

CAVES PIERRE NOBLE

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

SAMEDI 26 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026



2026
fête
des
vins

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

AU DIMANCHE 18 OCTOBRE



LANCEMENT DE LA
FÊTE DES VINS 2026

SOIRÉE BASQUE
& SUD-OUEST

JEUDI 24 SEPTEMBRE

ROUEN & ISNEAUVILLE

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE

A partir de 19h30

Participation :

Gratuit pour les membres du Club

20,00 € / personne pour les non membres

Réservations sur
www.cavespierre noble.fr

Club
Pierre
Noble

Avez-vous
la carte du club ?

Les membres du Club
Pierre Noble bénéficient de
5 % de remise en plus sur
les vins affichant la carte !
Retrouvez toutes les
informations page 15.

04 **BORDEAUX**
LA NOUVELLE VAGUE

06 **BOURGOGNE**
LE VIGNOBLE DE L'YONNE

08 **LANGUEDOC**
CONVAINCUS DEPUIS TOUJOURS

12 les coups de Cœur
des cavistes

16 La Rencontre
Nouvelle cuvée

18 **LES GRANDS VINS**
SELON PIERRE NOBLE

21 Les petites perles
de Pierre Noble

22 **LIQUEURS FRANÇAISES**
LE GRAND RETOUR

26 **SUD-OUEST**
IMPOSSIBLE À RÉSUMER EN UN SEUL STYLE

30 **ALSACE**
PINOT NOIR, LA RÉVÉLATION

32 **CHAMPAGNE**
ZOOM SUR 2 BELLES MAISONS

34 Découverte
2 belles distilleries françaises

38 Pierre Noble & Vous
les Ateliers à ne pas rater !

Journal des CAVES PIERRE NOBLE "FÊTE DES VINS 2026"

Directeur de la publication : Frédéric Emeraud

Réalisation : Encre de Chine - Crédits photographiques :

Caves Pierre Noble, Adobe Stock. P34, P36, P38 : photos
soumises à des droits d'auteur, publiées avec l'aimable
autorisation des vignerons.

Changer de regard

Le monde du vin est en perpétuel mouvement. Les certitudes d'hier ne sont pas toujours celles d'aujourd'hui, et c'est sans doute ce qui le rend si passionnant.

Il suffit parfois de quelques années pour qu'une région se réinvente, qu'un cépage trouve sa voie, qu'une appellation sorte de l'ombre ou qu'un alcool oublié revienne sur le devant de la scène. Le vin n'est jamais figé. Il évolue au rythme des femmes et des hommes qui le façonnent... et de notre regard sur lui.

Chez Pierre Noble, nous aimons les grands classiques. Ils sont les fondations de notre métier. Mais nous aimons tout autant partir à la rencontre de celles et ceux qui font bouger les lignes, remettre en question quelques idées reçues et partager ces découvertes avec vous.

Cette Fête des Vins est une invitation à changer de regard et à redécouvrir des régions, des appellations, des cépages ou des spiritueux qui ont bien plus à raconter qu'on ne l'imagine. Car il suffit parfois d'un verre pour changer de regard.

Bonne Fête des Vins à tous !

L'équipe des Caves Pierre Noble

CHÂTEAU DAUGAY

SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU DE CRANNE

VIN DE FRANCE ROUGE

VIN DE FRANCE BLANC

CHÂTEAU LA TOUR DE BY

MÉDOC

Bordeaux, la nouvelle vague

Bienvenue dans l'ère audacieuse des vins de Bordeaux. Ici, l'héritage millénaire ose se réinventer : des vignerons passionnés bousculent les codes en misant sur des cépages rares, des vinifications libérées ou des terroirs méconnus. Le résultat ? Des vins vibrants où la structure classique de Bordeaux épouse l'éclat et la créativité. Une sélection qui célèbre ceux qui osent, pour des bouteilles aussi surprenantes qu'inoubliables.

Bordeaux écrit une nouvelle page de son histoire, et elle est audacieuse. Entre respect du terroir et folie créatrice, ces vins captent l'esprit du temps : plus légers, plus expressifs, mais toujours authentiques.

Cette cuvée, c'est le délire élégant de Saint-Émilion : un Cabernet Franc qui danse avec des tanins soyeux et une explosion de fruits rouges, comme si le terroir avait décidé de s'amuser. Une folie contrôlée, où chaque gorgée défie les conventions sans jamais perdre son âme.

Malbec
Cabernet
Sauvignon

Muscaris,
Floréal,
Vollis

100%
Merlot



PIOU
2024

17,80 €*

TARANIS
2024

15,00 €*

HISTRIA
2024

15,00 €*

EISSAURE
2023

13,95 €*

CHÂTEAU PEYRAT

VIN DE FRANCE ROUGE

GRAVES ROUGE

CHÂTEAU TERRASSON

FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU LES CARMES

PESSAC LÉOGNAN

CHÂTEAU MAGENCE JEAN D'ANTRAS

GRAVES BLANC

Coup de
Cœur



Un travail de
fourmis, une idée
"champenoise"
d'assembler trois
millésimes (2014,
2015 et 2019).

Le résultat :
une bombe !
Bien construit,
un peu d'ampleur
de la nervosité,
une aromatique
complexe
et originale.

A tester
absolument !



À LA SOURCE
2022

10,50 €*




GRAVES ROUGE
2022

10,90 €*




PARADOXE
BLANC N 23

- 20 %
supp. 10,30 €*


~~12,90 €*
~~



C DES CARMES
HAUT-BRION 2022

36,80 €*




AU GRÉ
DES VENTS

- 20 %
supp. 10,00 €*


~~12,50 €*
~~

Souvent associé
à Chablis,

le vignoble de l'Yonne

recèle pourtant
d'autres trésors

Autour d'Auxerre et jusqu'au Tonnerrois, une mosaïque d'appellations révèle toute la richesse des terroirs du nord de la Bourgogne : Chitry, Saint-Bris, Irancy, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Épineuil et Bourgogne Tonnerre.

Façonnés par des sols calcaires et un climat frais, ces vignobles donnent naissance à des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle précision. Le Chardonnay y produit des blancs élégants et minéraux, notamment à Chitry, dans les Côtes d'Auxerre et en Bourgogne Tonnerre. À Saint-Bris, le Sauvignon fait figure d'exception : c'est la seule appellation de Bourgogne consacrée à ce cépage, offrant des vins expressifs, frais et délicatement fruités.

Les amateurs de vins rouges apprécieront les Pinot Noir d'Irancy, des Côtes d'Auxerre ou d'Épineuil, alliant finesse, fraîcheur et gourmandise. À Irancy, le cépage César, héritage de l'époque romaine, peut compléter le Pinot Noir et confère aux vins une personnalité unique.

À l'occasion de notre Fête des Vins, nous vous invitons à partir à la découverte de ces appellations encore confidentielles, où chaque village exprime son identité et où des vignerons passionnés perpétuent un savoir-faire exigeant.

Une belle invitation
à explorer une autre
facette de la Bourgogne,
**authentique, élégante
et pleine de surprises.**

DOMAINE OLIVIER MORIN

CHITRY

CHITRY

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU



CONSTANCE
2023

15,95 €*




CONSTANCE
2022

13,95 €*


DOMAINE EDMOND CHALMEAU

CHITRY

CHITRY

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU



PINOT NOIR
2023

14,95 €*




SIDONIE
2024

17,80 €*


DOMAINE BERSAN

IRANCY

CÔTES D'AUXERRE

DOMAINE GRUHIER

BOURGOGNE ÉPINEUIL

BOURGOGNE TONNERRE

DOMAINE RICHOUX

IRANCY

Irancy prouve encore ici que cette appellation sait produire des vins racés, très identitaires.

L'élégance du millésime 2021 rencontre ici le caractère d'irancy. Fumée, presque tourbée, mêlée aux arômes de cerise noire, cette cuvée nous offre un très beau Bourgogne qui s'affirme et ne laisse pas indifférent.

Ce vin a tout ce qui fait le charme d'Irancy : beaucoup de fraîcheur, un fruit croquant et une vraie élégance, sans la puissance que recherchent certains amateurs de Bourgogne plus méridionale.

C'est le genre de bordelle qui plaît autant aux amateurs qu'aux clients qui veulent découvrir autre chose qu'un Bourgogne Pinot Noir classique.



IRANCY
2021

16,80 €*

MARIANNE
2022

18,50 €*

ÉPINEUIL
2023

21,00 €*

TONNERRE
2023

18,95 €*

IRANCY
2022

23,90 €*

MAS DES
AGRUNELLES

TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE
LA MARÈLE

TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE
LA TRAVERSÉE

TERRASSES DU LARZAC

CLOS DE
LA BARTHASSADE

TERRASSES DU LARZAC

Il y a des régions
que l'on découvre
et puis celles que
l'on défend depuis
longtemps.

le Languedoc

fait partie de
notre histoire

Depuis toujours, nous aimons
cette terre de caractère, ces
paysages baignés de soleil et
ces vigneron·nes qui ont choisi
d'aller plus loin que les idées
reçues.

Des grandes cuvées de garde
aux bouteilles de plaisir immédiat,
le Languedoc offre une palette
incroyable d'expressions.
Son image a changé, le regard
s'est ouvert ... et c'est une
excellente nouvelle !
Mais notre conviction, elle,
n'a jamais changé.

Nous vous invitons
aujourd'hui à **redécouvrir**
cette région à travers
notre sélection, et à
découvrir les vigneron·nes
qui continuent d'écrire
son histoire.

Quantité
ULTRA
limitée



L'INDIGÈNE
2023

15,00 €*
 

LA MARÈLE
2023

59,00 €*
 

LA TRAVERSÉE
2021

25,00 €*


LES OUVRÉES
2023

21,80 €*
 

DOMAINE D'AUPILHAC

LANGUEDOC

MONTPEYROUX

MONTPEYROUX

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU



LOU MASET
2023

14,80 €*

LES COCALIÈRES
2023

24,50 €*

LES COCALIÈRES
2025

24,50 €*

CLOS CONSTANTIN

TERRASSES DU LARZAC

TERRASSES DU LARZAC

TERRASSES DU LARZAC

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU

2026
NOU
VEAU

Coup de
Cœur



POLISSONS
2025

13,95 €*

ARJÈS
2024

23,90 €*

STRATE
2024

19,95 €*

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

CORBIÈRES

CORBIÈRES

DOMAINE
COTTEBRUNE

FAUGÈRES

CLOS CÉBÈNE

FAUGÈRES

FAUGÈRES



RACINE ROUGE
2023
- 15 %
supp. 10,10 €*
~~11,90 €*~~



RACINE BLANC
2025
- 15 %
supp. 10,20 €*
~~12,00 €*~~



LES MOULINS
2022
- 20 %
supp. 10,00 €*
~~12,50 €*~~



À LA VENVOLE
2024
- 15 %
supp. 14,35 €*
~~16,90 €*~~



LES BANCÈLS
2021
- 15 %
supp. 16,90 €*
~~19,90 €*~~

CHÂTEAU VIRANEL

SAINT CHINIAN

IGP PAYS D'OC

Coup de
Cœur



INTUITION
2024

11,50 €*




LA CHEVAUCHÉE
2024

- 15 %
supp. 6,75 €*


~~7,95 €*
~~

CLOS CENTEILLES

MINERVOIS

MINERVOIS

Cécile a repris le travail passionné de sa maman Patricia pour cette cuvée qui est l'aboutissement d'années de recherche pour redonner vie à des cépages anciens du Languedoc, presque disparus : Piquepoul Noir, Riveyrenc Noir, Morrastel Noir à jus blanc et Céillade. Des cépages endémiques, bien installés sur les terres du Clos Centeille, qui nous offrent un vin délicat, loin des standards du secteur, à la bouche délicate et aux arômes de mûre, de prune et de poivre blanc.

L'expression authentique des vins du Languedoc !



CARIGNANISSIME
2021

13,90 €*




LE C DE CENTEILLES
2019

18,95 €*


coups de cœur cavistes

Les cavistes des Caves Pierre Noble vous font partager la bouteille qu'ils ont particulièrement appréciée ces derniers mois.

Suivez-les,
vous ne serez pas déçus ...,

coups
de cœur
Sieg

VALLÉE
DU RHÔNE

DOMAINE DE LA
PETITE GALLÉE

COTEAUX DU LYONNAIS

LA TOUR
2023

12,90 €* 



Rafraîchissant, aux notes de framboise, de violette et de poivre, relevé par de délicates notes florales et épicées.

En bouche, le vin se montre souple, juteux et parfaitement équilibré ; un vin vivant, convivial et terriblement séduisant.

Sieg

coups
de cœur
Gaël

LANGUEDOC

MAS DE
LA SERANNE

TERRASSES DU LARZAC

LE CLOS DES IMMORTELLLES
2023

18,50 €* 



Un vin qui séduit par ses jolis arômes de fruits rouges mûrs et sa bouche tout en finesse.

Un rouge gourmand, avec juste ce qu'il faut de caractère pour donner envie d'y revenir !

Gaël

coups de cœur Julien

ESPAGNE
GALICE

**SILICE
VILTICULTORES**

RIBEIRA SACRA

SILICE ROUGE
2016

16,50 €* 



Après avoir laissé cette cuvée en cave pendant plusieurs années, ce terroir exceptionnel de la Ribeira Sacra en Galice nous offre aujourd'hui un vin lumineux d'une patine et d'une élégance rares.

Julien

coups de cœur Théo

TOURAINES

**DOMAINE
DU BEL AIR**

BOURGUEIL

JOUR DE SOIF
2024

15,00 €* 



Un rouge gourmand et croquant aux arômes de fruits rouges, avec un équilibre parfait entre fraîcheur et épices douces. Voici votre compagnon d'apéro entre amis.

Théo

coups de cœur Audrey

VALLÉE DU RHÔNE

**CHÂTEAU DE
MONTEAUCON**

LIRAC BLANC

COMTESSE MADELEINE
2023

16,80 €* 



Fleurs blanches, agrumes et un joli toucher de bouche pour cette appellation qui gagne à être connue. Le genre de bouteille qu'on ouvre pour se faire plaisir, qu'on partage ... et dont on se ressert avec bonheur. A la vôtre !

Audrey

coups de cœur Orlando

TOURAINES

**DOMAINE DE LA
PIERRE GRAVÉE**

VOUVRAY

INSPIRATIONS
2023

23,95 €* 



Le chenin dans toute son intensité : une magnifique expression du terroir de Vouvray.

Orlando

coups de cœur Fred

LOIRE

**CHÂTEAU
PLAISANCE**

ANJOU ROUGE

SUR LA BUTTE
2022

15,90 €* 



Ses notes de fruits rouges mûrs, de petites baies et d'épices douces s'expriment avec une bouche juteuse, souple et délicatement poivrée. Un vin charmeur, digeste et plein d'éclat, qui donne immédiatement envie d'y revenir !

Fred

coups de cœur Steven

CORSE

**DOMAINE
PARADELLA**

PATRIMONIO BLANC

PARADELLA BLANC
2023

39,00 €* 



J'aime cette cuvée à base de Vermentinu pour sa justesse, son équilibre, sa chair et ses arômes mêlant les agrumes, les fleurs blanches et sa finale finement toastée. Je la recommande pour les accords : crustacés, viandes blanches, le panel est large !

Steven

coups de cœur Benjamin

BOURGOGNE

**DOMAINE
VAUPRÉ**

BOURGOGNE
CHARDONNAY

BOURGOGNE BLANC
2024

13,95 €* 



Mon coup de cœur de cette année ! Un joli domaine dans le Mâconnais, entre le fruit blanc et la rondeur. Un Chardonnay comme on les aime !

Benjamin

coups de cœur Lucie

VALLÉE DU RHÔNE

**DOMAINE
SALEL & RENAUD**

ARDÈCHE

TRÉFOL
2022

12,50 €* 



Mon coup de cœur de cette année, tant humain que sur le vin, est Tréfol. C'est un bel assemblage de trois cépages, dont le Chatus qui est une vieille variété ardéchoise. Une bouteille sur le fruit avec du caractère ! Cette cuvée sera parfaite pour vos apéritifs entre amis et sur vos plats d'hiver à venir.

Lucie

coups de cœur JB

JURA

DOMAINE FUMEY
CHÂTELAIN

ARBOIS BLANC

SAVIGNIN OUILLE
2023

28,00 €* 



Le savagnin, cépage emblématique du Jura produit en petite quantité, est une madeleine de Proust pour moi. Le "ouillage" consiste à ne pas avoir d'oxydation, comme certains vins de voile jurassiens.

Cette cuvée nous offre un profil salin, floral, et une finale intense. En accord, je préconise de beaux poissons en sauce, mais aussi des fromages nobles jurassiens comme des comtés affinés de 24 à 30 mois.

A boire dès à présent comme à garder quelques années.

JB

coups de cœur Mat

BOURGOGNE

DOMAINE JÉRÔME
GALEYRAND

BOURGOGNE
CHARDONNAY

ORANE
2023

33,00 €* 



Notes de fruits à chair blanche, de fleurs délicates et notes légèrement beurrées.

La bouche est ample mais tendue, portée par une belle énergie et une finale saline qui donne au vin beaucoup de relief.

Mat

Club
Pierre
Noble



Avez-vous la carte du Club ?

Le Club Pierre Noble est un espace dédié à nos clients fidèles; c'est le prolongement de nos offres quotidiennes, une façon conviviale de plonger un peu plus en profondeur dans les méandres enchantés de l'univers Pierre Noble ... en profitant d'offres toujours plus exclusives.

Votre statut de membre du club Pierre Noble vous permettra également de profiter de tarifs encore plus avantageux sur nombre de cuvées et d'évènements.

Par exemple, pendant la fête des vins, les membres du Club bénéficient de 5 % de remise en plus sur les vins affichant la carte !

Retrouvez tout le processus d'adhésion sur notre site en flashant le QRCode !



Nouvelle cuvée

La Rencontre

Version Champagne

Toujours une même idée : proposer un produit identitaire, au rapport qualité-prix canon et avec surtout la même sensibilité ! Celle qui nous pousse à travailler avec des vignerons attachants, soucieux du moindre détail, profondément humains et sincèrement engagés dans ce qu'ils font.

La rencontre avec Rémy Gratiot s'est imposée naturellement. Cet homme de conviction, authentique et généreux, possède une vraie personnalité et une vision bien à lui de son métier.

Le feeling était très bon et très vite, l'idée est apparue : faire une "Rencontre" version Champagne.

Un champagne qui nous ressemble, pensé avec la même exigence, la même liberté et la même envie de proposer quelque chose de singulier, sans jamais perdre de vue l'essentiel : le plaisir et le juste prix bien évidemment.

Après pas mal d'échanges et de dégustations, une version avec 85 % de Pinot Meunier et 15 % de Chardonnay s'est dégagée. Un dosage doux (6 g), un vieillissement prolongé à 36 mois pour plus de complexité ... et voilà la cuvée "La Rencontre" prête à vous rencontrer !

*Audrey, Mat, Fred,
Jb et Rémy Gratiot
pour une Rencontre
inédite version
champagne !*



2026
NOU
VEAU

Coup de
Cœur


Offre de
lancement
21,00 €
au lieu de
23,90 €



CHAMPAGNE

DOMAINE
RÉMY GRATIOT

LA RENCONTRE
2026

21,00 €**
~~23,90 €**~~

* Offre valable
sur les 600
premières bouteilles !

JEAN-BAPTISTE
SEMMARTIN

JURANÇON SEC

DOMAINE
HUET

VOUVRAY SEC

DOMAINE
MACLE

CÔTES DU JURA

DOMAINE
GUILLOT-BROUX

MACON CRUZILLE

Blancs & Rouges, les grands vins

selon Pierre Noble

Un grand vin est avant tout un vin qui possède une identité, une personnalité, une âme. C'est un vin qui raconte une histoire : celle d'un territoire, d'un sol, d'un sous-sol, d'une exposition, d'un climat, d'un cépage ou d'un assemblage, et surtout celle d'un vigneron qui, par son exigence et sa sensibilité, révèle tout le potentiel de ce lieu.

Chez Pierre Noble, nous partageons naturellement une immense admiration pour les grands noms qui ont forgé la réputation du vignoble français. Les grands vins de Puligny-Montrachet, de Châteauneuf-du-Pape, de Pauillac ou encore de Sancerre occupent une place unique dans notre patrimoine et continuent de nous émerveiller.

Mais ici, ce qui nous anime, c'est de partir à la rencontre de vignerons discrets, d'explorer des lieux peu, voire pas du tout médiatisés et de découvrir des identités de terroirs que l'on ne soupçonne pas.



LES POUDINGUES
2022-23-24

39,00 €*

CLOS DU BOURG
SEC 2023

35,00 €*

CÔTES DU JURA
2018

35,00 €*

LA MOLLEPIERRE
2021

39,90 €*

ESPAGNE

LUIS ANXO
RODRIGUEZ VAZQUEZ

RIBEIRO BLANCO

Grands
Blancs
selon
Pierre
Noble

DOMAINE
CROIX & COURBET

ARBOIS

Grands
Blancs
selon
Pierre
Noble

DOMAINE LE
ROC DES ANGES

IGP CÔTES CATALANES

Grands
Blancs
selon
Pierre
Noble

DOMAINE
PARADELLA

PATRIMONIO

Grands
Blancs
selon
Pierre
Noble

Des lieux où le talent, le travail et l'authenticité donnent naissance à des vins d'une profondeur et d'une émotion parfois inattendues.

C'est cette émotion que nous avons envie de partager avec vous. Vous faire découvrir ces cuvées qui nous ont touchés, surpris, émerveillés, et qui méritent pleinement leur place aux côtés des plus grands.

Parce qu'un grand vin ne se résume pas à la notoriété de son étiquette. Il se reconnaît à l'émotion qu'il procure, au souvenir qu'il laisse et au plaisir que l'on prend à le partager.

Alors, laissez-vous guider, oubliez les idées reçues et partez avec nous à la découverte de ces grands vins de l'ombre. Nous sommes convaincus que vous ne serez pas déçus !



A TEIXA
2019

38,00 €*


EN CHEMENOT
2022

39,00 €*


LLUM
2023

25,00 €*


PARADELLA BLANC
2023

39,00 €*


COOPÉRATION
CAVES PIERRE NOBLE

&

DOMAINE
DE L'HORIZON

CÔTES CATALANES

DOMAINE
U STILICCIONU

AJACCIO

JEANNE
GAILLARD

SAINT JOSEPH

DOMAINE
DE LA BUTTE

BOURGUEIL

DOMAINE SAINT
JEAN DU BARROUX

VIN DE FRANCE

DOMAINE
I CUSTODI

ETNA

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble

Grands
Rouges
selon
Pierre
Noble



L'ESPRIT DE L'HORIZON
2021

26,00 €*



ANTICA
2020

41,00 €*



CÔTE BELLAY
2022

42,00 €*



PERRIÈRES
2020

29,00 €*



GRENACHE USCLADES
2021

31,00 €*



PISTUS
2024

19,90 €*

les petites perles

en Blanc ...
... en Rouge



DOMAINE
DES POTHIER

Vin de France
Blanc
la colline en flamme
2025

11,50 €



DOMAINE
MEYER-FONNÉ

Alsace
Gentil
2024

11,90 €



CHÂTEAU
VIRANEL

IGP
Pays d'Oc
La Chevauchée
2024

6,75 €



CHÂTEAU
LA ROQUE DE BY

Médoc
Cru Bourgeois
Médoc
2019

11,90 €



JEANNE
GAILLARD

IGP Collines
Rhodaniennes
Terre de Mandrin
Syrah 2023

10,90 €



DOMAINE DE LA
PETITE GALLÉE

Coteaux du
lyonnais
La Tour
2023

12,90 €



DOMAINE
SAINT COSME

Côtes
du Rhône
2025

9,95 €



DOMAINE
BONNIGAL BODET

Touraine
Diablicôt
2023

9,95 €

Liqueurs françaises

le grand retour !

Si je dis Abricot du Roulot, je sais que cela en fera réagir plus d'un(e)... et ils/elles ont bien raison !

Par sa précision, sa fraîcheur et sa pureté de fruit, la liqueur d'abricot de Jean-Marc Roulot a changé le regard porté sur les liqueurs. Elle a rappelé qu'elles pouvaient être gastronomiques, profondément modernes et addictives.

Longtemps, les liqueurs ont souffert d'une image figée : trop classiques, parfois ennuyeuses, trop sucrées, réservées au digestif. Et pourtant, elles signent aujourd'hui un retour remarqué.

Tout repose sur un travail de précision, entre extraction, équilibre et recherche de justesse aromatique.

Portées par des artisans exigeants, elles retrouvent aujourd'hui une place dans une dégustation plus libre : sur glace, allongées d'un tonic ou intégrées à des cocktails élégants.

Derrière ces flacons se cachent des recettes jalousement gardées, des fruits, des plantes et, surtout des artisans passionnés qui cherchent l'équilibre parfait entre fraîcheur, intensité et gourmandise.

Des grandes références historiques aux créations plus contemporaines, elles n'ont sans doute jamais été aussi **passionnantes** à redécouvrir.





BOURGOGNE

DOMAINE ROULOT

LIQUEUR D'ABRICOT

ALC 25 % / VOL 50 cl

49,00 €*

BOURGOGNE

MAISON JACOULOT

LIQUEUR D'ABRICOT

ALC 26 % / VOL 70 cl

36,00 €*

BOURGOGNE

LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE

ALC 21 % / VOL 70 cl

32,00 €*

Fondée en 1891 à Romanèche-Thorins, la Maison Jacoulot est une institution bourguignonne spécialisée dans les eaux-de-vie, crèmes de fruits et liqueurs.

Depuis 2013, la famille Vançon perpétue cette histoire avec Philippe Vançon, entouré de son épouse Anne et de leurs fils Guillaume et Romain.

Les liqueurs occupent une place importante dans le savoir-faire de la maison, avec un travail particulièrement soigné autour du fruit. Abricot, pêche de vigne, framboise, cerise ou encore des créations plus originales : chaque liqueur recherche l'intensité aromatique et l'équilibre.

La sélection des fruits, les macérations et les assemblages sont réalisés avec une véritable exigence artisanale. Une approche qui permet à Jacoulot de proposer des liqueurs à la fois authentiques, gourmandes et d'une grande précision.

AUVERGNE RHÔNE ALPES

MAISON FORISSIER

LIQUEUR DE VERVEINE

ALC 30 % / VOL 50 cl

29,00 €*
La famille Lachal, producteurs de plantes avant d'être liquoriste
Au cœur du Forez, la famille Lachal cultive et transforme sa propre verveine biologique avec passion.
Une production artisanale qui met en valeur tout le caractère de cette plante emblématique, dans le respect du terroir et des traditions.

BOURGOGNE

MIX DISTILLERIE

LIQUEUR DE GIN

ALC 18 % / VOL 70 cl

39,00 €*
La famille Lachal, producteurs de plantes avant d'être liquoriste
Au cœur du Forez, la famille Lachal cultive et transforme sa propre verveine biologique avec passion.
Une production artisanale qui met en valeur tout le caractère de cette plante emblématique, dans le respect du terroir et des traditions.

ALSACE

DISTILLERIE NUSBAUMER

LIQUEUR DE SUREAU

ALC 20 % / VOL 70 cl

27,50 €*
La famille Lachal, producteurs de plantes avant d'être liquoriste
Au cœur du Forez, la famille Lachal cultive et transforme sa propre verveine biologique avec passion.
Une production artisanale qui met en valeur tout le caractère de cette plante emblématique, dans le respect du terroir et des traditions.

DISTILLERIE DES ARAVIS



LIQUEUR
DES ARAVIS
ALC 40 % / VOL 70 cl

42,50 €*

GENÉPI
DU BERGER
ALC 40 % / VOL 70 cl

36,90 €*

*Sarah & Romain Gauthier,
deux passionnés qui font revivre
avec talent le patrimoine des Aravis*

Lorsque Sarah et Romain Gauthier reprennent la Distillerie des Aravis en 2020, ils font naître une véritable institution de La Clusaz. Frère et sœur, enfants et petits-enfants de distillateurs, ils conjuguent héritage familial et regard contemporain avec une belle complémentarité.

Leur passion des plantes de montagne, leur exigence et leur envie de faire perdurer ce savoir-faire, donnent naissance à des liqueurs authentiques, élégantes et profondément ancrées dans leur terroir alpin.

NORMANDIE

GROUPE BACARDI



LIQUEUR DOM
BÉNÉDICTINE
ALC 40 % / VOL 70 cl

28,90 €*

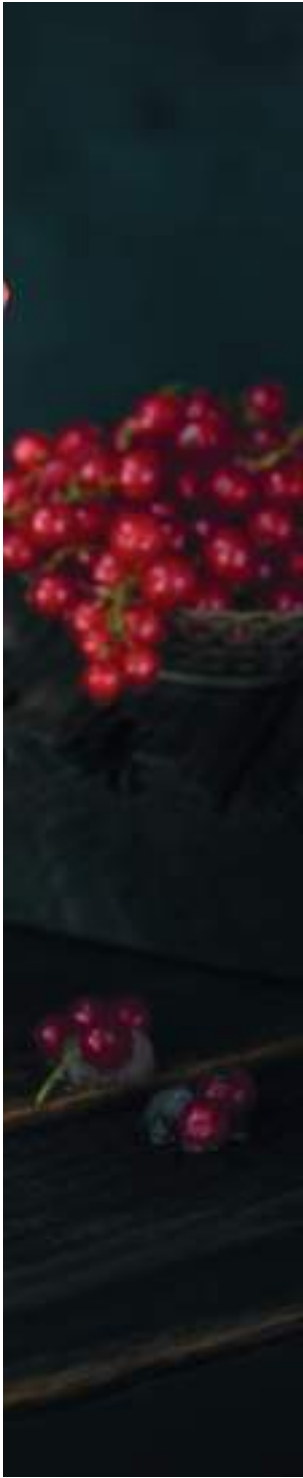
*La Bénédictine,
liqueur devenue monument
du patrimoine français*

L'histoire de la Bénédictine commence avec un homme : Alexandre Le Grand, négociant normand du XIX^e siècle, passionné d'anciens manuscrits. C'est en s'inspirant d'une supposée recette de l'abbaye de Fécamp qu'il met au point cette liqueur devenue mythique.

Depuis, la Bénédictine est restée intimement liée à son lieu de naissance et à son créateur, portée par un savoir-faire unique mêlant 27 plantes et épices. Derrière son image iconique, elle raconte avant tout une histoire de curiosité, de transmission et de passion pour les plantes et les assemblages.



Les savoir-faire
des liquoristes français
ont été inscrits à l'**Inventaire
national du patrimoine culturel
immatériel en 2024**, signe de
leur importance culturelle.



PAYS BASQUE

DISTILLERIE BRANA

*Martine Brana,
gardienne d'un savoir-faire
familial exceptionnel*

Pour Brana, il y a une très belle histoire familiale. La maison a été bâtie par Étienne et Adrienne Brana, véritables pionniers de la distillation au Pays basque dans les années 1970. Leurs enfants ont ensuite repris le flambeau : Jean Brana s'est consacré au vignoble d'Irùléguy tandis que Martine Brana a développé la distillerie et créé de nombreuses liqueurs et eaux-de-vie devenues emblématiques.



LIQUEUR DE
CLÉMENTINE
ALC 25 % / VOL 50 cl

37,00 €*



LIQUEUR DE
CACAO POIRE
ALC 20 % / VOL 50 cl

37,00 €*

NORMANDIE

DISTILLERIE FRANC-TIREUR

*Julien Sevestre,
artisan créatif et exigeant*

Julien Sevestre fait partie de cette nouvelle génération de distillateurs qui redonne un souffle nouveau aux liqueurs françaises.

Talentueux, sincère et d'une grande exigence, il crée des recettes originales où l'équilibre, la fraîcheur et la qualité des ingrédients priment avant tout.



LIQUEUR DE
SUREAU
ALC 18 % / VOL 70 cl

32,00 €*



LIQUEUR
DE GROSEILLE
ALC 18 % / VOL 70 cl

32,00 €*

DOMAINE
COMBEL LA SERRE

CAHORS

CLOS
LA COUTALE

CAHORS

MAISON
BRUMONT

MADIRAN

CHÂTEAU
BOUSCASSÉ

PACHERENC DU VIC BILH SEC

Focus sur ce Sud-Ouest

impossible à résumer
en un seul style

Que vous évoque le
Sud-Ouest ? Un Cahors,
un Jurançon, un Madiran ou
peut-être un Irouléguy ?
Tout dépend de votre histoire
avec cette région.

C'est ce qui la rend si
attachante. Ici, impossible de
résumer le vignoble à un seul
style. On y trouve des rouges
de garde, des blancs éclatants,
des moelleux de gastronomie
comme des bouteilles à partager
entre amis.

Une région qui ne cherche
pas à suivre les tendances,
mais à écrire les siennes.

2026
NOUVEAU
Coup de
Cœur

UN CERISIER, DES PIERRES
& DES COCHONS 2023

18,95 €* - 15 %
supp.

LA GRIOTTE
2024

11,50 €* ~~13,50 €*~~

TORUS
2023

10,00 €* ~~13,50 €*~~

CHÂTEAU BOUSCASSÉ
2020

21,50 €* ~~13,50 €*~~

CLOS
BASTÉ

MADIRAN

CHÂTEAU
MONTUS

MADIRAN

DOMAINE
CASTERA

JURANÇON SEC

DOMAINE BRANA

IROULÉGUY

IROULÉGUY



CLOS BASTÉ
2023

18,90 €*



MONTUS ROUGE
2021

28,90 €*



CUVÉE XXIII
2023

21,00 €*



HARRI GORRI BLANC
2024

- 20 %
supp. 16,80 €*

~~21,00 €*~~



HARRI GORRI ROUGE
2023

17,85 €* - 15 %
supp.

~~21,00 €*~~

DOMAINE LA POINTE

IGP DES LANDES

IGP DES LANDES

DOMAINE ELIAN DA ROS

CÔTES DU MARMANDAIS

CÔTES DU MARMANDAIS

CÔTES DU MARMANDAIS



LES PIEDS DANS LE SABLE
2025

8,95 €*

LES PIEDS DANS LE SABLE
2024

8,95 €*

LE VIN EST UNE FÊTE
2025

12,50 €*

CHANTE COUCOU
2022

22,50 €*

COUCOU BLANC
2022

28,00 €*

DOMAINE GAYRARD		
GAILLAC	GAILLAC	IGP DU TARN

DOMAINE LABALLE	
CÔTES DE GASCOGNE	ARMAGNAC



DURAS
2024
10,50 €*



LOIN DE L'ŒIL
2023
13,95 €*



MAUZAC
2024
9,90 €*



DEMOISELLE
2025
7,95 €*



EXODE XIV
100 % UGNI BLANC
39,00 €*

DOMAINE
MÉLANIE PFISTER

AOP ALSACE

DOMAINE MEYER FONNÉ

AOP ALSACE

AOP ALSACE

Grand Pinot Noir, L'Alsace

s'installe à la table
des Grands

Pendant longtemps, l'Alsace a été associée à ses grands vins blancs. Pourtant, depuis quelques années, ses Pinot Noir changent la donne. L'Alsace regorge de grands terroirs, il ne manquait plus que de la persuasion et de la confiance ...

Mélanie Pfister, les Frères Engel ou Marie et Jean Paul Zusslin démontrent que l'Alsace a franchi un cap. Le niveau est là. Au point que certaines cuvées peuvent aujourd'hui côtoyer les plus belles références, notamment bourguignonnes.

Pinot Noir d'Alsace :
la révélation. Et si votre
prochain coup de cœur
venait d'Alsace ?



PINOT NOIR
WEG
2025

22,90 €*

PINOT NOIR
LES PRÉMICES
2025

16,50 €*

PINOT NOIR
GALLUS
2023

28,95 €*

DOMAINE
ALBERT MANN

AOP ALSACE

DOMAINE LES
FRÈRES ENGEL

AOP ALSACE

DOMAINE
WEINBACH

AOP ALSACE

DOMAINE
VALENTIN ZUSSLIN

AOP ALSACE

Coup de
Cœur



2026
NOU
VEAU



PINOT NOIR
2024

38,95 €*



PINOT NOIR
BOCKSBURG
2022

26,95 €*



PINOT NOIR
ALTENBOURG
2023

85,00 €*



PINOT NOIR
BOLLENBERG
2023

36,50 €*

GRAND VIN DE CHAMPAGNE LENOBLE



EXTRA BRUT
V 21

36,00 €*



BRUT NATURE
DOSAGE ZÉRO

42,00 €*



BLANC DE BLANCS
GRAND CRU V 20

49,00 €*



ROSÉ
V 19

49,00 €*



RÉSERVE PERPÉTUELLE
BRUT

42,00 €*

RÉSERVE PERPÉTUELLE
NON DOSÉ

42,00 €*

BLANC DE NOIRS
EXTRA BRUT 2020

69,90 €*

CLOS DES GOISSES
EXTRA BRUT 2016

270,00 €*

Découverte
**2 belles
distilleries
françaises**



PAYS BASQUE

Distillerie Brana
le fruit dans tous ses états

Chez Brana, le fruit est une matière première, mais surtout une obsession. Clémentine, framboise, verveine, poire, cédrat ... Chaque création cherche à en préserver l'expression la plus juste.

En liqueur comme en eau-de-vie, la maison basque travaille le fruit avec précision pour en révéler différentes facettes : éclatantes, intenses, délicates ou plus profondes.

Une collection à déguster
comme une promenade
au cœur d'un verger.



liqueur

...



Des notes d'agrumes éclatantes, entre zeste de clémentine et pulpe juteuse. Une liqueur fraîche et délicatement acidulée.

LIQUEUR DE
CLÉMENTINE
ALC 25 % /VOL 50 cl

37,00 €*



Une expression très aromatique, portée par la verveine et ses notes citronnées. Vive, délicate et désaltérante.

LIQUEUR DE
VERVEINE CITRONNELLE
ALC 25 % /VOL 50 cl

37,00 €*



Une framboise intense et précise, entre fruit frais et notes légèrement confiturées. Une liqueur expressive, tout en équilibre.

LIQUEUR DE
FRAMBOISE
ALC 20 % /VOL 50 cl

37,00 €*



Un mariage subtil entre la profondeur du cacao et l'ajout d'un soupçon d'eau de vie de poire qui prolonge le fruit en finale. Une liqueur veloutée et originale.

LIQUEUR DE CACAO
À L'EAU DE VIE DE POIRE
ALC 20 % /VOL 50 cl

37,00 €*



La poire dans sa forme la plus pure : un fruit net, précis et éclatant, avec une finale longue et délicatement fruitée.

EAU-DE-VIE DE
POIRE WILLIAM
ALC 44 % /VOL 50 cl

59,00 €*



Une eau-de-vie d'une grande finesse, où la framboise se dévoile avec netteté et intensité. Une expression pure et persistante du fruit.

EAU-DE-VIE DE
FRAMBOISE
ALC 45 % /VOL 50 cl

65,00 €*



Un cédrat aux accents d'agrumes et de zeste, précis et lumineux. Une eau-de-vie originale, à la finale fraîche et délicatement amère.

EAU-DE-VIE DE
CÉDRAT DE CORSE
ALC 44 % /VOL 50 cl

65,00 €*



Une expression délicate de l'agrumes, entre écorce, pulpe et notes zestées. Une eau-de-vie fine et aromatique, d'une grande netteté. Notre charbonnier sans hésiter !

EAU-DE-VIE DE
CLÉMENTINE DE CORSE
ALC 44 % /VOL 50 cl

65,00 €*

...
eau
de vie

Coup de
Cœur





CHARENTE

Distillerie Tessendier

du Cognçais au Speyside,
une même culture de la
distillation !

Quand on pense whisky écossais, le Speyside vient naturellement à l'esprit.

Le Cognçais possède, à sa manière, cette même culture de la distillation. Ici, les alambics font partie du paysage depuis des siècles et le savoir-faire se transmet lui aussi au fil des générations.

C'est dans cette terre de Cognac que la famille Tessendier a grandi et construit son expertise. Mais les frères Tessendier ne se sont pas arrêtés aux frontières de leur appellation. Leur maîtrise de la distillation et de l'élevage les a naturellement conduits vers le whisky français, avec Arlett. Cognac ou whisky, les univers sont différents. Pourtant, chez Tessendier, on retrouve la même recherche : celle d'une eau-de-vie qui prend son temps, se transforme au contact du bois et révèle peu à peu toute sa complexité.

Deux expressions d'un même savoir-faire. Celui d'une famille de distillateurs.



cognac PARK



Un XO tout en finesse, où les notes de fruits mûrs et de pâtisserie rencontrent une belle profondeur boisée. Une cuvée élégante, généreuse et parfaitement fondue.

PARK XO
BRODERIE BLOSSOM

ALC 40 % /VOL 70 cl

66,90 €*



Un VSOP lumineux, marqué par les fruits jaunes, les épices douces et une bouche ample. Une expression équilibrée, souple et chaleureuse.

PARK VSOP
REFLET CUIVRÉ

ALC 40 % /VOL 70 cl

42,00 €*



Un Cognac singulier, sublimé par l'élevage en chêne japonais Mizunara. Des notes de bois précieux, d'épices douces et de fruits secs, avec une finale longue et expressive.

PARK BORDERIES
5 ANS MIZUNARA

ALC 44 % /VOL 70 cl

58,00 €*



Un whiskey harmonieux, aux notes de fruits mûrs, de vanille et de céréales délicatement toastées. Un profil souple et accessible, avec une finale persistante.

ARLETT
BLEND

ALC 40 % /VOL 70 cl

25,90 €*



Un single malt au profil racé, où le Mizunara dévoile des notes épicées, boisées et légèrement exotiques. Une bouche ample, portée par un boisé fin et original.

ARLETT SINGLE MALT
MIZUNARA

ALC 45 % /VOL 70 cl

49,90 €*



Un single malt délicatement tourbé, aux notes de fumée, de malt grillé et d'épices douces. Une expression chaleureuse et équilibrée, avec une finale persistante.

ARLETT
SINGLE MALT TOURBÉ

ALC 44 % /VOL 70 cl

46,00 €*

...
whisky
ARLETT

AGENDA les soirées

à ne pas rater cet automne



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

ROUEN
ISNEAUVILLE
FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE



**LANCEMENT DE LA
FÊTE DES VINS 2026**

**SOIRÉE BASQUE
& SUD-OUEST**

**JEUDI 24
SEPTEMBRE**

Rouen & Isneauville

**VENDREDI 25
SEPTEMBRE**

Franqueville Saint-Pierre

A partir de 19h30

Participation : gratuit pour
les membres du Club
20,00 € / personne pour
les non membres

ISNEAUVILLE



JEUDI 15 OCTOBRE
**SOIRÉE INITIATION
À LA DÉGUSTATION**

VIN ROUGE

19h30 à 22h30
Participation 39,00 € / personne



JEUDI 13 NOVEMBRE
SOIRÉE À THÈME

**CHAMPAGNE &
GRANDES BULLES**

19h30 à 22h00
Participation 59,00 € / personne

Réservations : www.cavespierrenoble.fr

ROUEN



VENDREDI 11 SEPTEMBRE
SOIRÉE À THÈME

**CÔTE RÔTIE, CHATEAUNEUF
DU PAPE & CO**

19h30 à 22h30
Participation 49,00 € / personne



SAMEDI 19 SEPTEMBRE
SOIRÉE INITIATION
À LA DÉGUSTATION

VIN ROUGE

11h30 à 14h30
Participation 39,00 € / personne



VENDREDI 16 OCTOBRE
SOIRÉE À THÈME

VINS & FROMAGES

19h30 à 22h30
Participation 59,00 € / personne



JEUDI 22 OCTOBRE
SOIRÉE À THÈME

**WHISKYS
ÉCOSSAIS**

19h30 à 22h30
Participation 49,00 € / personne

FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE



JEUDI 1ER OCTOBRE
SOIRÉE À THÈME

WHISKYS DU MONDE

19h30 à 22h30
Participation 49,00 € / personne



JEUDI 26 NOVEMBRE
SOIRÉE À THÈME
**LES GRANDS VINS ROUGES
SELON PIERRE NOBLE**

19h30 à 22h30
Participation 49,00 € / personne



VENDREDI 04 DÉCEMBRE
SOIRÉE APÉRO DÉGUSTATION

**LES WHISKYS D'ANTONY
MC CALLUM**

19h30 à 21h00
Participation 20,00 € / personne



LANCEMENT DE LA FÊTE DES VINS 2026

SOIRÉE BASQUE & SUD-OUEST

Rouen & Isneauville
Jeudi 24 septembre

Franqueville-Saint-Pierre
Vendredi 25 septembre

A partir de 19h30

Participation :
Gratuit pour les
membres du Club

20,00 € par personne
pour les non membres

Inscription sur le site
www.cavespierrrenoble.fr

SOIRÉE

24 & 25
septembre
2026

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

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

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

2026 fête des vins

SAMEDI 26 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026

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