBERT

Blanc

Fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous de ce joli Sauvignon très pur et cristallin !

Sans aucun doute l'allié parfait d'une douzaine d'huitres à partager ... ou pas !

Rémy



“Pur Fruit du Causee”

2021

9,95 €

SUD-OUEST
CAHORS

DOMAINE
COMBEL LA SERRE

Rouge

*Sa robe noire aux reflets violets est typique du Côt (Malbec).
Ce nectar est souple avec des tanins légers et rempli de soleil.*

Une cuvée aux notes épicées et fruitées, parfaite pour un apéritif très gourmand.

Aurélie



“XB”

2022

15,90 €

LANGUEDOC
PAYS DE L'HÉRAULT

DOMAINE DES
TERRASSES D'ELISE

Rouge

Une Syrah travaillée à la perfection par un vigneron d'exception, des tanins soyeux associés à une fraîcheur maîtrisée qui saura s'accorder à la perfection avec une viande ou une belle charcuterie.

Bonheur assuré !

Steven



“le Sud”

2022

21,50 €

VALLÉE DU RHÔNE
SAINT-JOSEPH

DOMAINE
BAROU

Blanc

Un Saint-Joseph dense et pur avec une minéralité atypique pour la région.

Un régal sur vos plats d'automne !

Maxence



ACTU des Caves



Nouveau

Privatisez les Caves Pierre Noble 3 Lieux pour 3 ambiances

Réunissez vos collaborateurs ou vos amis dans un cadre sympathique pour un moment de convivialité et d'échange autour du vin ! C'est ce que vous proposent les Caves Pierre Noble dans ses 3 magasins de la métropole rouennaise.

Contactez directement la cave de votre choix (Rouen - Isneauville - Franqueville) pour recevoir la brochure et un devis personnalisé.

Notre formule cocktail est modulable, plusieurs options s'offrent à vous pour créer un événement à votre image.

Exemple de Formule

BUFFET : Salaisons artisanales, Plat chaud cuisiné au choix, Fromages affinés, Pâtisserie artisanale.

+ VINS : Atelier dégustation 4 vins.

+ ANIMATION : Animation et présentation des vins par l'un de nos cavistes.

Pour 16 personnes : 49,90 € ht *
(* Minimum de facturation : 750,00 € ht)

Rouen

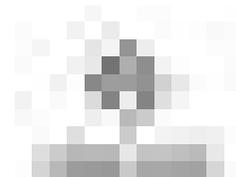
21 BOULEVARD DE VERDUN
76000 ROUEN
02 32 18 44 95
rouen@cavespierrenoble.fr

Isneauville

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

Franqueville Saint-Pierre

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



SPÉCIAL

FÊTE DES VINS

ÉVÈNEMENT DANS LES 3 CAVES

SOIRÉE INAUGURALE

JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023

ROUEN - FRANQUEVILLE SAINT PIERRE
ISNEAUVILLE

À PARTIR DE 19H45

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR LE SITE
www.cavespierrenoble.fr

Gratuit pour les membres du Club
20 € / personne pour les non membres

**POUR VOUS
INSCRIRE,
FLASHEZ MOI!!**



ROUEN

21 BOULEVARD DE VERDUN
76000 ROUEN
02 32 18 44 95
rouen@cavespierrenoble.fr

ISNEAUVILLE

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

FRANQUEVILLE-SAINTE-PIERRE

405 RUE DE LA RÉPUBLIQUE
76520 FRANQUEVILLE-SAINTE-PIERRE
02 32 91 37 80
franqueville@cavespierrenoble.fr