SPÉCIAL FÊTES 2026

ACCORDS DE FÊTES

ACCORDS METS & VINS
IDÉES CADEAUX



AVEC LE CHEF ÉTOILÉ

ÉRIC GUÉRIN

3 RECETTES DE FÊTES SIGNATURE

CAVAVIN®
la passion du conseil

LE NATUREL
100% FRANÇAIS
à boire en soft ou en cocktail

LA FRENCH s'il vous plait ! INGRÉDIENTS NATURELS



IDÉES COCKTAILS

Le French Mule
« légèrement épicée »

- 4 cl de **Vodka**
- 16 cl de **Ginger Beer**
- 1 rondelle de citron vert
- Compléter avec des glaçons

Le Gin Tonic
« à la française »

- 4 cl de **Gin**
- 16 cl de **Tonic**
- 1 rondelle de citron
- Compléter avec des glaçons

La French Paloma
« à la Fleur de Sel de Guérande »

- 4 cl de **Tequila**
- 16 cl de **Pamplemousse Rose**
- 1 rondelle de citron vert
- Compléter avec des glaçons

Le French Punch
« façon Fizz »

- 4 cl de **Rhum**
- 16 cl de La French **Agrumes**
- 1 rondelle d'orange
- Compléter avec des glaçons

ÉDITO

Les fêtes commencent souvent bien avant de passer à table. Elles prennent forme autour d'un menu que l'on imagine, d'une recette que l'on a envie d'essayer, d'une bouteille choisie avec soin ou d'une saveur que l'on souhaite faire découvrir.

Ce catalogue a été pensé comme un véritable parcours de table, de l'apéritif jusqu'aux derniers verres. Vins, champagnes, spiritueux et alternatives sans alcool accompagnent chaque moment, avec une même envie : proposer des accords simples, accessibles et inspirants.

Coquillages, foie gras, poissons, viandes, fromages ou desserts : au fil des pages, vous trouverez des repères pour choisir la bouteille juste, sans enfermer les goûts dans des règles trop strictes. Un blanc ample peut accompagner un foie gras, un rouge délicat trouver sa place avec un poisson, tandis que les bulles peuvent s'inviter bien au-delà de l'apéritif. L'essentiel reste de trouver l'équilibre entre le plat, le moment et les envies de chacun.



Cette édition donne aussi la parole à la cuisine, avec trois recettes imaginées par le chef étoilé Éric Guérin, chef de La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim, au cœur de la Brière en Loire-Atlantique. Son univers, à la fois sensible, créatif et profondément ancré dans le goût du produit, vient enrichir ce catalogue d'un fil rouge gourmand.

Autour de ces recettes de fête, nous avons imaginé des accords pour accompagner les saveurs sans les figer, ouvrir des pistes et donner envie d'explorer. En complément, des vidéos permettent de retrouver les gestes, les conseils et l'inspiration du chef.

La découverte se poursuit jusqu'à la fin du repas avec une sélection de whiskies, rhums, gins, cognacs et autres spiritueux, choisis pour leur personnalité. Des bouteilles à offrir, à découvrir ou à réserver pour les derniers instants de la soirée.

Au fil de ce catalogue, vous retrouverez des cuvées accessibles, des bouteilles de caractère, de grandes appellations et des idées cadeaux pour composer une table qui vous ressemble, explorer de nouveaux horizons ou retrouver des valeurs sûres.

Très belles fêtes à toutes et à tous.





SOMMAIRE

LES VINS

L'APÉRITIF & LES AMUSE-BOUCHES 8
LES APÉRITIFS & LES VINS SANS ALCOOL 16
LES COQUILLAGES & LES CRUSTACÉS 18
LE FOIE GRAS 22
LES POISSONS 24
LES VOLAILLES & LES VIANDES BLANCHES 28
LES GIBIERS & LES VIANDES ROUGES 36
LES FROMAGES 42
LES DESSERTS 44

LES SPIRITUEUX

LES WHISKIES 48
LES RHUMS 54
LES GINS 56
LES COGNACS 58
AUTRES SPIRITUEUX 60

IDÉES CADEAUX 62



Une recette ancestrale, réinterprété en Provence • 40 plantes & écorces • fraîcheur herbacée

IWSC 98 pts iwsc.net • 2026

GREGORIENNE

GRANDE LIQUEUR DE PROVENCE

ROYAL PROVENÇAL

2 cl de Grégorienne • Compléter avec du Champagne ou un bon Crémant • Zeste de citron

Une bulle élégante et festive.

À déguster pure, sur glace ou en cocktail

www.liquoristerie-de-provence.com

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

apēpite

EXCLUSIVITÉ À RETROUVER CHEZ VOTRE CAVISTE CAVAVIN

La Touche Gourmande CAVAVIN

CAVAVIN propose une sélection de produits gourmands pour accompagner les moments conviviaux, quelle que soit l'occasion.

Tartinables salés, biscuits apéritifs, douceurs sucrées... des recettes simples et soignées, idéales pour varier les saveurs à l'apéritif ou pour s'accorder avec une sélection de vins.

Des Coffrets À Composer

Les assortiments permettent de créer des coffrets gourmands sur mesure, en fonction des goûts de chacun.

Une idée cadeau à glisser sous le sapin ou à offrir à tout moment, pour faire découvrir des recettes fabriquées en France, issues d'un savoir-faire artisanal.



Les tartinables salés

Des recettes généreuses pour accompagner l'apéritif et varier les saveurs.
Poissons, viandes, légumes, un large choix de tartinables :
Saumon fumé, thon aux tomates, terrine de canard ou tapenade noire...
à déguster sur du pain grillé.

À tester avec l'accord mets & vin conseillé par votre caviste.



Les biscuits apéritifs

Des recettes croustillantes et savoureuses à partager. Sablés apéritifs à l'Emmental ou à la Provençale, chaque bouchée accompagne vos moments conviviaux avec gourmandise.





Les douceurs sucrées

Des gourmandises délicates pensées pour accompagner chaque moment.
Billes chocolatées ou encore sablés sucrés, des recettes élaborées avec soin et authenticité.





L'APÉRITIF & LES AMUSE-BOUCHES



01.

DOMAINE DES GINESTIÈRES AOP MINERVOIS 2024

Un vin rouge chaleureux et expressif du Domaine des Ginestières. Entre fruits rouges croquants, rondeur et notes épicées, ce Minervois offre tout le caractère du Languedoc dans un style accessible et généreux.

Sur commande



02.

EXCLU CAVAVIN

GRAND BRAQUET CHARDONNAY IGP VAL DE LOIRE 2024

Porté par un Chardonnay frais et fruité, ce Grand Braquet dévoile un profil élégant et équilibré. Ses notes d'acacia, d'agrumes, de pamplemousse et de fruits exotiques s'accompagnent d'une belle longueur et d'une finale délicatement terroirée.

8,90 CHF



03.

CAVAGE MALBEC GRENACHE NOIR VIN DE FRANCE 2023 / 2025

Entre fraîcheur et gourmandise, cet assemblage de Malbec et de Grenache Noir dévoile des notes de cassis, de framboise et de fruits noirs. Une cuvée souple et généreuse, aux tanins fondus, parfaite pour les repas conviviaux.

8,90 CHF



04.

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE TOUSSAINT « CRAIE BLANCHE » AOP VOUVRAY 2023

Issu de Chenin, ce Vouvray sec met en avant un nez élégant de fleurs d'acacia, de rose et de poire. En bouche, la matière se montre riche et racée, portée par une minéralité et une fraîcheur marquées.

12,90 CHF

ALSACE

Frey-Sohler

L'Art du Vin et de la Tradition



Vins et Crémants d'Alsace

Riesling - Pinot Gris - Pinot Noir - Vendanges Tardives







Le Domaine Frey-Sohler est une exploitation familiale portée aujourd'hui par la 5e génération avec Damien, et déjà par la 6e avec Aude et Hugo. Suivez la vie du domaine et les travaux de la vigne sur Facebook et Instagram.

Nos deux terroirs offrent des styles uniques : des vins très aromatiques et élégants sur les graves, et des vins minéraux de grande garde sur le granit. Découvrez notamment notre Crémant Riesling, récompensé pour la seconde fois par un Coup de Cœur 3*** au Guide Hachette, ainsi que nos vins blancs et rouges régulièrement primés lors de concours nationaux et internationaux.

Les vins Frey-Sohler, une histoire de passion et de caractère à partager sans modération.

EXCLU CAVAVIN

05.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA PÉPITE DE FRANÇOIS AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2021

Caractère et élégance pour ce Castillon Côtes de Bordeaux BIO, assemblant Merlot et Cabernet-Franc, entre cassis, framboise, fruits rouges mûrs, épices et tanins souples. Une belle signature de François Despagne.

Sur commande





06.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

EXCLU CAVAVIN

CHÂTEAU DE ROQUEMONT « MERLOTITUDE » VIN DE FRANCE 2024

100 % Merlot, cette cuvée gourmande mise sur le fruit et la convivialité. Souple et généreuse, elle dévoile des notes de cassis et de mûre, portées par des tanins fondus et une belle fraîcheur.

12,80 CHF



07.

DOMAINE DE CRAY « ÉCLAT DE CRAY » AOP MONTLOUIS BRUT 75 CL 12 % VOL

Élaboré exclusivement à partir de chenin blanc, ce Montlouis Brut dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Une cuvée fraîche, élégante et délicatement pétillante.

13,30 CHF



08.

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité

TERRES SECRÈTES « LES PRÉLUDES » AOP BOURGOGNE 2024

Un Chardonnay gourmand et accessible, marqué par des notes de fruits à chair blanche et une belle fraîcheur. Une cuvée harmonieuse qui reflète tout le savoir-faire des terroirs bourguignons.

Sur commande



09.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

EXCLU CAVAVIN

MAISON BELLE « LA BELLE SYRAH » IGP COLLINES RHODANIENNES 2025

La Belle Syrah dévoile une robe pourpre brillante et un nez expressif de mûre, cassis, violette et poivre noir. Sa bouche précise, portée par des tanins fins et intégrés, s'équilibre avec une légère touche boisée en finale.

Sur commande



10.

DOMAINE JONCY
« EMPREINTE »
AOP BEAUJOLAIS 2025

Un vin blanc BIO à la fois frais et raffiné. Ses notes de fruits à chair blanche, de fleurs et de fruits secs apportent beaucoup de douceur et d'élégance à une bouche souple et parfaitement équilibrée.

Sur commande



11.

DOMAINE JONCY
« EN MORIER »
AOP MOULIN-À-VENT 2025

Ce Moulin-à-Vent dévoile des arômes de fruits noirs, de prune et de réglisse relevés par de délicates notes épicées. La bouche ample et soyeuse se prolonge sur une finale élégamment boisée, offrant un vin de caractère et de belle profondeur.

16,10 CHF



LE SPRITZ DE FÊTES AU CRÉMANT

Pour 1 verre • 5 min • Facile

INGRÉDIENTS :

- 8 cl de crémant bien frais
- 4 cl d'apéritif à l'orange
- 2 cl d'eau pétillante
- 1 trait de jus d'orange frais
- 1 zeste d'orange
- Quelques glaçons

PRÉPARATION :

- Remplir un grand verre de glaçons.
- Verser l'apéritif à l'orange.
- Ajouter le jus d'orange.
- Compléter avec le crémant et l'eau pétillante.
- Mélanger délicatement.
- Décorer avec un zeste d'orange.

Le détail qui change tout :
Un zeste d'orange exprimé au-dessus du verre apporte de la fraîcheur et souligne les notes fruitées du crémant.



12.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE MOLTÈS ET FILS
AOP CRÉMANT D'ALSACE
75 CL - 12 % VOL

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce Crémant d'Alsace séduit par la finesse de ses bulles et sa fraîcheur. Les notes de fruits blancs, de pêche et d'agrumes s'expriment dans une bouche élégante et harmonieuse.

16,60 CHF

Matthieu et Renaud
MABILLOT

DE LA TERRE JUSQU'AU VERRE

UN DOMAINE VITICOLE, UNE FERME, UNE FERME DISTILLERIE

le savoir-faire de deux frères



www.domaine-mabillot.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SUIVEZ-NOUS !

Atmedia & PARTNERS - 02 38 78 04 78 - Crédits photo : Shutterstock - William Plin



13.

DOMAINE FOND CROZE AOP RASTEAU 2023

Issu de Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce Rasteau bio 2023 est élevé 12 mois en foudre. Son nez délicat développe des notes de fruits noirs compotés et de vanille, avant une bouche ronde, suave et ample aux arômes de fruits noirs, chocolat et fruit de la passion.

17,50 CHF



14.

DOMAINE FL AOP SAVENNIÈRES 2023

Un grand blanc de Loire précis et raffiné, porté par des arômes floraux, des notes d'agrumes et une touche de miel. La bouche fraîche et tendue offre une belle longueur.

21,90 CHF



15.

CHAMPAGNE BARON ALBERT « L'UNIVERSELLE » BRUT 75 CL - 12 % VOL

Référence de la Maison Baron Albert, L'Universelle allie fraîcheur et gourmandise, avec des notes de pomme, de fruits jaunes et une bulle fine.

24,90 CHF



16.

EXCLU CAVAVIN

CHAMPAGNE CYRUS BRUT 75 CL - 12 % VOL

Signature CAVAVIN élaborée par la Maison Baron Albert, Cyrus Brut associe Chardonnay, Meunier et Pinot noir. Sa robe or jaune précède une bouche fraîche aux notes de fruits jaunes, de pêche et de miel.

28,90 CHF



17.

EXCLU CAVAVIN

CHAMPAGNE CYRUS BRUT ROSÉ 75 CL - 12 % VOL

Signature CAVAVIN élaborée par la Maison Baron Albert, Cyrus Rosé associe Chardonnay, Meunier et Pinot noir. Sa robe tuilée dévoile un nez de cassis, de cerise et de pêche de vigne, puis une bouche fraîche, délicate et équilibrée.

29,90 CHF



18.

CHAMPAGNE HATON
HÉRITAGE GRAND CRU
BRUT ROSÉ - 75 CL 12,5 % VOL

Un Champagne Rosé Grand Cru délicat et raffiné, aux arômes de fruits rouges et de fleurs. Sa bouche fraîche et harmonieuse accompagne aussi bien l'apéritif que les desserts aux fruits rouges.

39,90 CHF



19.

CHAMPAGNE GOSSET
GRANDE RÉSERVE
BRUT - 75 CL 12 % VOL

Un champagne raffiné aux arômes de fruits mûrs, de fleurs blanches et de brioche. Sa fraîcheur, sa finesse et son équilibre en font un compagnon idéal pour célébrer les plus belles occasions.

53,30 CHF



NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, BEURRE D'AGRUMES & PAIN BRIOCHÉ

Préparation :

- Toaster le pain brioché, puis le découper en petites bouchées.
- Faire fondre le beurre avec des zestes d'orange et de citron.
- Snacker les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude, environ 1 minute de chaque côté.
- Déposer chaque noix sur une bouchée de pain brioché.
- Ajouter un filet de beurre d'agrumes, une pincée de fleur de sel et un tour de poivre.

L'accord juste : une belle bulle fraîche, pour accompagner la douceur de la Saint-Jacques et le relief des agrumes.



20.

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
RÉSERVE IMPÉRIALE EXTRA
BRUT - 75 CL 12 % VOL

Toute l'élégance de Moët & Chandon dans une version Extra Brut au style moderne et raffiné. Une cuvée expressive et lumineuse, idéale pour célébrer les plus belles occasions ou accompagner un apéritif de prestige.

49,50 CHF



21.

CHAMPAGNE MAILLY
GRAND CRU
EXTRA BRUT 2019 - 75 CL 12 % VOL

Issu exclusivement de terroirs Grand Cru, ce champagne millésimé séduit par sa précision et son élégance. Ses notes d'agrumes, sa fraîcheur éclatante et sa finale saline offrent un équilibre remarquable et une belle profondeur.

52,90 CHF



MINI BLINIS SAUMON FUMÉ CRÈME CITRONNÉE & ŒUFS DE TRUITE

Préparation :

- Réchauffer légèrement les blinis, puis les laisser tiédir.
- Mélanger de la crème fraîche épaisse avec un peu de jus de citron, quelques zestes et une touche de poivre.
- Déposer une cuillère de crème citronnée sur chaque blini.
- Ajouter une fine tranche de saumon fumé.
- Terminer avec quelques œufs de truite et, si besoin, un brin d'aneth ou de ciboulette.

L'accord juste : des bulles fines et précises, pour équilibrer le gras délicat du saumon fumé, réveiller la crème citronnée et accompagner la touche iodée des œufs de truite.

LES APÉRITIFS & VINS SANS ALCOOL





22.

CÔTEAUX NANTAIS
JUS DE POMME
75 CL - 0 % VOL

Un jus de pomme BIO frais et fruité, à la robe dorée et au goût authentique. La bouche douce révèle une belle expression du fruit.

Sur commande



23.

APIBUL
PÉTILLANT DE POMMES
75 CL - 0 % VOL

Un pétillant de pommes BIO à la bulle fine et rafraîchissante. Fruité et gourmand, il se déguste à tout moment de la journée.

6,90 CHF



24.

LE PETIOT
JUS DE POIRE PÉTILLANT
75 CL - 0 % VOL

Issu d'un savoir-faire artisanal normand, Le Petiot célèbre la fraîcheur de la poire avec une effervescence naturelle et délicate. La bouche douce et légère offre un équilibre fruité et rafraîchissant.

Sur commande

LE BON RÉFLEXE

LE BON DEGRÉ DE FRAÎCHEUR



Bien fraîches, les boissons sans alcool gagnent en vivacité et en équilibre. Une température juste permet de préserver les arômes tout en évitant une sensation trop sucrée.

Le bon repère : entre 6 et 8 °C pour les jus pétillants, les mousseux sans alcool et les cuvées à 0 %.



25. EXCLU CAVAVIN

ESQUISSE
VIOGNIER SAUVIGNON
75 CL - 0 % VOL

Robe jaune clair. Nez frais et aromatique, mêlant des notes florales de violette et des notes d'agrumes du Sauvignon. Bouche légère et équilibrée, avec une belle fraîcheur et une finale fruitée délicate.

11,90 CHF



26. EXCLU CAVAVIN

ESQUISSE
MERLOT GRENACHE
75 CL - 0 % VOL

Robe rubis brillante. Nez fruité de cerise, de mûre et d'épices douces. Bouche ronde et souple, fraîche et gourmande.

12,50 CHF



27. EXCLU CAVAVIN

ESQUISSE
SYRAH CABERNET
75 CL - 0 % VOL

Robe rose pâle éclatante. Nez frais de fruits rouges, fraise et framboise. Bouche légère, vive et fruitée, sans alcool, avec une finale rafraîchissante et équilibrée.

11,90 CHF

BULLES D'HIVER

ORANGE, CANNELLE & MOUSSEUX SANS ALCOOL

Pour 1 verre • Facile

- 10 cl de mousseux sans alcool bien frais
- 4 cl de jus d'orange
- 1 cl de jus de citron
- 1 petite pincée de cannelle
- 1 tranche d'orange
- Quelques glaçons

Préparation

- Versez le jus d'orange et le jus de citron dans un verre avec des glaçons.
- Ajoutez une petite pincée de cannelle.
- Complétez avec le mousseux sans alcool. Décorez avec une tranche d'orange.



28. EXCLU CAVAVIN

ESQUISSE
MOUSSEUX
75 CL - 0 % VOL

Bulles fines et légères dans une robe jaune pâle. Nez fruité et frais, marqué par des notes de pomme verte et d'agrumes. Bouche vive, désaltérante, avec une finale nette et légère.

12,50 CHF

LES COQUILLAGES & LES CRUSTACÉS





29.

DOMAINE PERRIER & FILS
« GASTRONOMIE »
AOP APREMONT 2025

Élaboré à partir de Jacquère, cet Apremont séduit par sa fraîcheur et sa finesse. Les notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs s'accompagnent d'une délicate minéralité dans une bouche légère et rafraîchissante.

12,90 CHF



30.

VIGNOBLE
GUNTHER CHEREAU
« LA GRAVELLE »
AOP MUSCADET SUR LIE 2023

Un vin blanc référence du Pays Nantais. La Gravelle exprime toute la fraîcheur du Muscadet sur Lie. Sa vivacité, sa finesse minérale et son fruit éclatant en font le compagnon idéal des fruits de mer et des moments de partage.

14,50 CHF



31.

DOMAINE NUITON-BEAUNOY
« LE CLOU »
AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023

Ce Pinot Noir dévoile des arômes de cassis, de fraise et de groseille. La bouche souple et délicate, portée par des tanins soyeux, offre un bel équilibre et une finale fraîche aux notes de fruits rouges.

22,90 CHF



32.

DOMAINE FL
« LA CROIX PICOT »
AOP SAVENNIÈRES 2023

Ce Savennières BIO dévoile de délicates notes d'acacia, d'agrumes et de fruits verts. Sa bouche fraîche et équilibrée associe élégamment tension minérale et finesse aromatique, dans un style pur et raffiné.

25,90 CHF

L'ACCORD QUI PÉTILLE

LES CHAMPAGNES AUSSI PASSENT À TABLE !

FRAÎCHEUR EN BOUCHE

L'effervescence réveille le palais et apporte une sensation vive, idéale pour accompagner le début du repas.

ÉQUILIBRE À TABLE

Avec des huîtres, des langoustines ou des coquillages cuisinés, les bulles apportent relief, légèreté et précision.



33.

CHAMPAGNE BOUCHÉ
« CUVÉE RÉSERVÉE »
BRUT 75 CL – 12 % VOL

Un Champagne élégant et harmonieux, mêlant fraîcheur citronnée, fruits secs et délicates notes briochées. Sa finesse et son équilibre en font une cuvée idéale pour l'apéritif comme pour les repas festifs.

29,50 CHF



34.

EXCLU CAVAVIN

CHAMPAGNE CYRUS
BRUT MILLÉSIMÉ 2019
75 CL – 12 % VOL

Ce Champagne millésimé 2019 séduit par son équilibre entre fraîcheur et gourmandise. Ses notes d'agrumes, de fruits confits et de brioche accompagnent une bouche élégante, ample et raffinée.

Sur commande



35.

CHAMPAGNE HATON
« HÉRITAGE » GRAND CRU
BRUT INTENSE
75 CL – 12,5 % VOL

Un Champagne Grand Cru frais et raffiné, aux arômes de fruits jaunes et d'agrumes. Sa bouche généreuse et équilibrée en fait une cuvée idéale pour l'apéritif comme pour la table.

38,90 CHF



36.

CHAMPAGNE PANNIER
« EXACT » EXTRA BRUT
75 CL – 12 % VOL

Cette cuvée Extra Brut séduit par sa précision et son élégance. Les notes d'abricot, de nectarine, de pêche blanche et de fleurs blanches s'expriment dans une bouche fraîche et vive, prolongée par une finale épurée.

45,90 CHF

BLANQUETTE DE COQUILLAGES

AU CHENIN VENDÉEN, PAIN PERDU, CARDAMOME & CITRON

ÉRIC GUÉRIN,
CHEF ÉTOILÉ

LA RECETTE
EN VIDÉO



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

COQUILLAGES & PAIN PERDU

- 500 g de coquillages : coques, moules, palourdes au choix
- 4 belles tranches de pain de mie
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 1 à 2 cuillères à café de mélange d'épices type pain d'épices
- 1 citron jaune bio
- Beurre demi-sel
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

BLANQUETTE DE COQUILLAGES

- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de crème liquide
- 30 cl de bouillon de légumes ou de poisson
- 3 cosses de cardamome verte
- 25 cl de Chenin Vendéen
- Jus et zeste de citron

FINITION

- Œufs de truite
- Zeste de citron
- Huile d'olive

PRÉPARATION

1. PAIN PERDU

- Tailler les tranches de pain de mie en cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème liquide, les épices, le sel, le poivre et le zeste de citron.
- Tremper les pains dans cet appareil pendant environ 10 minutes puis les égoutter délicatement.
- Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les pains sur chaque face.
- Ajouter une noix de beurre demi-sel puis arroser régulièrement afin d'obtenir une belle coloration.
- Réserver à température ambiante.

2. BLANQUETTE DE COQUILLAGES

- Éplucher la carotte puis tailler la carotte et le poireau en morceaux.
- Dans une casserole, faire revenir les légumes avec un peu de beurre sans coloration.
- Déglacer avec le Chenin Vendéen puis laisser cuire environ 5 minutes.
- Ajouter le bouillon puis plonger les coquillages.
- Retirer les coquillages au fur et à mesure de leur ouverture puis filtrer le jus de cuisson.
- Décortiquer les coquillages, si souhaité, puis réserver.
- Faire réduire le bouillon à feu doux pendant 15 à 20 minutes afin de concentrer les saveurs.
- Dans une autre casserole, réaliser un roux avec le beurre et la farine.
- Ajouter progressivement le bouillon filtré tout en mélangeant afin d'obtenir un velouté.
- Incorporer la crème liquide puis les graines des cosses de cardamome légèrement écrasées.
- Assaisonner puis ajouter un peu de jus et de zeste de citron afin d'équilibrer la sauce.
- Mixer si nécessaire afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse. Réserver au chaud.

3. DRESSAGE

- Réchauffer légèrement les pains perdus sans les dessécher.
- Déposer les coquillages dans le fond d'une assiette creuse.
- Verser la blanquette bien chaude par-dessus.
- Ajouter quelques œufs de truite et un peu de zeste de citron.
- Terminer avec un filet d'huile d'olive puis servir immédiatement.

L'ACCORD METS & VIN



37.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE FL
« LA FRÉMINE »
AOP SAVENNIÈRES 2022

Cette cuvée exprime avec élégance toute la richesse du Chenin Blanc sur schistes. Les notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais s'épanouissent dans une bouche fraîche, saline et parfaitement équilibrée.

26,40 CHF





LE FOIE GRAS



38.

demeter

DOMAINE LÉON BOESCH « LES FOUS » AOP ALSACE GEWURZTRAMINER 2023

Cette cuvée dévoile toute la générosité du Gewurztraminer. Riche en arômes de fruits exotiques, elle allie gourmandise, fraîcheur et équilibre dans une bouche expressive et élégante.

19,50 CHF



39.

CHÂTEAU LE JUGE AOP SAUTERNES 2020

Issu du cœur de Sauternes, Château Le Juge 2020 associe Sémillon, Sauvignon blanc et Muscadelle. Sa bouche ample et onctueuse révèle des notes de miel, de fruits secs et de fruits confits, avec une belle vivacité en finale.

19,90 CHF



40.

demeter

CHÂTEAU CLIMENS « PETITE LILY » AOP BORDEAUX 2023

Pureté et éclat pour ce Bordeaux blanc sec biodynamique, 100 % Sémillon, aux notes de fleurs blanches, pomme verte, agrumes et verveine citronnée.

21,90 CHF



41.

DOMAINE MICHEL « SUR LE CHÊNE » AOP VIRÉ-CLÉSSÉ 2023

Un grand blanc de Bourgogne à la fois généreux et élégant. Sa texture ample, ses notes gourmandes de fruits secs et sa belle longueur en font un compagnon idéal des foies gras, poissons nobles et autres plats raffinés.

26,90 CHF



42.

DOMAINE FL
« LE CHAUME »
AOP COTEAUX DU LAYON
1ER CRU CHAUME 2020

Un grand vin moelleux de Loire aux notes de fruits exotiques, d'abricot et de miel. Sa texture veloutée et sa fraîcheur naturelle apportent beaucoup d'élégance à cette cuvée gourmande et raffinée.

32,90 CHF



43.

CHAMPAGNE TAITTINGER
BRUT PRESTIGE
75 CL – 12,5 % VOL

Un Champagne brut aérien et équilibré, aux notes d'acacia, pêche et vanille. La bouche vive révèle fraîcheur, harmonie et délicatesse.

51,95 CHF

FOIE GRAS : TROUVER LE BON ÉQUILIBRE

MOELLEUX, BLANCS SECS OU BULLES

Le foie gras appelle des vins capables d'accompagner sa richesse sans alourdir la dégustation. L'accord le plus classique reste le moelleux, mais il n'est pas le seul. Selon la préparation, un blanc sec de caractère ou un champagne peuvent apporter davantage de fraîcheur et de relief.

Avec un foie gras mi-cuit
La texture fondante appelle un vin précis, capable de garder de la fraîcheur. Un moelleux équilibré fonctionne très bien, surtout s'il conserve une belle vivacité. Un blanc sec ample ou un Champagne brut peuvent aussi créer un accord plus moderne, en apportant de la tension.

Avec un foie gras poêlé
Le foie gras gagne en intensité et en gourmandise. Il supporte alors des vins plus enveloppants : Sauternes, Coteaux du Layon, Gewurztraminer ou blancs riches. Les notes de fruits confits, d'épices douces ou de miel répondent naturellement au caractère chaud et doré du plat.



LES POISSONS





44.

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DOMAINE PASCAL BELLIER « LA GIROUETTE » AOP CHEVERNY 2025

Assemblage de Sauvignon Blanc et de Chardonnay, ce Cheverny séduit par son expression aromatique éclatante. Les notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches s'accompagnent d'une belle fraîcheur et d'une délicate minéralité.

13,40 CHF



45.

DOMAINE DE CRAY PINOT NOIR VIN DE FRANCE 2024 / 2025

Un Pinot Noir accessible et élégant, aux arômes de cerise et de petits fruits rouges. Sa texture légère et son bel équilibre en font un vin convivial, facile à apprécier en toute occasion.

Sur commande



46.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE LESTOURGIE « LE CHAMP AUX LIÈVRES » AOP QUINCY 2025

Un Quincy blanc frais et éclatant, 100 % Sauvignon blanc, porté par les agrumes, les fruits blancs et les notes florales, avec une belle matière en bouche.

17,40 CHF



47.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

FABIEN TROSSET « AVALANCHE LA BLANCHE » IGP DES ALLOBROGES 2025

Issue de Mondeuse blanche, ce vin blanc révèle une robe jaune pâle et un nez floral aux notes de tilleul et de fumée. La bouche vive, équilibrée et minérale s'étire sur une finale fruitée et persistante.

Sur commande



48.

demeter

DOMAINE CHOLLET
AOP POUILLY-FUMÉ
2024 / 2025

Un blanc aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, une bouche fraîche et minérale, et une belle vivacité. Un Pouilly-Fumé précis, élégant et parfaitement équilibré.

20,70 CHF



49.

LA CHABLISIENNE
« LA SEREINE »
AOP CHABLIS 2023

Un Chablis raffiné, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Sa fraîcheur éclatante et sa minéralité caractéristique offrent une dégustation harmonieuse, droite et particulièrement élégante.

22,90 CHF



50.

DOMAINE CHRISTOPHE CAMU
« VIEILLES VIGNES »
AOP CHABLIS 2023 / 2024

Issu de vieilles vignes de Chardonnay, ce Chablis séduit par sa fraîcheur et sa tension minérale. Une cuvée élégante et harmonieuse, portée par une belle longueur et une finale précise typique des grands terroirs chablisiens.

22,70 CHF



51.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE DE MONTORGE
« DES QUATRE CLOCHERS »
AOP MONTAGNY 1ER CRU
2023

Un blanc de Bourgogne raffiné, aux notes florales et fruitées. Sa belle fraîcheur, sa texture soyeuse et sa minéralité offrent un équilibre remarquable entre élégance, intensité et longueur.

28,60 CHF



52.

DOMAINE CHOFFLET
« GALAFRES »
AOP GIVRY 1ER CRU 2022

Ce Givry 1er Cru révèle des notes de citron, de pomme et de fruits secs. Sa bouche fraîche et élégante, portée par une belle vivacité, exprime toute la finesse des grands blancs de Bourgogne.

39,80 CHF



53.

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
BRUT 2018
75 CL – 12,5 % VOL

Champagne d'exception issu d'un millésime singulier, Dom Pérignon 2018 séduit par son élégance, sa fraîcheur et sa profondeur. Un équilibre remarquable entre agrumes, notes florales et minérales, porté par une finale longue et raffinée.

239 CHF

PAVÉ DE LIEU JAUNE DE LIGNE

MOUSSELINE DE MAÏS, PLEUROTES & BOUILLON DE CHAMPIGNONS AU POIVRE DE MACERON

ÉRIC GUÉRIN, CHEF ÉTOILÉ

LA RECETTE EN VIDÉO



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

LIEU JAUNE

- 4 pavés de lieu jaune de ligne de 140 g
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

MOUSSELINE DE MAÏS

- 1 boîte de maïs en grains (350gr)
- 1 oignon doux
- 1 gousse d'ail
- 50 g de mascarpone
- 50 g de beurre demi-sel

PLEUROTES

- 350 g de pleurotes fraîches
- Beurre demi-sel
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

BOUILLON DE CHAMPIGNONS

- 20 g de cèpes déshydratés
- 150 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 25 cl de bouillon de légumes
- 8 g de poivre de maceron
- 1 feuille de laurier
- 4 baies de genièvre

PRÉPARATION

1. BOUILLON DE CHAMPIGNONS

- Réhydrater les cèpes dans de l'eau tiède pendant environ 20 minutes.
- Émincer les champignons de Paris et les échalotes.
- Dans une casserole, faire revenir doucement les échalotes et les champignons avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Déglacer avec le vin blanc puis laisser réduire légèrement.
- Ajouter le bouillon de légumes, l'eau de trempage des cèpes filtrée, les cèpes réhydratés, le laurier et les baies de genièvre et le poivre de maceron. Laisser cuire à feu doux pendant environ 1 heure.
- Filtrer le bouillon puis le faire réduire afin d'obtenir un jus concentré et parfumé.
- Ajouter le poivre de maceron en fin de cuisson puis réserver au chaud.

2. MOUSSELINE DE MAÏS

- Égoutter le maïs en conservant le jus. Émincer l'oignon doux et l'ail. Faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive sans coloration. Ajouter le maïs puis cuire doucement pendant 10 minutes.
- Ajouter le beurre demi-sel puis mixer finement.
- Incorporer le mascarpone afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse.
- Ajouter un peu de jus de maïs si nécessaire pour ajuster la texture. Assaisonner puis réserver au chaud.

3. PLEUROTES

- Nettoyer délicatement les pleurotes. Dans une poêle chaude, faire fondre un peu de beurre avec un filet d'huile d'olive. Cuire les pleurotes doucement afin de les garder moelleuses et légèrement colorées.
- Assaisonner avec sel et poivre. Réserver au chaud.

4. LIEU JAUNE

- Préchauffer le four à 180°C. Assaisonner les pavés de lieu jaune avec fleur de sel, poivre du moulin et un filet d'huile d'olive. Enfourner puis éteindre immédiatement le four.
- Laisser cuire doucement pendant 8 à 10 minutes selon l'épaisseur des pavés.

5. DRESSAGE

- Déposer une belle quenelle de mousseline de maïs dans le fond de l'assiette.
- Ajouter le pavé de lieu jaune. Disposer harmonieusement les pleurotes autour.
- Verser le bouillon de champignons bien chaud. Terminer avec un filet d'huile d'olive.

L'ACCORD METS & VIN



54.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

EXCLU CAVAVIN

ESPRIT DE GIGOGNAN
« PARCELLE N°10 »
VIN DE FRANCE 2025

Issu de Grenache, ce rouge bio révèle un profil léger et fruité, entre fraise, myrtille, rose et notes de thym. La bouche fine, délicate et aérienne s'étire sur une persistance réglissée.

12,30 CHF





LES VIANDES BLANCHES & LES VOLAILLES



55.

CHÂTEAU BARON AOP HAUT-MÉDOC 2020

Profil médocain ample et généreux pour ce rouge structuré, assemblant Cabernet-Sauvignon et Merlot, entre cassis, fruits noirs et notes boisées fondues.

Sur commande



56.

demeter

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE LAFOND « ROC-ÉPINE » AOP CÔTES DU RHÔNE 2024 / 2025

Un Côtes-du-Rhône bio souple et généreux, porté par des arômes de cerise, de cassis et d'épices douces. La bouche ronde et fruitée conserve une belle fraîcheur, avec des tanins fondus et une finale gourmande.

10,90 CHF



57.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ESPRIT DE GIGOGNAN AOP CÔTES DU RHÔNE 2023

Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce Côtes du Rhône bio révèle des notes de fruits rouges, de mûre, d'épices et de fleurs. Sa bouche ronde et fraîche offre une structure souple, avec des tanins fins et fondus.

11,90 CHF



58.

CHÂTEAU HAUT-BERGEY « L'ÉTOILE DE BERGEY » AOP PESSAC-LÉOGNAN 2014

Un Pessac-Léognan élégant et équilibré, alliant des fruits noirs mûrs, une belle fraîcheur et une matière souple dans une bouche veloutée et généreuse.

12,90 CHF



59.

DOMAINE DE CRAY
AOP MONTLOUIS SEC
2024 / 2025

Des notes de coing, de melon et de fleurs blanches, portées par une bouche fraîche et minérale. Un Chenin blanc élégant, vif et parfaitement équilibré.

Sur commande



60.

TERRES ROUGES
AOP LUSSAC SAINT-ÉMILION
2021

Cette cuvée révèle de généreux arômes de cassis, de cerise et de figue. Sa bouche ample et harmonieuse, soutenue par des tanins souples et une belle fraîcheur, exprime tout le caractère des terroirs de Lussac.

Sur commande



61.

CHÂTEAU LA DOURNIE
« SOUS LE FIGUIER »
AOP SAINT-CHINIAN 2022

Un Saint-Chinian BIO frais et expressif, aux notes de cerise noire, tapenade, muscade et café. La bouche souple révèle des tanins fins.

Sur commande



62.

MAISON BELLE
« LE BEAU ROLLE »
IGP DRÔME 2024

Belle expression du Rolle, ce blanc bio frais et parfumé mêle citron, écorce d'orange, pamplemousse et fleurs blanches, avec une bouche ronde et équilibrée.

Sur commande



63.

DOMAINE BENON
AOP CHÉNAS 2024

Élaboré exclusivement à partir de Gamay, ce Chénas allie générosité et élégance. Ses notes de fruits rouges et ses tanins soyeux offrent une bouche équilibrée, à la fois ample et raffinée.

17,50 CHF



64.

DOMAINE LAFOND
« ROC-ÉPINE »
AOP LIRAC 2023 / 2024

Ce Lirac BIO dévoile des notes de fruits noirs mûrs, de garrigue et de sous-bois. Sa bouche ample, soutenue par des tanins enrobés, s'étire sur une finale épicée et persistante.

15,50 CHF



65.

CHÂTEAU BRONDELLE
AOP GRAVES 2022

Assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon, ce Graves dévoile des arômes de cassis et de prune. Sa bouche ample et structurée, soutenue par des tanins souples, offre un bel équilibre et une finale persistante.

Sur commande



66.

FABIEN TROSSET
« TERRE D'ORIGINE »
AOP MONDEUSE 2025

Née des pentes d'Arbin, cette Mondeuse met en valeur un terroir savoyard au caractère affirmé. Sa robe sombre aux reflets violacés précède un nez de fruits noirs, poivre et violette, puis une bouche structurée et persistante.

Sur commande



67.

CHÂTEAU DE CORNEILLA
« CAVALCADE »
AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2024

Élevée sur lies en fût de chêne français, cette cuvée dévoile une robe or pâle et un nez de beurre, brugnon et pain grillé. La bouche douce révèle des arômes floraux, une touche iodée et une finale briochée.

16,50 CHF



68.

CHÂTEAU DE PIZAY
« LES SYBARITES »
AOP MORGON 2023

Un Morgon de caractère, généreux et expressif. Les fruits noirs mûrs, les épices et les notes forestières se fondent dans une bouche ample et veloutée, offrant un bel équilibre entre puissance et finesse.

17,80 CHF



69.

CHÂTEAU SAINT AHON
AOP HAUT-MÉDOC 2016

Assemblage bordelais dominé par le Cabernet-Sauvignon, ce Haut-Médoc dévoile une robe rubis aux reflets tuilés. Le nez mêle fruits mûrs et boisé fondu, avant une bouche gourmande, soyeuse et vive.

18,20 CHF



70.

CHÂTEAU ESCOT
AOP MÉDOC 2018

Avec son profil franc et savoureux, Château Escot 2018 exprime le caractère du Médoc dans une bouche à la fois structurée et équilibrée. L'assemblage dominé par le Cabernet-Sauvignon apporte de la tenue, complété par le Merlot et le Petit Verdot.

17,90 CHF

RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Jus court & purée de panais



INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- 1 rôti de veau d'environ 800 g
- 400 g de champignons
- 2 échalotes
- 600 g de panais
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de fond de veau
- 1 noix de beurre
- Huile d'olive
- Thym, sel, poivre

PRÉPARATION :

- Cuire les panais 20 min dans l'eau salée, puis mixer avec la crème et une noix de beurre.
- Saisir le rôti de veau en cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les échalotes, le thym et les champignons.
- Verser le fond de veau, couvrir et cuire 35 à 40 min au four à 180 °C, en arrosant régulièrement.
- Laisser reposer 10 min, trancher, puis servir avec le jus aux champignons et la purée de panais.

LES ACCORDS JUSTES

Deux rouges élégants pour accompagner le rôti de veau, les champignons et la douceur du panais



71.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT « ROC DE ROQUEMONT » AOP SAINT-ÉMILION 2024

Un Saint-Émilion souple et élégant, porté par le Merlot et le Cabernet Franc. Ses notes de cassis et de mûre s'accompagnent d'une texture soyeuse et de tanins fondus.

L'accord mets & vin
Avec le rôti de veau, il apporte rondeur et gourmandise. Ses fruits noirs répondent au jus court et aux champignons, sans dominer la tendreté de la viande.

24,90 CHF



72.

DOMAINE DE LA JARNOTERIE « IMPROVISATION » AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2022

Un rouge de Loire expressif, mêlant fruits rouges, fruits noirs et notes épicées. Sa bouche généreuse garde une belle finesse.

L'accord mets & vin
Son fruit et sa fraîcheur accompagnent le veau avec élégance. La touche épicée relève les champignons et équilibre la douceur de la purée de panais.

21,20 CHF



Vingt cépages, un terroir, le respect du vivant

Vigneron indépendant certifié Bio et Biodynamie (Demeter), le Domaine Les Amoureuses cultive une vingtaine de cépages, endémiques et internationaux, au cœur d'un terroir ardéchois unique. Entourées d'oliviers et de ruches, les vignes sont conduites dans le respect du vivant et de l'équilibre naturel des écosystèmes.

De cette mosaïque de cépages et de terroirs naissent des vins sincères, racés et élégants, pensés aussi bien pour la gastronomie que pour les moments de partage.

70 ha	~20	400	30
VIGNES EN BIO & BIODYNAMIE	CÉPAGES ENDÉMIQUES & INTERNATIONAUX	OLIVIERS HUILE D'OLIVE BIO	RUCHES · BIODIVERSITÉPRÉSERVÉE

LA SÉLECTION CAVISTES CAVAVIN



PROMENADE BLANC
IGP Ardèche
Sauvignon Blanc · Roussanne



PROMENADE ROUGE
IGP Ardèche
Syrah · Malbec · Mourvèdre



GRENACHE
IGP Ardèche
100% Grenache



SYRAH
IGP Ardèche
100% Syrah



LIBY BLANC
IGP Ardèche
Viognier · Roussanne · Marsanne · Sauvignon



LIBY ROUGE
IGP Ardèche
Syrah · Tempranillo · Marselan · Merlot

EXCLU



TOURIGA NACIONAL
Vin de France
Cépage du Douro · fruits noirs & épices

EXCLU



TEMPRANILLO
Vin de France
La Rioja en biodynamie · fruité & structuré

Domaine Les Amoureuses
1429 Chemin de Vinsas · 07700 Bourg-Saint-Andéol · Ardèche
04 75 54 51 85 · contact@lesamoureuses.wine
www.lesamoureuses.wine · @domaineLesamoureuses

LE DOMAINE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



73.

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE SERGE LALOUE « SERGE » AOP SANCERRE 2023

Issu de Sauvignon Blanc, ce Sancerre séduit par sa fraîcheur et sa précision. Ses notes d'agrumes, de poire et sa belle minéralité s'expriment dans une bouche vive et élégante, prolongée par une finale fraîche.

24,90 CHF



74.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE BELLE « LES PIERRELLES » AOP CROZES-HERMITAGE 2023

Expression élégante de la Syrah rhodanienne, cette cuvée BIO dévoile des notes de fruits rouges, de violette et de réglisse. Souple et équilibrée, elle séduit par sa fraîcheur et son caractère délicatement floral.

25,90 CHF



75.

DOMAINE MICHEL SARRAZIN « SOUS LA ROCHE » AOP GIVRY 2024 / 2025

Niché sous le Clos de Roche, ce Givry rouge dévoile un Pinot noir droit et sincère. Sa bouche élancée mêle fruits rouges croquants, cerise et mûre, avec une belle tension finale et une touche florale.

26,50 CHF



76.

CHÂTEAU DE FERRAND « LE DIFFÉRENT » AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019

Un Grand Cru élégant et généreux, marqué par des notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices. Sa texture veloutée et son équilibre remarquable en font un vin raffiné et particulièrement séduisant.

23,70 CHF



77.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTEAU CLARISSE AOP PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION 2022

Des arômes de cerise noire et de prune, une bouche ample et des tanins élégants. Un Puisseguin Saint-Émilion harmonieux, structuré et plein de gourmandise.

29,50 CHF



78.

CHÂTEAU DE HAUTE SERRE « GEORGES » AOP CAHORS 2022

Un Cahors de caractère, entre intensité et élégance, porté par des notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Sa bouche ample et ses tanins fondus en font un rouge idéal pour les belles tables.

33,80 CHF



79.

CHÂTEAU BEAUBOIS « IDOLE » AOP COSTIÈRES DE NÎMES 2023

Assemblage de Roussanne, Viognier, Vermentino et Grenache blanc, cette cuvée dévoile des notes de coing, de mangue et de miel. La bouche ample et onctueuse s'étire sur une finale fine aux accents d'agrumes confits.

39,90 CHF



81.

DOMAINE PIERRE GAILLARD AOP CONDRIEU 2023

Élevée sur lies en fût de chêne français, ce vin blanc dévoile une robe or pâle et un nez de beurre, brugnon et pain grillé. La bouche douce révèle des arômes floraux, une touche iodée et une finale briochée.

42,50 CHF

80.

CHAMPAGNE HATON GRANDS CRUS « HÉRITAGE BLANC DE BLANCS » 75 CL 12,5 % VOL

Ce Blanc de Blancs Grand Cru séduit par ses arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de brioche. Sa bouche vive et élégante s'étire sur une finale fraîche et harmonieuse.

43,90 CHF





82.

DOMAINE GEORGES LIGNIER ET FILS AOP MOREY-SAINT-DENIS 2023

Ce Morey-Saint-Denis dévoile de délicats arômes de cerise et de fruits rouges. Sa bouche élégante et complexe gagne en profondeur avec le temps, révélant toute la finesse et le caractère des grands terroirs de la Côte de Nuits.

52,10 CHF



83.

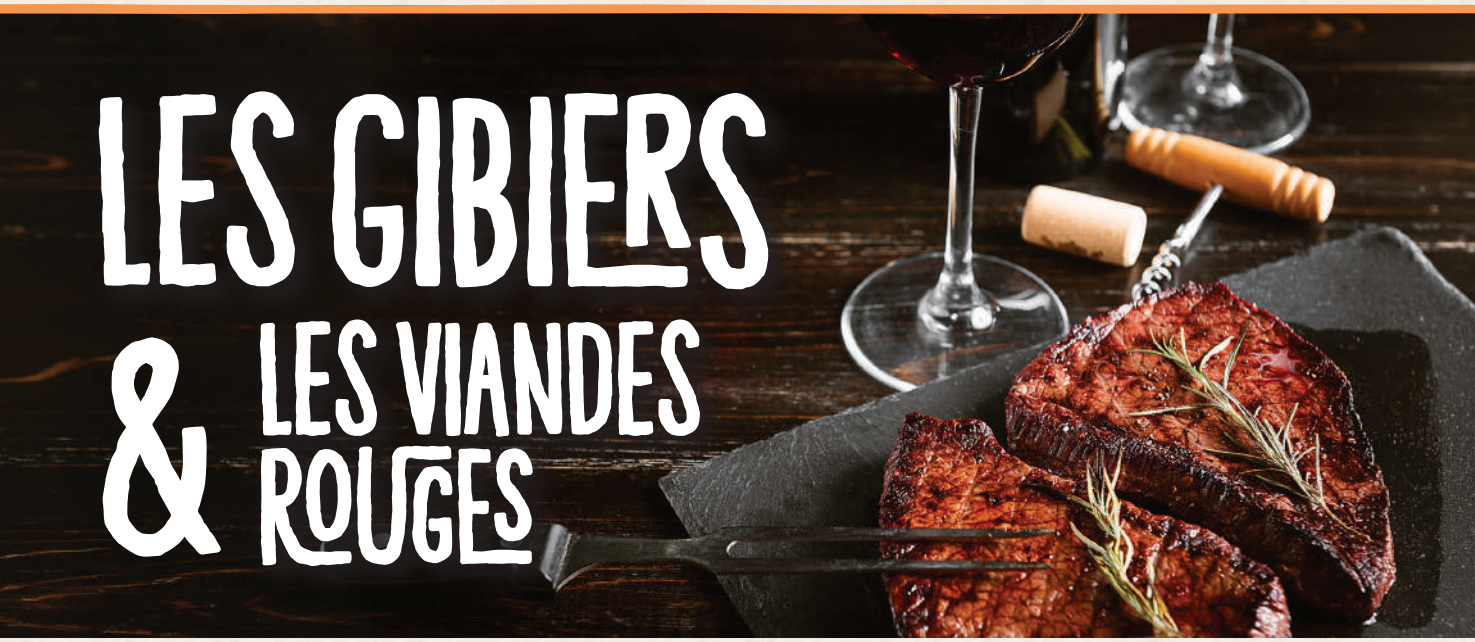
CHÂTEAU CARBONNIEUX AOP PESSAC-LÉOGNAN 2023

Assemblage de Sauvignon et Sémillon, ce blanc associe vivacité, fraîcheur et rondeur. Le nez floral et fruité précède une bouche ample, marquée par les agrumes, les fruits jaunes et un boisé fondu.

49,90 CHF


CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
Révéler
l'Essentiel
AYALA
AYALA
CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
BRUT MAJEUR
Assemblage de 70 crus

LES GIBIERS & LES VIANDES ROUGES





84.

CHÂTEAU QUEYSSARD AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020 / 2021

Château Queyssard Bordeaux Supérieur 2020 associe Merlot et Cabernet Franc, avec un élevage de 12 mois en cuve. Sa robe violette précède un nez de mûre, myrtille et prune. La bouche ample, ronde et suave s'appuie sur des tanins fins et fondus.

Sur commande



85.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTEAU HAUT GUIRAUD AOP CÔTES DE BOURG 2023

Belle intensité pour ce Côtes de Bourg BIO, assemblant Merlot et Cabernet-Sauvignon, entre cerise, fruits rouges mûrs, notes boisées et tanins puissants.

Sur commande



86.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES « BICENTENAIRE » AOP CORBIÈRES 2024

Ce Corbières élevé en fût séduit par ses notes de fruits confits, d'épices et de vanille. Rond et généreux, il présente des tanins fondus et une finale persistante.

Sur commande



87.

CHÂTEAU D'ASSAS AOP GRÈS DE MONTPELLIER 2023 / 2024

Des notes de cerise, de fraise et de garrigue composent ce rouge souple et gourmand. Une bouche fraîche et équilibrée, fidèle au caractère du Languedoc.

Sur commande



88.

FORÊT ESCOT
AOP MÉDOC 2020

Inspiré par le sous-bois et ses notes fraîches, Forêt Escot 2020 dévoile un profil élégant et harmonieux. La bouche associe fruits noirs mûrs, cassis, cerise, mûre et violette, avec une structure ferme, des tanins soyeux et une fraîcheur vivifiante.

Sur commande



89.

DOMAINE DES PASQUIERS « PLAN DE DIEU » AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2023 / 2024

Un Côtes du Rhône Villages gourmand et expressif, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

Sur commande



90.

FAMILLE GILBERT & GAILLARD AOP LA CLAPE 2023

Un rouge méditerranéen aux notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. La bouche est ample, fraîche et équilibrée, avec des tanins souples et fondus.

Sur commande



91.

TORUS AOP MADIRAN 2023

Gourmandise du Sud-Ouest pour ce Madiran moderne, ample et généreux, mêlant fruits noirs, fruits confiturés, épices, poivre et réglisse.

Sur commande



92.

CHÂTEAU TOUR DE GRENET AOP LUSSAC-SAINT-ÉMILION 2019 / 2020

Des notes de prune, de fruits noirs et d'épices composent ce vin ample et charpenté. Un Lussac Saint-Émilion élégant, équilibré et résolument gourmand.

15,95 CHF



93.

EXCLU CAVAVIN

CHÂTEAU LA PERVENCHE « LA CLEF » AOP LALANDE-DE-POMEROL 2023

Entre fruit immédiat et élégance bordelaise, La Clef dévoile une bouche pleine, ronde et veloutée. Les fruits rouges, la groseille, la mûre et le cassis s'expriment dans un ensemble équilibré, gourmand et long en finale.

16,60 CHF



94.

CADET DE BOURSEAU AOP LALANDE-DE-POMEROL 2023

Un Lalande-de-Pomerol gourmand aux notes de cassis et de fruits noirs. Une bouche souple, équilibrée et facile d'accès.

17,50 CHF



95.

CHÂTEAU PIGANEAU AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022 / 2023

100 % Merlot, ce Grand Cru dévoile des notes de fruits rouges et noirs, relevées d'une touche épicée et boisée. Une bouche veloutée et élégante, idéale pour accompagner les viandes rouges.

22,50 CHF



96.

HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN AOP HAUT-MÉDOC 2022

Belle entrée dans l'univers de Chasse-Spleen, cet Haut-Médoc 2022 associe Cabernet-Sauvignon, Merlot et Cabernet-Franc. Son profil fruité mêle cerise, groseille et notes épicées, avec une bouche souple, précise et persistante.

24,90 CHF



97.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022

Fer de lance du Château de Roquemont, ce Saint-Émilion Grand Cru séduit par son intensité et son élégance. Les notes de cassis et de mûre s'associent à des tanins soyeux et une belle profondeur, offrant un vin généreux, harmonieux et déjà récompensé.

19,50 CHF



98.

DOMAINE LAFRAN-VEYROLLES AOP BANDOL 2024

Un Bandol de caractère, à la fois puissant et raffiné. Les fruits noirs mûrs, les épices et la réglisse s'expriment dans une bouche charnue et harmonieuse, portée par une belle longueur.

25,60 CHF



99.

ZÉDÉ DE LABÉGORCE AOP MARGAUX 2019

Un Margaux rond et suave, porté par les fruits rouges, une pointe boisée et des notes de feu de bois. La bouche révèle une finale droite.

28,90 CHF

TOURNEDOS DE BŒUF

Sauce bordelaise & gratin de céleri



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 tournedos de bœuf
- 1 céleri-rave
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 40 g de beurre
- 2 échalotes
- 25 cl de vin rouge de Bordeaux
- 20 cl de fond de veau
- Thym, laurier
- Moelle de bœuf, optionnel
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

- Couper le céleri en fines tranches. Le placer dans un plat avec la crème, le lait, du sel et du poivre. Cuire 40 min à 180 °C.
- Faire revenir les échalotes au beurre. Ajouter le vin rouge, le thym et le laurier, puis réduire de moitié.
- Ajouter le fond de veau et réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante. Ajouter quelques dés de moelle en fin de cuisson, si souhaité.
- Saisir les tournedos dans une poêle bien chaude avec huile et beurre. Cuire selon la cuisson désirée, puis laisser reposer quelques minutes.
- Servir avec la sauce bordelaise et le gratin de céleri.

LES ACCORDS JUSTES

Deux vins de caractère de la région Bordelaise pour accompagner le bœuf, la sauce bordelaise et le fondant du gratin de céleri.



100.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CHÂTEAU PALATIN AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022

Assemblage de Merlot et Cabernet-Franc, ce Bordeaux rive droite dévoile une robe grenat et un nez de cassis et de torréfaction. La bouche ample associe fruit, fraîcheur, tanins et boisé fondu.

L'accord mets & vin

Avec le tournedos, il apporte rondeur et gourmandise. Ses tanins fondus accompagnent la viande, tandis que ses notes de cassis répondent à la sauce bordelaise.

29,90 CHF



101.

LES FIEFS DE LAGRANGE AOP SAINT-JULIEN 2019

Belle porte d'entrée sur Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange 2019 offre une bouche gourmande et équilibrée, entre cassis, fruits rouges, fruits noirs et épices.

L'accord mets & vin

Sa structure accompagne le bœuf avec élégance. Ses fruits noirs et ses épices prolongent la sauce bordelaise, tandis que sa fraîcheur équilibre le gratin de céleri.

31,90 CHF



102.

« ESPRIT DE GIGOGNAN » AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020 / 2021

Issu de Grenache, ce Châteauneuf-du-Pape BIO dévoile une expression de fruits rouges mûrs, de framboise, de poivre et de réglisse. La bouche franche, suave et fraîche s'étire sur une belle longueur.

32,90 CHF



103.

CHÂTEAU GILBERT & GAILLARD « ROC BLANC » AOP SAINT-CHINIAN 2020

Un vin rouge en Saint-Chinian BIO élevé 24 mois en fût, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. La bouche est généreuse, veloutée et harmonieusement boisée.

31,60 CHF



104.

CHÂTEAU DE FRANCE AOP PESSAC-LÉOGNAN 2019

Ce Pessac-Léognan dévoile une belle intensité aromatique, mêlant cassis, myrtille et cerise à de délicates notes épicées. Sa bouche ample et élégante, soutenue par des tanins mûrs, s'étire sur une finale longue aux nuances boisées et fumées.

36,90 CHF



105.

DOMAINE COURBIS « CHAMPELROSE » AOP CORNAS 2023

Ce Cornas, 100% Syrah révèle des arômes de violette et de poivre. Structuré et harmonieux, il offre des tanins fondus et une finale persistante.

36,90 CHF



106.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN AOP MOULIS-EN-MÉDOC 2019

Château Chasse Spleen signe un Moulis en Médoc de belle tenue, issu d'un assemblage dominé par le Cabernet-Sauvignon et le Merlot. La bouche ample, souple et veloutée révèle une longueur persistante, fruitée, encore marquée par le bois neuf.

43,90 CHF



107.

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE AOP PAUILLAC 2020

Élaborée sur le terroir de Pauillac, cette cuvée séduit par ses notes de fruits rouges et son équilibre remarquable. La bouche ample, portée par des tanins fins et fondus, s'étire sur une finale persistante et élégante.

Sur commande



CHÂTEAU
DE ROQUEMONT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

4 EXPRESSIONS DE NOTRE TERROIR

L'élégance à partager

MERLOTITUDE & JUSTITUDE :
L'instant gourmand



Deux cuvées franches, fruitées et accessibles, pensées pour une dégustation simple et décomplexée. Des vins spontanés, faciles à partager, qui privilégient la fraîcheur, le fruit et la convivialité.

DUNE :
La parenthèse sensorielle



Une collection élégante et lumineuse, inspirée par les sols sableux de Saint-Émilion. Rouge, rosé ou blanc : des vins tout en fraîcheur et en gourmandise, parfaits pour accompagner les moments légers.

ROC DE ROQUEMONT :
L'ancrage terroir



Un Saint-Émilion souple, moderne et gourmand, qui exprime avec justesse l'identité de la propriété. Accessible et équilibré, il offre une belle introduction à l'univers du Château de Roquemont.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT :
L'expression ultime



Deux Saint-Émilion Grand Cru qui incarnent l'ambition de la propriété. L'un révèle une expression classique, élégante et structurée ; l'autre, élevé en amphores, met en avant la fraîcheur, l'énergie et la pureté du fruit.

RETROUVEZ-NOUS ICI :



LES FROMAGES



108.

DOMAINE DES RAYNIÈRES AOP SAUMUR 2025

Élaboré à partir de Chenin sur les terroirs calcaires du Saumurois, ce blanc dévoile des notes de pêche, de fruits blancs et de fleurs. La bouche vive et tonique s'appuie sur une belle fraîcheur et une délicate minéralité.

Sur commande



109.

EXCLU CAVAVIN

GRAND BRAQUET SAUVIGNON GRIS IGP VAL DE LOIRE 2023

Un Val de Loire blanc 100 % Sauvignon gris, ample et aromatique, aux notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits jaunes, entre fraîcheur et rondeur.

8,90 CHF



110.

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE DE CRAY AOP TOURAINE SAUVIGNON 2025

Ce Touraine, 100% Sauvignon dévoile un bouquet frais et expressif mêlant agrumes, pêche blanche et délicates notes végétales. Sa bouche vive et minérale offre un bel équilibre, prolongé par une finale saline et persistante.

Sur commande



111.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT « DUNE DE ROQUEMONT » AOP BORDEAUX 2023

Un assemblage expressif de Sauvignon blanc, Sauvignon gris et Muscadelle, la cuvée Dune de Roquemont dévoile un profil tendre, frais et gourmand. Sa bouche souple, relevée par une belle tension, révèle des notes d'agrumes, de fleurs, d'abricot et d'acacia.

10,50 CHF



112.

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE TOUSSAINT
« CRAIE BLANCHE »
AOP VOUVRAY BRUT
75 CL - 12 % VOL

« Craie Blanche » met en valeur la délicatesse du Chenin. Sa robe jaune éclatante et ses arômes de pomme Granny, de fruits blancs et de zestes d'orange composent une dégustation fraîche et agréable.

12,90 CHF



113.

CHÂTEAU DE PIZAY
AOP BEAUJOLAIS 2025

Issu de Chardonnay, ce Beaujolais Blanc séduit par sa fraîcheur et son élégance. Ses arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche s'expriment dans une bouche harmonieuse, délicate et lumineuse.

Sur commande



114.

GOULEYANT
MALBEC RÉSERVE
AOP CAHORS 2022

Tout le fruit du Malbec s'exprime dans cette cuvée gourmande aux notes de cerise noire, d'épices et de tabac blond. Souple et équilibré, ce Cahors séduit par ses tanins fins et son caractère accessible.

13,90 CHF

115.

DOMAINE PASCAL RENAUD
« VIEILLES VIGNES »
AOP POUILLY-FUISSÉ
2024 / 2025

Issu de vieilles vignes de Chardonnay, ce Pouilly-Fuissé dévoile des notes de fruits jaunes, de fleurs blanches, de pêche et de noisette. La bouche ample et savoureuse est soutenue par un boisé élégant et une belle finale saline.

29,50 CHF





116.

DOMAINE EDMOND CORNU
« VIEILLES VIGNES »
AOP LADOIX 2022 / 2023

Des arômes de mûre et de cerise, une texture soyeuse et une belle ampleur en bouche. Un Ladoix harmonieux et élégant, porté par le caractère de ses vieilles vignes.

39,95 CHF



LES DESSERTS

117.

EXCLU CAVAVIN

DOMAINE TOUSSAINT « CRAIE BLANCHE » AOP VOUVRAY DEMI-SEC 75 CL - 12 % VOL

Issu de Chenin blanc, cete bulle demi-sec du Domaine Toussaint séduit par son équilibre entre fraîcheur et douceur. La bouche dévoile des notes de pomme fraîche, de poire, de coing et de citron, avec une finale douce et agréable.

12,90 CHF





118.

DOMAINE DE CRAY AOP MONTLOUIS MOELLEUX 2018

Issu de Chenin Blanc, ce Montlouis Moelleux dévoile de délicats arômes de poire, de pomme mûre et de miel. Sa douceur parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur offre une bouche harmonieuse, élégante et gourmande.

Sur commande



119.

DOMAINE MONTGILET « LES ARDOISIERES » AOP COTEAUX DE L'AUBANCE 2023 / 2024

Élaborée à partir de Chenin récolté en plusieurs passages, cette Aubance dévoile des notes de coing, d'abricot confit, de fruits exotiques et de miel. La bouche moelleuse conserve une belle fraîcheur, offrant un équilibre élégant et harmonieux.

18,20 CHF

120.

DOMAINE LOUIS DE GRENELLE
« 3/7.7.4 »
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2015
75 CL - 12 % VOL

Un blanc de noirs frais et raffiné, aux bulles fines et à la belle vivacité. La bouche harmonieuse révèle des notes fruitées et une finale tout en légèreté.

24,90 CHF





121.

PORTO NOVAL 10 ANS
TAWNY
PORTUGAL
75 CL - 19,5 % VOL

Vieilli 10 ans en fût, ce Porto Tawny séduit par ses notes de fruits secs, de noisette et de fruits confits. La bouche riche et onctueuse s'équilibre autour d'une belle élégance, avec une finale longue et harmonieuse.

34,90 CHF



122.

DISZNÓKŐ TOKAJI
ASZÚ 5 PUTTONYOS 2014
HONGRIE
50 CL - 12 % VOL

Référence incontournable des grands vins liquoreux hongrois, ce Tokaji allie intensité, fraîcheur et complexité. Une cuvée d'exception aux notes de fruits confits et de miel, portée par un superbe potentiel de garde.

39,90 CHF



123.

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
RÉSERVE CUVÉE
BRUT 75 CL - 12 % VOL

Un champagne généreux et élégant, aux arômes de fruits jaunes et de brioche. Une cuvée équilibrée, fraîche et délicatement toastée.

56,90 CHF

RAVIOLE EXOTIQUE, RIZ AU LAIT SÉSAME NOIR, HIBISCUS & VINAIGRE DE CIDRE



ÉRIC GUÉRIN, CHEF ÉTOILÉ

LA RECETTE EN VIDÉO

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

RIZ AU LAIT SÉSAME NOIR

- 500 g de lait entier
- 100 g de riz rond
- 75 g de sucre
- 40 g de pâte de sésame noir
- 250 g de crème liquide entière

GEL VINAIGRE DE CIDRE

- 250 g d'eau
- 250 g de vinaigre de cidre
- 15 g de fleurs d'hibiscus séchées
- 50 g de sucre
- 7 g d'agar-agar;
- 5 g de gélatine

RIZ SOUFFLÉ CHOCOLAT BLANC PISTACHE

- 100 g de riz soufflé
- 150 g de chocolat blanc
- 50 g de pistaches hachées

BOUILLON HIBISCUS VINAIGRE

- 500 g d'eau
- 125 g de sucre
- 15 g de fleurs d'hibiscus séchées
- 30 g de vinaigre de cidre

DRESSAGE

- 1 ananas; 1 mangue
- Riz au lait sésame noir
- Gel vinaigre de cidre
- Riz soufflé pistache
- Bouillon hibiscus

PRÉPARATION

1. RIZ AU LAIT SÉSAME NOIR

- Rincer le riz plusieurs fois à l'eau froide jusqu'à obtenir une eau claire puis laisser tremper pendant 2 heures. Égoutter.
- Porter le lait et le sucre à ébullition puis ajouter le riz. Cuire à feu doux en mélangeant régulièrement jusqu'à absorption du lait.
- Ajouter la pâte de sésame noir dans le riz encore chaud puis mélanger soigneusement.
- Refroidir complètement au réfrigérateur. Monter la crème liquide en crème fouettée souple puis incorporer délicatement au riz au lait froid. Réserver au frais.

2. GEL VINAIGRE DE CIDRE

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter à ébullition l'eau, le vinaigre de cidre, les fleurs d'hibiscus, le sucre et l'agar-agar.
- Faire bouillir 1 minute puis filtrer afin de retirer les fleurs d'hibiscus.
- Ajouter la gélatine essorée puis mélanger. Verser dans un plat et laisser refroidir complètement.
- Mixer ensuite au blender afin d'obtenir un gel lisse puis réserver en pipette ou en poche.

3. RIZ SOUFFLÉ CHOCOLAT BLANC PISTACHE

- Faire fondre le chocolat blanc doucement.
- Ajouter le riz soufflé et les pistaches hachées puis mélanger rapidement.
- Étaler sur une feuille cuisson en gros morceaux irréguliers puis laisser refroidir.

4. BOUILLON HIBISCUS VINAIGRE

- Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter les fleurs d'hibiscus puis laisser infuser 10 minutes hors du feu.
- Filtrer puis ajouter le vinaigre de cidre. Réserver bien froid.

5. DRESSAGE

- Éplucher l'ananas et la mangue puis tailler de fines tranches.
- Superposer les fruits en quinconce puis détailler des cercles d'environ 10 cm.
- Déposer au centre un peu de riz au lait sésame noir puis poser le disque de mangue et ananas.
- Ajouter quelques points de gel vinaigre de cidre et quelques morceaux de riz soufflé pistache.
- Verser le bouillon hibiscus bien froid au dernier moment.

L'ACCORD METS & VIN



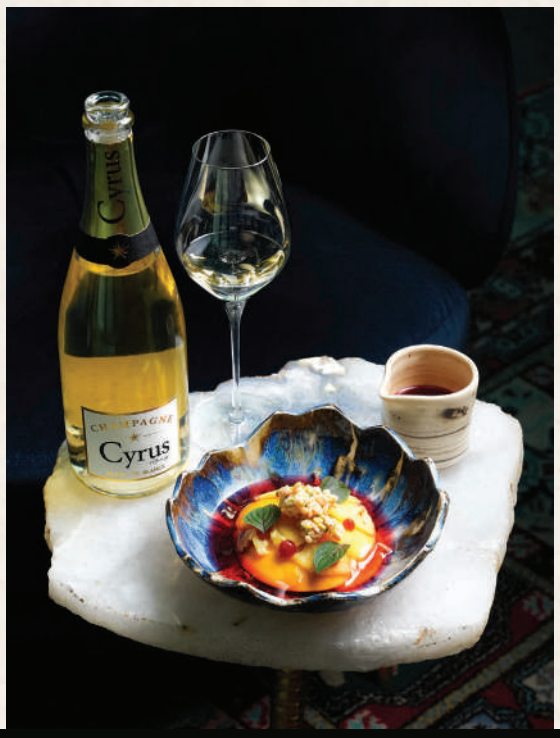
124.

EXCLU CAVAVIN

CHAMPAGNE CYRUS
« BLANC DE BLANCS »
BRUT 75 CL – 12 % VOL

Signature exclusive CAVAVIN élaborée par la Maison Baron Albert, ce Blanc de Blancs révèle de délicates notes de fruits confits, de pain grillé et une touche saline. Un champagne élégant et généreux.

35,90 CHF





LES WHISKIES



125.

BUFFALO TRACE
WHISKEY STRAIGHT BOURBON
ÉTATS-UNIS
70 CL - 45 % VOL

Un bourbon emblématique aux arômes de vanille, de caramel et d'épices douces. Rond, généreux et parfaitement équilibré, il offre une belle longueur portée par de délicates notes boisées.

38,90 CHF



127.

GLEN MORAY 12 ANS
WHISKY SINGLE MALT
ÉCOSSE
70 CL - 40 % VOL

Un single malt écossais tout en élégance, mêlant vanille, fruits d'été et caramel. Une bouche douce et équilibrée, portée par de subtils accents boisés et une finale harmonieuse.

Sur commande

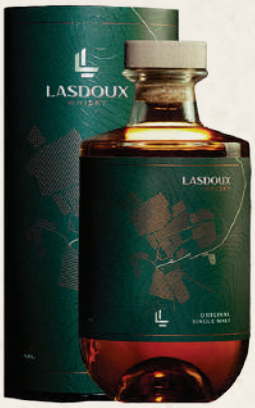
126.

WEST CORK MARITIME RELEASE
SHERRY CASK
WHISKY SINGLE MALT
IRLANDE - 70 CL 46 % VOL

Un single malt irlandais intense et généreux, porté par des notes de fruits secs, de figue, d'amande et de vanille. Une bouche ample et épicée, prolongée par une finale chaleureuse et persistante.

42,50 CHF





128.

LASDOUX ORIGINAL
WHISKY SINGLE MALT
FRANCE
70 CL - 45 % VOL

Distillé artisanalement et élevé en fûts de chêne américain, ce single malt français révèle des notes de vanille, de caramel et de fruits secs. Sa bouche généreuse s'étire sur une finale élégante aux délicates nuances fumées.

45,60 CHF



129.

GALAAD - LA MINE D'OR « PRÉLUDE EN BROCÉLIANDE »
WHISKY SINGLE MALT
FRANCE
70 CL - 43 % VOL

Premier single malt de la gamme Galaad, ce whisky dévoile une bouche équilibrée et accessible révèle des notes maltées, fruitées et délicatement boisées.

46,90 CHF



130.

TOGOUCHI KIWAMI
WHISKY BLENDED
JAPON
70 CL - 40 % VOL

Vieilli en fûts de chêne, Togouchi Kiwami séduit par son style fin et équilibré. Les notes de noisette, de miel et de chocolat s'accompagnent d'une touche épicée et délicatement toastée.

52,90 CHF



131.

EXCLU CAVAVIN

EDDU TRI BLOAZ 3.43
WHISKY PUR BLÉ NOIR
FINITION PINEAU DES CHARENTES
FRANCE
70 CL - 43 % VOL

Ce whisky breton dévoile un profil original mêlant fruits rouges, raisins secs et notes vanillées.

63,90 CHF



132.

PEAT CHIMNEY
WHISKY BLENDED MALT
ÉCOSSE
70 CL - 46 % VOL

Ce blended malt écossais mêle la douceur du Speyside à une tourbe délicate. Des notes de pomme verte, de miel, d'épices douces et de fumée légère composent une dégustation équilibrée.

52,40 CHF



133.

THE HIVE
WHISKY BLENDED MALT
ÉCOSSE
70 CL - 46 % VOL

The Hive s'inspire du style Speyside avec un profil doux et gourmand. Miel, agrumes et épices s'équilibrent dans une bouche chaleureuse et accessible.

49,90 CHF

134.

GALAAD - LA MINE D'OR
WHISKY SINGLE MALT
SHERRY CASK
FRANCE
70 CL - 43 % VOL

Affiné plusieurs mois en ex-fûts de Sherry Oloroso, ce single malt dévoile des notes fruitées, maltées et gourmandes, relevées par une touche de bergamote. Un whisky élégant et harmonieux.

47,90 CHF



135.



SMOKEHEAD
UNFILTERED
WHISKY SINGLE MALT
ÉCOSSE
70 CL - 46 % VOL

Issu de l'île d'Islay, ce single malt non filtré à froid exprime toute la puissance de la tourbe. Ses notes de chocolat noir, de noix, d'épices et de fumée offrent une dégustation intense et généreuse.

59,90 CHF

136.



GALAAD - LA MINE D'OR
« LES ÉPHÉMÈRES
CHAPITRE 1 »
WHISKY SINGLE MALT
FRANCE
70 CL - 46,4 % VOL

Élaboré à partir d'orge «Lauréate» et élevé 5 ans en fûts de chêne français, ce single malt Galaad joue l'équilibre entre tonus, longueur et suavité.

65,80 CHF



137.

ARDBEG AN OA
WHISKY SINGLE MALT
ÉCOSSE
70 CL - 46,6 % VOL

Avec An Oa, Ardbeg signe un whisky séduisant où la tourbe emblématique de la distillerie rencontre une rondeur gourmande. Une cuvée idéale pour découvrir toute la richesse des malts d'Islay.

Sur commande



138.

INDRI AGNEYA
WHISKY SINGLE MALT
INDE
70 CL - 46 % VOL

Élevé en fûts de xérès et de bourbon, ce single malt indien dévoile des notes de fruits exotiques, d'abricot, de vanille et d'épices douces. Une touche fumée apporte équilibre et longueur.

66,90 CHF

WHISKY & TABLE

DEUX FAÇONS D'OSER L'ACCORD

Le whisky n'est pas réservé au dernier verre. À table, il peut aussi ouvrir de nouvelles pistes d'accords, à condition de choisir le bon profil et de le servir avec mesure.

Tourbé, marin, gastronomique ou plus équilibré, chaque style raconte une autre manière d'accompagner un plat, un fromage ou une fin de repas.

CÔTÉ TOURBÉ

Avec ses notes fumées, marines et légèrement salines, un whisky d'Islay comme Obair Cuil N°2 accompagne naturellement les mets de caractère. Il peut faire écho à des produits iodés, comme le saumon fumé ou les huîtres, mais aussi à un fromage affiné ou à un chocolat noir intense. Sa puissance aromatique apporte du relief, tout en prolongeant les saveurs marines et fumées.



139.

EXCLU CAVAVIN

OBAIR CUIL N°2 STAOISHA BOURBON BARREL PEATED WHISKY SINGLE MALT ÉCOSSE
70 CL - 43 % VOL

Élaboré à partir d'un distillat Bunnahabhain, ce single malt d'Islay s'inscrit dans un style riche et élégant. Son profil tourbé développe des notes marines, fruitées et légèrement salines.

75,90 CHF

CÔTÉ GASTRONOMIE

Une cuvée française comme Galaad "À la Table des Chefs" propose une approche plus raffinée et nuancée. Pensée dans un esprit de dégustation, elle s'imagine autour d'une cuisine de saison, d'une volaille rôtie, d'un plat travaillé, d'un fromage à pâte pressée ou d'un dessert aux fruits secs. Son équilibre permet d'envisager l'accord avec plus de finesse.



140.

GALAAD - LA MINE D'OR « À LA TABLE DES CHEFS » WHISKY SINGLE MALT FRANCE
70 CL - 46,4 % VOL

Né de la rencontre entre la gastronomie et la distillation, ce whisky français séduit par son caractère affirmé et son équilibre. Une cuvée raffinée, pensée pour les amateurs de belles découvertes.

72,90 CHF



141.

GLENMORANGIE
THE NECTAR 16 ANS
WHISKY SINGLE MALT
ÉCOSSE
70 CL - 46 % VOL

Un single malt généreux aux accents de miel, d'agrumes et d'amande grillée. Une cuvée gourmande, subtilement épicée et remarquablement équilibrée.

71,90 CHF



142.

EXCLU CAVAVIN

OBAIR CUIL N°1
« FIRST FILL
OLOROSO CASK »
WHISKY SINGLE MALT
ÉCOSSE
70 CL - 43 % VOL

Issu d'un vieillissement intégral en fût d'Oloroso, ce single malt distillé dans les Highlands exprime une belle richesse vineuse. Son profil fruité gagne en complexité grâce à cet élevage, rarement aussi expressif.

Sur commande



143.

EXCLU CAVAVIN

EDDU NAV BLOAZ 9 ANS
WHISKY PUR BLÉ NOIR
FRANCE
70 CL - 46 % VOL

Vieilli 9 ans en fût, ce whisky breton révèle des notes de vanille, de fruits confits et d'épices douces. Sa bouche ronde et veloutée exprime toute l'originalité du blé noir, avec une finale chaleureuse.

Sur commande

144.

EXCLU CAVAVIN

ARMORIK MARTOLOD
WHISKY SINGLE CASK 2017
FRANCE
70 CL - 46 % VOL

Un single malt français en édition limitée, maturé en fût de Bourbon puis en fût de rhum, à la bouche douce et soyeuse, entre vanille, chêne et banane flambée.

Sur commande





145.

HIBIKI SUNTORY
WHISKY JAPANESE
HARMONY
JAPON
70 CL - 43 % VOL

Hibiki Japanese Harmony séduit par son équilibre et sa finesse. Ses notes florales, boisées et délicatement fruitées composent une dégustation élégante, tout en harmonie.

Sur commande

WHISKY FRANÇAIS

ÉVADÉ

SINGLE MALT

NOUVEAUTÉ



LIBREMENT FRANÇAIS

CRÉÉ ET DISTRIBUÉ PAR WHISKIES DU MONDE

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

LES RHUMS





146.

TURQUOISE BAY
RHUM
ÎLE MAURICE
70 CL - 40 % VOL

Un rhum mauricien rond et gourmand, aux arômes de caramel, de vanille et de fruits confiturés. Une bouche généreuse et veloutée, marquée par de belles notes boisées et épicées.

37,90 CHF



147.

BOTRAN N°15
RON
GUATEMALA
70 CL - 40 % VOL

Élevé en Solera et affiné en plusieurs fûts, Botran N°15 dévoile des notes de vanille, de fruits secs et d'épices, relevées par de fines nuances boisées. Un ron généreux et équilibré.

39,80 CHF



148.

ANGOSTURA 1919
RHUM
TRINIDAD & TOBAGO
70 CL - 40 % VOL

Assemblage de rhums vieillis en fûts de chêne, Angostura 1919 séduit par son profil gourmand et harmonieux, aux notes de vanille, de pomme, de banane flambée et d'épices douces.

52,90 CHF



149.

LA PERLE
RHUM AGRICOLE
MARTINIQUE
70 CL - 54,5 % VOL

Élaboré à partir de pur jus de canne, La Perle exprime toute l'intensité de la canne fraîche. Sa bouche riche et équilibrée dévoile de belles notes végétales et épicées, ainsi qu'une longue finale.

52,90 CHF



150.

RON EMINENTE RESERVA 7 ANS
CUBA
70 CL - 41,3 % VOL

Direction Cuba avec ce rhum de caractère à l'élégance remarquable. Sa richesse aromatique et sa texture soyeuse en font un compagnon idéal pour les amateurs de rhums gourmands et raffinés.

58,90 CHF



151.

DON PAPA SINGLE ISLAND RUM
PHILIPPINES
70 CL - 40 % VOL

Vieilli en fûts de Bourbon et de Rioja, ce rhum philippin séduit par sa douceur et sa rondeur. Ses notes de fruits confits, d'agrumes et de gâteau aux fruits offrent une dégustation gourmande et généreuse.

56,95 CHF



152.

RHUM AGRICOLE J.M
VSOP
MARTINIQUE
70 CL - 43 % VOL

Vieilli plusieurs années en fûts de bourbon, ce rhum agricole dévoile une belle complexité aromatique. Les notes de réglisse, de tabac, d'épices douces et de cacao s'harmonisent avec de délicates nuances boisées et torréfiées.

Sur commande

153.

PLANTERAY
RHUM SINGLE CASK 2020
ÎLES FIDJI
70 CL - 46,8 % VOL

Né de la rencontre entre la Maison Ferrand et la distillerie Planteray, ce rhum de Fidji dévoile une attaque franche sur les fruits tropicaux mûrs. Sa texture veloutée évolue vers le miel, la vanille et les épices, avec une finale longue, légèrement sèche et saline.

72,90 CHF





154.

PLANTERAY
RHUM SINGLE CASK 2016
TRINIDAD ET TOBAGO
70 CL - 44,2 % VOL

Ce rhum Planteray Trinidad 2016 bénéficie d'une triple maturation et d'une finition en fût de whisky Armorik. Son profil mêle fruits tropicaux, vanille, bois, épices et cacao, avec une subtile touche fumée.

82,90 CHF

LES GINS



155.

GENEROUS GIN
ORIGINAL
FRANCE
70 CL - 44 % VOL

Generous Original associe le genièvre, le citron, la mandarine, le poivre rouge, les fleurs de jasmin et de sureau. Sa bouche met en avant une belle expression aromatique d'agrumes et d'épices, soulignée par la fraîcheur du genièvre.

42,90 CHF



156.

BIRDIE TIMUT
GIN
FRANCE
70 CL - 44 % VOL

Birdie Timut met en avant un assemblage complexe et équilibré autour du poivre de Timut, reconnu pour ses arômes de pamplemousse. Son profil associe agrumes, rose et menthe poivrée.

44,90 CHF



MIEUX COMPRENDRE LE GIN

UN SPIRITUEUX D'AROMATES

Le gin doit son identité à la baie de genièvre. Autour de cette base emblématique s'exprime un éventail d'aromates comme les zestes, les épices, les fleurs ou les racines. Ce sont eux qui façonnent des profils frais, précis et résolument aromatiques.

Plus qu'un spiritueux, le gin est une palette d'expressions. Chaque recette révèle un équilibre différent entre fraîcheur, intensité, rondeur et complexité.

LE GENIÈVRE, LA BASE DU GIN

Le genièvre est la signature du gin. Cette petite baie apporte une fraîcheur résineuse et légèrement boisée qui structure l'ensemble.

Selon son origine, sa maturité et son mode de préparation, il peut exprimer des notes plus sèches, poivrées ou rondes.

LES BOTANIQUES, LA PERSONNALITÉ

autour du genièvre, chaque maison compose sa recette avec une sélection unique de botaniques.

agrumes, coriandre, racines, fleurs, épices... chacune apporte sa nuance et contribue à créer l'équilibre et la complexité du gin.

LE SERVICE, LA TOUCHE FINALE

bien servi, le gin révèle toute sa finesse. un tonic de qualité, des glaçons abondants et une garniture choisie avec justesse permettent de sublimer les arômes.

simplicité, fraîcheur et précision : la clé d'un gin tonic réussi.

GIN TONIC D'HIVER

ORANGE, ROMARIN & CANNELLE

Pour un verre

- 4 cl de gin
- 10 cl de tonic bien frais
- 1 tranche d'orange
- 1 petit brin de romarin
- 1 petit morceau de bâton de cannelle
- Glaçons

Préparation

- Remplir un grand verre de glaçons.
- Verser le gin, puis compléter avec le tonic bien frais.
- Ajouter l'orange, le romarin et la cannelle.
- Mélanger délicatement et servir aussitôt.



LES COGNACS & LES ARMAGNACS



157.

ARMAGNAC DELORD
BAS-ARMAGNAC 10 ANS
70 CL - 40 % VOL

Ce Bas Armagnac 10 ans présente une robe tuilée et vieil or. Le nez agréable mêle fruits compotés, coing, prune et vanille, puis la bouche légèrement boisée prolonge les fruits et les épices.

42,50 CHF





158.

COGNAC
RÉSERVE DE PRADIÈRE
VSOP PETITE CHAMPAGNE
70 CL - 40 % VOL

Vieilli cinq ans en fûts de chêne du Limousin, ce Cognac séduit par son élégance et son équilibre. Les notes d'orange, de zeste de citron et d'épices douces s'expriment dans une bouche fraîche et harmonieuse.

Sur commande



159.

ARMAGNAC DELORD
BAS-ARMAGNAC 25 ANS
70 CL - 40 % VOL

Vieilli en fût, ce Bas Armagnac dévoile une robe vieil or aux reflets tuilés et un nez très aromatique. Les épices douces, le poivre, le clou de girofle, la vanille et le pain d'épices précèdent une bouche marquée par le rancio, la noix et le beurre.

Sur commande

COGNAC OU ARMAGNAC : LEQUEL OFFRIR ?

À la fin d'un repas de fête, cognac et armagnac occupent une place à part. Ils ne se choisissent pas seulement pour leur âge ou leur appellation, mais pour l'émotion qu'ils vont créer : une dégustation douce et élégante, un dernier verre plus intense, ou une belle bouteille à offrir à un amateur.

Pour une découverte tout en douceur
Un cognac souple et équilibré est souvent le choix le plus accessible. Ses notes de fruits mûrs, de vanille, de miel ou d'épices douces accompagnent naturellement une fin de repas, sans chercher la puissance.

Pour un amateur de caractère
Un armagnac ou un cognac plus intense offrira davantage de profondeur. Les arômes évoluent vers les fruits confits, les fruits secs, le bois, les épices ou le rancio, avec une dégustation plus longue et plus marquée.

Pour un cadeau qui fait son effet
Une carafe, un coffret ou une belle origine donnent immédiatement du relief au cadeau. Mais le bon choix reste celui qui correspond au moment : une bouteille à partager, à déguster lentement, ou à conserver pour une belle occasion.



160.

COGNAC FRAPIN
VSOP GRANDE CHAMPAGNE
70 CL - 40 % VOL

Issu du prestigieux cru Grande Champagne, ce Cognac VSOP séduit par son équilibre entre finesse et intensité. Ses notes de fruits mûrs, de vanille et d'épices s'épanouissent dans une bouche ronde aux nuances de miel et de fruits secs.

89,90 CHF



161.

COGNAC DANIEL BOUJU
VSOP GRANDE CHAMPAGNE
70 CL - 40 % VOL

Un cognac raffiné aux arômes d'abricot, de vanille et d'épices. Une bouche souple et persistante, portée par une belle longueur.

Sur commande

AUTRES SPIRITUEUX



LE PINEAU DES CHARENTES EN QUELQUES REPÈRES

Le Pineau des Charentes est élaboré à partir de moût de raisin et d'eau-de-vie de Cognac. Cette rencontre donne naissance à un vin de liqueur fruité, rond et aromatique, où la douceur naturelle du raisin s'équilibre avec la richesse de l'eau-de-vie.

Spécialité charentaise, il séduit par son profil généreux et sa fraîcheur lorsqu'il est servi à la bonne température. Blanc ou rosé, il offre deux expressions marquées par le fruit et la gourmandise.

COMMENT LE BOIRE ?

Le Pineau des Charentes se sert bien frais, autour de 8 à 10 °C, dans un verre à vin ou un petit verre tulipe. Cette fraîcheur permet de préserver son équilibre et d'éviter une sensation trop sucrée.

Il se déguste seul, avec un glaçon si souhaité. Pour une version plus légère, il peut aussi être twisté avec une touche d'eau pétillante, afin d'apporter davantage de vivacité tout en conservant son expression aromatique.



162.

PINEAU DE PRADIÈRE
UGNI BLANC
AOP PINEAU DES CHARENTES
75 CL - 17 % VOL

Un Pineau raffiné aux notes de fruits mûrs, de fleurs délicates et de vanille. Sa douceur parfaitement maîtrisée et sa belle rondeur en font un apéritif généreux et plein d'élégance.

Sur commande



163.

PINEAU DE PRADIÈRE
ROSÉ
AOP PINEAU DES CHARENTES
75 CL - 17 % VOL

Un Pineau rosé élégant et expressif, mêlant fruits rouges, notes épicées et nuances gourmandes. Sa belle rondeur et son équilibre en font un compagnon idéal de l'apéritif comme du dessert.

19,90 CHF



164.

SPEAKEASY
MENTHA X PIPERITA
LIQUEUR DE MENTHE
DISTILLERIE LA MINE D'OR
FRANCE
70 CL - 24 % VOL

Une liqueur de menthe d'une remarquable fraîcheur, élaborée à partir de feuilles fraîches soigneusement sélectionnées. Son intensité aromatique et sa pureté lui ont valu d'être sacrée meilleure liqueur de menthe du monde aux World Drinks Awards.

24,60 CHF



165.

SAINT JAMES
NECTAR DU MAÎTRE DE CHAI
LIQUEUR DE RHUM ARRANGÉ
MARTINIQUE
70 CL - 40 % VOL

Une liqueur de rhum arrangé généreuse et gourmande, portée par des arômes de pruneaux, de vanille Bourbon et de fruits confits. Une bouche ample et chaleureuse, idéale en dégustation ou en fin de repas.

45,90 CHF

166.

DISTILLERIE GUILLON
FINITION FÛT DE BANYULS
EAU-DE-VIE DE MALT
FRANCE
70 CL - 43 % VOL

Cette eau-de-vie de malt affinée en fûts de Banyuls révèle des notes de fruits cuits et de fruits secs. La bouche est ample, souple et harmonieusement gourmande.

Sur commande



LE FÛT COMME SIGNATURE

QUAND LE BANYULS APPORTE RONDEUR ET GOURMANDISE

Installée à Louvois, dans la Marne, au cœur de la Montagne de Reims, la Distillerie Guillon cultive une approche singulière du malt français.

Avec sa gamme Finitions, la maison explore le dialogue entre le malt et le bois. L'affinage en fût permet d'apporter une nouvelle dimension au spiritueux : il travaille la texture, arrondit la bouche et enrichit la palette aromatique.

Dans cette cuvée, la finition en fût de Banyuls apporte des notes de fruits cuits, de fruits secs et une gourmandise chaleureuse. Une eau-de-vie de malt ample et souple, qui illustre l'originalité de la Distillerie Guillon et son savoir-faire autour des élevages en fûts.

IDÉES CADEAUX



ZOOM SUR L'IPA

LE HOUBLON EN SIGNATURE

IPA signifie India Pale Ale. Ce style de bière se distingue par une place importante donnée au houblon. Là où certaines bières mettent davantage en avant la rondeur du malt, la céréale ou la légèreté, l'IPA recherche souvent une expression aromatique plus intense et une amertume plus présente.

Son caractère vient en grande partie du travail du houblonnage. Selon le moment où il est ajouté, le houblon peut contribuer à l'amertume, au goût ou aux arômes. Les ajouts plus tardifs, ou à froid, permettent notamment de renforcer les notes fruitées, florales, résineuses ou exotiques.

Le malt reste essentiel : il apporte la matière, la couleur et l'équilibre. Dans une IPA, il sert souvent de socle pour laisser s'exprimer le profil aromatique du houblon.

167.

BIÈRE MELUSINE HELLFEST IPA
FRANCE
33 CL - 6,66 % VOL

Mélusine Hellfest IPA présente une robe cuivrée aux reflets dorés et orangés. Le nez puissant associe houblon Mosaic, fruits exotiques, céréales et pêche blanche. La bouche ample révèle une matière maltée, une sensation juteuse et une finale sur l'amertume.

3,70 CHF



EXCLU CAVAVIN

168.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT « AMPHORA » AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2024

Avec Amphora, Château de Roquemont propose une édition limitée de Saint-Émilion Grand Cru 2024 élevée 20 mois en amphore. La finesse aromatique et le caractère épicé du Cabernet Franc se mêlent à la rondeur et au bouquet de fruits rouges du Merlot. L'ensemble révèle un profil suave, équilibré et frais, reflet de la maturité des raisins récoltés en 2024.



28,90 CHF

EXCLU CAVAVIN

169.

CHÂTEAU DE ROQUEMONT AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022 COFFRET CAISSE BOIS 3 BOUTEILLES 3 x 75 cl

Présenté dans un élégant coffret bois 3 bouteilles, le Château de Roquemont Saint-Émilion Grand Cru 2022 réunit profondeur, finesse et générosité. Sa robe rubis, ses notes de cassis et de mûre, ainsi que sa bouche ample aux tanins fins et fondus composent un rouge dense et élégant.



79,90 CHF



170.

CHAMPAGNE CYRUS BRUT NATURE ZÉRO DOSÉ 75 CL - 12 % VOL

Un champagne sans dosage à l'expression franche et précise. Sa fraîcheur, sa finesse et son équilibre révèlent toute la pureté de l'assemblage. Une cuvée élégante et droite, portée par une belle vivacité et une finale nette.

29,90 CHF

171.



THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 ANS WHISKY SINGLE MALT SCOTCH COFFRET 2 VERRES ÉCOSSE – 70 CL 40 % VOL

Présenté en coffret avec 2 verres, The Singleton of Dufftown 12 ans est un single malt scotch whisky du Speyside. Son profil souple et accessible associe fruits mûrs, noisette grillée, sucre brun et café, avec une finale nette et élégamment sèche.

Sur commande

172.



RON ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA
COFFRET 2 VERRES
GUATEMALA
70 CL 40 % VOL

Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva est un rhum du Guatemala, proposé ici en coffret avec 2 verres. Vieilli selon le système Solera, il dévoile un nez doux et riche, marqué par le caramel, la vanille, le cacao, le butterscotch, les fruits secs et la noisette grillée. La bouche se montre généreuse, avec des nuances d'abricot, de chêne, de café, de vanille et d'épices douces.

55,90 CHF

173.



TALISKER 10 ANS
WHISKY SINGLE MALT SCOTCH
COFFRET 2 VERRES
ÉCOSSE
70 CL - 45,8 % VOL

Talisker 10 ans est un single malt scotch whisky emblématique de l'île de Skye, proposé ici en coffret avec 2 verres. Son profil met en avant une fumée tourbée puissante, des notes salines évoquant les embruns, une douceur d'agrumes et une bouche riche, chaleureuse et maltée. La finale, longue et épicée, prolonge le caractère poivré propre à cette référence.

Sur commande

174.



VIGNES
PRÉPHYLLOXÉRIQUES
AOP CÔTE SAINT-MONT
2020
75 CL - 14,5 % VOL

Issu de Tannat, Vignes Préphylloxériques Saint Mont 2020 présente une robe pourpre et un nez marqué par la mûre et la pivoine. La bouche s'ouvre sur une attaque ample, évoluant vers les petits fruits noirs acidulés et la figue fraîche.

69,90 CHF

175.



BAIE DES TRÉSORS TRIPACK DÉCOUVERTE
RHUM AGRICOLE
MARTINIQUE
3 X 20 CL - 48 % VOL

Une belle invitation à explorer l'univers de Baie des Trésors, ce tripack réunit trois cuvées martiniquaises de rhum agricole à 48 % vol. Fleur du Vent, Plein Soleil et Fruit des Pluies composent une découverte complète de l'univers de la marque.

72,90 CHF



BARAHONDA

BODEGAS DESDE 1925

Vins, gastronomie et réalité virtuelle : l'expérience Barahonda

Barahonda, c'est le vin, Yecla, la gastronomie et les paysages. C'est découvrir l'origine de nos vins, parcourir une cave où tradition et innovation se rencontrent, et vivre une expérience conçue pour être appréciée sans se presser.

Visitez nos installations de vinification, dégustez nos vins et terminez votre parcours au restaurant Barahonda, distingué par une étoile Michelin, deux Soleils Repsol et recommandé par le Guide Macarfi. Une adresse où la cuisine du terroir trouve sa plus belle expression.

Pour conclure l'expérience, plongez dans Barahonda 360, un dispositif immersif innovant qui dévoile, grâce à la réalité virtuelle, les secrets du vignoble et de l'élaboration de nos vins.







LA RECETTE DU CHEF:
Sandwich d'agneau
à l'émulsion d'ail rôti

Recette ici

Quatre générations de passion pour le vin

L'histoire de Bodegas Barahonda débute au milieu du XIXème siècle, lorsque Pedro Candela Soriano commence à produire du vin à Yecla. En 1925, Antonio Candela García fonde la cave à l'origine du projet actuel.

Quatre générations plus tard, Barahonda continue d'élaborer des vins profondément liés à leur terroir, en associant respect du vignoble, innovation et recherche constante d'excellence dans les domaines viticole, gastronomique et œnotouristique.

Depuis ses débuts, Barahonda a évolué pour devenir une cave de référence, tout en conservant un engagement fort envers la qualité, le terroir et l'authenticité des vins produits à Yecla.

DOMAINE Brunely

LE MEILLEUR DU TERROIR DANS LE RESPECT DE LA VIGNE

Le Domaine Brunely, niché dans un cadre provençal verdoyant avec vue sur le mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, est une propriété familiale depuis trois générations. Fondé par Mireille et Rémi Carichon, anciens pépiniéristes, ils ont débuté la culture avec leur fils Charles, qui a établi la cave. Depuis 2019, le domaine est certifié HVE3, reconnaissant ses efforts pour la biodiversité, et s'engage également dans le bien-être de ses employés.

Le domaine s'étend sur 70 Ha de vignes, avec une mosaïque de terroirs, consitués de sables et saffre datant du Miocène pour l'appellation Vacqueyras, d'ocres rouge pour le Ventoux, ou encore de galets roulés pour Châteauneuf-du-Pape. La qualité de notre terroir révèle toute son expression aromatique par la pureté du fruit, la gourmandise, l'harmonie et des tanins fins.

Les vins de Ventoux, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux sont appréciés pour leur harmonie et leur gourmandise. Les appellations Cairanne, Vacqueyras, et Gigondas offrent plus de corps et de structure, avec des tanins fins, et sont bons à boire dès maintenant ou à garder. Le savoir-faire du vigneron transparaît dans chaque vin.

Pour préserver le fruit de nos vins, l'élevage se fait en cuves béton et inox. Pour des vins offrant plus de structure, nous utilisons des barriques de chêne français. Pour le Gigondas, le millésime 2023 bénéficie d'un élevage en foudres. Les vins sont élevés entre 12 et 18 mois apportant plus de complexité à nos vins qui pourront se garder facilement de 5 à 10 ans.



Quant aux cépages, le Grenache est le cépage roi de notre région, très complémentaire avec la Syrah. Ils sont mis à l'honneur sur des cuvées spéciales comme le Vacqueyras "Les secrets de la licorne". Le nom fait référence au gentilhomme de Brunellis, venu d'Italie à l'époque médiévale pour défendre le Pape Pie V au Palais des Papes d'Avignon. En contrepartie, il hérita de la ferme, lieu actuel du domaine et du blason de la licorne que l'on retrouve sur nos bouteilles.







Nous utilisons d'autres cépages comme le Mourvèdre, le Carignan, le Cinsault pour nos vins rouges, et la Marsanne, Roussanne, Viognier pour le blanc. Nous produisons un Vacqueyras blanc expressif et très aromatique, un vin de niche à découvrir, prisé par les restaurateurs.

Vous savez tout maintenant - ou presque, sur le domaine. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter de très bons moments de dégustation en famille ou entre amis en choisissant les vins du domaine Brunely !

@domainebrunely

DOMAINE BRUNELY
1272, route de la brunely
84260 Sarrians
contact@domainebrunely.com
T 04 90 65 41 24





LA CARTE CADEAU CAVAVIN

Rouge, Blanc ou Rosé...
Whisky, Gin ou Cognac...
Chardonnay, Merlot ou Cabernet Sauvignon...
Champagne Rosé ou Blanc de Blancs...

Les fêtes arrivent, la préparation des cadeaux aussi et vous hésitez encore ?

Laissez la possibilité à vos proches de choisir les vins, champagnes et spiritueux qui leur correspondent avec la carte cadeau CAVAVIN.



Définissez la somme entre 10 et 150 € tout en laissant le choix sur les produits. Valable pendant 12 mois à compter de la date d'achat dans tous les magasins CAVAVIN participants.
Cette carte est utilisable en une ou plusieurs fois jusqu'à épuisement du montant de crédité.*

*Cette carte ne peut pas être rechargée, en cas de paiement partiel à l'aide de cette carte, la différence peut être payée par tout autre moyen de paiement accepté par CAVAVIN.
Ne peut donner lieu à contrepartie financière même partielle. Ne peut être remplacée, ni remboursée en cas de perte, de vol ou d'expiration de la période de validité, ni échangée ni revendue.
Voir liste des magasins acceptant les cartes cadeaux sur notre site : https://cavavin.co

VOTRE CAVISTE CAVAVIN

CAVAVIN CAROUGE

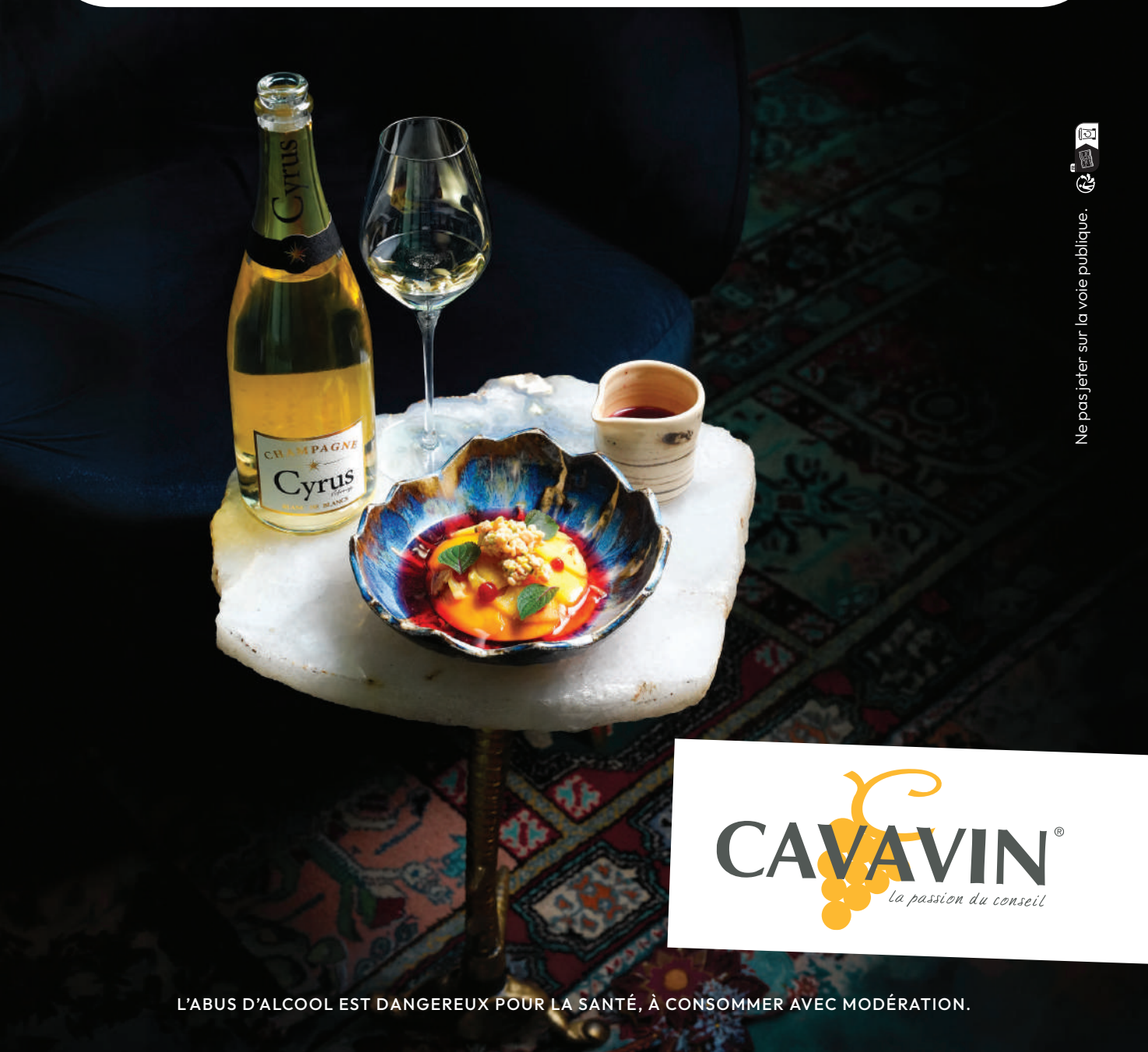
Rue de la Fontenette 42
1227 Carouge
Tél. : 41 2 23 36 08 02
carouge@cavavin.ch
carouge.cavavin.ch

https://cavavin.co

Catalogue valable jusqu'au 31 janvier 2027, dans la limite des stocks disponibles et selon participation des magasins. Prix TTC conseillés.

Crédits :
SEEYOU AGENCY
AdobeStock
Impression : Agence Printem
Les photographies du catalogue sont non contractuelles.
Sous réserve d'erreurs typographiques.
Bouteilles de 75 cl sauf indication contraire.
Sous réserve de disponibilité, les millésimes peuvent être amenés à changer.

Witradis - CAVAVIN 2026
SA au capital de 5 000 000 €
25 rue de la Lande BP85246 - 44350 Guérande
Création : Witradis



Ne pas jeter sur la voie publique.

CAVAVIN®
la passion du conseil

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