

L'instant d'après

Traiteur - Organisateur de banquets - Vins



La carte des vins

(vente au détail)

♥ : coup de coeur

👉 : plus que quelques bouteilles de stock !

(02/2011)

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Blancs secs légers

VDP d'Oc Sauvignon St Auriol.

5,50 €

France Languedoc Vin de Pays d'Oc Domaines Auriol
2008 12% 100% Sauvignon Elevage en cuves.



Vin frais et nerveux, nez floral avec notes d'agrumes. Désaltérant, il est parfaitement indiqué pour être servi en apéritif ou pour accompagner poissons ou fruits de mer. On peut également le déguster seul, en lisant un bon livre ou entre amis. Ce n'est clairement pas un vin de garde (à consommer dans l'année, 2 ans maximum). Servir entre 10° et 12°C.

VDP d'Oc Chardonnay St Auriol.

5,50 €

France Languedoc Vin de Pays d'Oc Domaines Auriol
2008 12% 100% Chardonnay Elevage en cuves.



Nez agréable de fruits exotiques et pain d'épices, bouche ample, simple et vive avec une belle longueur. Parfaitement indiqué pour être servi en apéritif, il accompagne aussi poissons en sauce (légère), viandes blanches ou pâtes à la crème. On peut également le déguster seul, en lisant un livre ou entre amis. A consommer dans les premières années qui suivent sa mise en bouteille, mais ne pas conserver plus de 3 ou 4 ans. Servir à 12°C.

VDP du Gard Domaine de la Saurine.

5,25 €

France Rhône Vin de Pays du Gard Laudun Chusclan
2009 13,5% Grenache blanc (majorité), Ugni blanc, Viognier, Roussane Elevage en cuves.

Nez séduisant, d'abord floral et évoluant ensuite vers des notes de poire mûre et une fraîcheur minérale. Bel équilibre en bouche. Idéal en apéritif ou avec des tapas, il accompagnera aussi un plateau de coquillages ou une entrée à base de poisson cru. A conserver 2 ou 3 ans maximum. Servir frais entre 8° et 10°C.
 (Disponible également en cubi - bag-in-box - de 5 ou 10 litres)

Gros Manseng Sauvignon A. Brumont.

8,15 €

France Sud-Ouest Vin de Pays des Côtes de Gascogne Alain Brumont
2007 12,5% 50% Gros Manseng - 50% Sauvignon Elevage en cuves sur lies avec bâtonnage.



De la belle association entre structure et fraîcheur du Gros Manseng et arômes et noblesse du Sauvignon résulte une cuvée harmonieuse, pleine en bouche et rafraîchissante. Les arômes de pommes, d'agrumes et les notes exotiques se révèlent tout en fraîcheur. Un vin qui a du "peps", avec une pointe d'amertume. Il accompagnera à merveille vos poissons, mais peut également être ouvert à l'apéritif (si vous cherchez quelque chose de frais) ou pour le plaisir sur une terrasse entre amis.
 A consommer sur sa jeunesse et à servir frais (8° à 10°C).
 Un vin étonnant que nous aimons beaucoup.

Harmonie de Gascogne.

7,00 €

France Sud-Ouest Vin de Pays des Côtes de Gascogne Domaine de Pellehaut - famille Béraut
2007 12% Chardonnay (dominant), Ugni blanc, Colombard, Gros-Manseng, Folle Blanche, Sauvignon

Vin plaisant au bouquet puissant et aromatique (dominantes florales), avec une belle fraîcheur et de l'éclat en bouche. A boire jeune (2 ou 3 ans de garde maximum) et frais (10 °C), il accompagnera vos viandes blanches, fruits de mers, poissons (pas en sauce), voire même une assiette de charcuterie. Il convient également très bien pour un apéritif ou pour accompagner un quiche. A découvrir avec un fromage de chèvre.

: coup de coeur

: plus que quelques bouteilles de stock !

[02/2011]

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Blancs secs plus corsés / typés

Alsace Gewurztraminer H. Beck.

9,50 €

France Alsace AOC Alsace Flora & Hubert Beck
 2009 13% 100% Gewurztraminer Elevage en cuve 6 mois sur lie fines.

Belle robe jaune. Très typé "cépage" (miel, mangue, litchies, fruits confits, notes de roses, d'épices). Très aromatique, petite note botrytisée, mais ça reste un vin sec.

A servir entre 9° et 11° à l'apéritif, sur des desserts légers, avec une cuisine exotique ou sur des fromages (munster ou roquefort par exemple).

Pouilly Fumé Domaine des Gominets.

12,50 €

France Loire AOC Pouilly Fumé Marcel Martin
 2009 12,5% 100% Sauvignon

Nez léger, floral, avec des notes d'acacia et une pointe de citron, évoluant vers des notes minérales. C'est un vin frais d'une belle acidité avec une belle longueur en bouche, équilibré et harmonieux. A boire jeune (1 à 2 ans) et à servir entre 8° et 10° sur des poissons en sauce ou des écrevisses à la nage par exemple.

Chenin Château La Roulerie.

12,50 €

France Loire AOC Anjou Château de La Roulerie / Germain-Saincrit
 2007 14% 100% Chenin blanc Vinification en fûts, vieillissement en cuve sur lies fines.

Nez à dominante florale, notes de fruits exotiques et d'agrumes. Très bel équilibre et persistance longue. A déguster avec des asperges, ou plus classiquement sur des viandes blanches, poissons en sauce, crustacés. A découvrir avec une cuisine exotique, asiatique ou tout plat épicé (safran, curry, etc.).

Ne pas garder plus de 3-4 ans en cave.



Saint-Véran Dufouleur.

13,50 €

France Bourgogne AOC Saint Véran Dufouleur Père et Fils
 2006 13% 100% Chardonnay

Arômes floraux et de fruits à chair blanche qui évoluent vers les fruits secs et mûrs. C'est un vin généreux, gras et onctueux avec une pointe de vivacité qui le rend harmonieux et très équilibré. Issu de vignes plantées sur la Roche de Solutré, il développe une belle minéralité. Il accompagnera des poissons en sauce ou en gratins aussi bien que des viandes blanches. A servir entre 8°C (pour les jeunes millésimes) et 12°C. Il se conservera en cave plusieurs années.

(Plus que quelques bouteilles de 2006, avant de faire place au 2008.)

Château Bouscassé A. Brumont.

12,50 €

France Sud-Ouest AOC Pacherenc du Vic-Bihl (sec) Alain Brumont
 2006 14,5% 100% Petit Courbu Elevage en cuves avec bâtonnage.

Cépage peu connu développé à merveille par ce virtuose du vin. Il obtient un vin de caractère qui développe des arômes de fruits exotiques, de fleurs des champs. Vin frais et aromatique, il n'en possède pas moins une belle rondeur et du volume en bouche. Il se distinguera sur vos poissons en sauce, par exemple.

A servir frais mais pas glacé (8° à 10°C), il peut se conserver 4 à 5 ans sans problèmes.

1^{ères} Côtes de Blaye Château Charron cuvée "Acacia".


12,00 €

France Bordeaux AOC 1^{ères} Côtes de Blaye Château Charron / Germain-Saincrit
 2007 13% 70% Sémillon - 30% Sauvignon Elevé 6 mois en barriques.

Vin issu de vieilles vignes plantées sur un terroir très bien situé qui fait face au Médoc. Le sémillon (habituellement utilisé pour produire des vins moelleux) offre ici toute sa puissance tandis que le Sauvignon apporte une belle touche d'acidité et de fraîcheur pour donner un vin élégant et très bien équilibré, gras et long en bouche. Il développe une belle palette aromatique de fleurs et de fruits. A découvrir autant sur les poissons en sauce que les crustacés, les viandes blanches ou les fromages de chèvre, mais également à apprécier seul, pour le plaisir.

A servir entre 9° et 11°C. Il peut rester quelques années dans votre cave. Un de nos coups de coeur. A découvrir.



 : coup de coeur

 : plus que quelques bouteilles de stock !

[02/2011]

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Blancs doux / moelleux

Viognier Gourmand.

10,75 €

France Rhône Vin de table Michel Gassier
2010 10% 100% Viognier



Vin dont la fermentation a été stoppée lorsque le vin a atteint 10% de volume d'alcool, conservant du sucre naturel mais tout en gardant un équilibre remarquable et une belle fraîcheur.
 Nez puissant et enjôleur (notes florales et fruitées - arôme dominant de pêche, avec aussi clémentine, abricot, poire, vanille), bouche gorgée de fruits, finale désaltérante et légère.
 Véritable gourmandise à déguster frais (8°C) à l'apéritif ou avec un dessert léger.
 Inutile de le conserver plus d'un an (mais tellement agréable à partager qu'il n'a souvent pas le temps de vieillir !).
 ATTENTION : livraison 1 seule fois par an à l'automne et quantité limitée...

Coteaux du Layon Vieilles Vignes.

10,50 €

France Loire AOC Coteaux du Layon Domaine des Hardières - Aubert Frères
2007 100% Chenin

C'est un vin doux mais pas lourd ni écoeurant. Il a une belle robe jaune aux reflets dorés. Un nez complexe où se mêlent les arômes de fleurs blanches, de miel d'acacia, de fruits confits (coing, abricot) et de pommes caramélisées, avec des notes de fruits exotiques. La bouche est onctueuse, ronde et pleine, avec une persistance longue et suave, mais le vin est bien équilibré par une vivacité franche et rafraîchissante.
 A déguster avec des desserts ou à découvrir avec des fromages (bleus, époisses ou maroilles par exemple), c'est aussi un vin qu'on déguste pour le plaisir. Pour profiter au maximum de ses arômes, essayez de le servir un peu frais (8°C) et laissez-le évoluer dans votre verre. Les plus vieux millésimes profiteront d'un passage en carafe. Ce vin pourra se conserver de longues années dans votre cave.

Bergerac moelleux Marie-Plaisance.

6,00 €

France Sud-Ouest AOC Côtes de Bergerac Château Marie Plaisance - Vignobles Merillier
2008 12,5% 100% Sémillon Elevage en cuve.

Vin moelleux simple qui n'est pas trop sucré ni écoeurant. Un vin facile à servir avec les desserts ou en apéritif (pour ceux qui apprécient le sucré en apéritif). Certains le conseillent avec le foie gras, mais je ne suis pas un grand fan de cette association. A servir frais (entre 8 et 10°C). Il se conservera sans problèmes quelques années mais ne bonifiera pas vraiment.

Gaillac doux Les Terrisses.

9,50 €

France Sud-Ouest AOC Gaillac Domaine des Terrisses - Brigitte & Alain Cazottes
2008 11,5% 100% Mauzac

Vin doux (ni moelleux, ni liqueux) d'une robe jaune or, vendangé tardivement (2ème tri). Le nez est puissant, de fruits mûrs et compotés (poire, pomme). Aérien et sirupeux, il garde une certaine fraîcheur.
 A ne pas servir glacé (10-12°C) pour profiter pleinement des arômes, il accompagne le foie gras mi-cuit ou en terrine (pour ceux qui apprécient les vins sucrés avec le foie gras, ce que je ne conseille pas), le roquefort et autres fromages bleus (à découvrir !), mais le meilleur accord est pour moi sur des desserts (tartes, gâteaux secs, fruits). Peut rester quelques années dans votre cave, mais ce n'est pas un vin de garde.

Muscat de Rivesaltes Cuvée Prestige

11,50 €

France Roussillon AOC Muscat de Rivesaltes
NM 15,5% 100% Muscat

Vin muté (on ajoute de l'alcool pendant la fermentation, ce qui stoppe la fermentation, laissant du sucre résiduel dans le vin, et augmente le degré alcoolique).
 Vendangé avant la surmaturité, pour éviter de brûler les arômes (fleurs, raisin, fruits), c'est un muscat agréable, fin et léger. A boire jeune et bien frais.

: coup de coeur

: plus que quelques bouteilles de stock !

[02/2011]

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Rosés

VDP du Gard Domaine de la Saurine.

5,25 €

France Rhône Vin de Pays du Gard Laudun Chusclan
2009 13,5% Elevage en cuves.

Un vin rosé simple avec un nez fruité. A servir frais mais pas frappé, il accompagnera vos assiettes de charcuteries ou barbecues par exemple, mais peut aussi être ouvert simplement pour le plaisir.

Au lieu de le conserver en cave, partagez-le avec vos amis...
 (Disponible également en cubi - bag-in-box - de 5 ou 10 litres)

Les pieds dans l'eau...

7,00 €

France Lanquedoc IGP Pays d'Oc (Vin de Pays d'Oc) Les Vignerons de Cers Portiragnes
2009 12,5%



Un vin rosé de pur plaisir, joyeux et gouleyant. A boire entre amis en terrasse. Servir frais mais pas frappé (9 - 10°C). Les femmes l'adorent pour son charme friand et gourmand, les hommes succombent à ses notes coquines...

Aucune raison de le garder en cave, il perdrait vite tout son attrait. Un vrai coup de coeur !

Rouges légers

VDP du Gard Domaine de la Saurine

5,25 €

France Rhône Vin de Pays du Gard Laudun Chusclan
2009 13% Elevage en cuves.

Un vin rouge simple et passe-partout. A boire jeune (conserver 2 ou 3 ans maximum) sur un spaghetti ou toute viande pas trop forte par exemple. Un très bon rapport qualité-prix.

(Disponible également en cubi - bag-in-box - de 5 ou 10 litres)

Alsace Pinot Noir H. Beck

9,00 €

France Alsace AOC Alsace Flora et Hubert Beck.
2008 100% Pinot Noir

Vin produit à Dambach-La-Ville. Robe d'un rubis éclatant, il livre des arômes complexes de fruits rouges avec des tanins soyeux en finale. D'une belle attaque, assez puissant et structuré, aromatique et long, c'est un rouge d'Alsace typique et flatteur. Attention à ne pas le servir frais (comme un rosé), mais plutôt vers 16 °C. Il est à boire, pourra rester quelques années dans votre cave, mais ce n'est pas un vin de garde.

Chinon Domaine de la Bouchardière

9,00 €

France Loire AOC Chinon Valentin Fleur
2008 12,5% 100% Cabernet Franc

(2009) Ce vin est produit sur les coteaux dominant la Vienne. Il est caractérisé par une robe cerise à reflets violacés, et son bouquet frais est marqué par les fruits rouges mûrs, avec un petit côté végétal typique du Cabernet Franc. En bouche, les tanins font patte de velours et laissent une finale toute en délicatesse. Il mérite un peu de garde pour qu'il s'exprime au mieux de sa personnalité, avec de bonnes et tendres viandes rouges et autres gigots ! Servir aux alentours de 18 °C.

L'indésirable

9,80 €

France Beaujolais AOC Chenas Domaine du Maupas - J. Lespinasse
2007 12,5% 100% Gamay Elevage en foudres, 15% en fûts.

Chénas est le plus rare et le moins connu des crus du Beaujolais (seulement 260 ha). Et ce vin, bien que du Beaujolais, n'a rien à voir avec un Beaujolais nouveau !

L'indésirable est un vin soyeux, d'une belle couleur rubis, qui développe des arômes marqués de fruits rouges et fruits des bois. Les tanins sont très ronds. C'est un vin très agréable.

Il peut parfaitement être servi seul, pour le plaisir, mais accompagnera également vos charcuteries autant que vos viandes légères ou volailles.

A ne pas conserver plus de 2 ans, et à ne pas servir trop chaud (aux alentours de 16 °C).

: coup de coeur

: plus que quelques bouteilles de stock !

(02/2011)

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Rouges légers

Cheverny

8,50 €

France Loire AOC Cheverny Domaine des Huards - Michel Gendrier
2008 12,5% Gamay (55%) - Pinot Noir (30%) - Cabernet Franc (15%)



Lumineux, frais et fruité au nez. Joyeux en bouche (groseille, cerise, agrumes). Ce vin ne présente pas de tanins. C'est la raison principale pour laquelle c'est mon coup de coeur sur des filets de rougets (oui, osons le rouge sur du poisson !). Mais il peut également fort bien accompagner des grillades, des pièces de boeuf grillées, volailles ou viandes blanches légères.

Peut se servir légèrement rafraîchi (14 - 16 °C). Inutile de le conserver trop longtemps en cave, parce que c'est le fruité qui fait tout le charme de ce vin étonnant produit par un grand vigneron.

Rouges plus corsés / typés

Côtes du Rhône Château de Nastes

7,50 €

France Rhône AOC Côtes du Rhône R&D Vins
2008 13,5% Syrah et Grenache (dominants)

Vin fruité et pas trop corsé, aux tanins doux et légers, mais qui s'accordera bien avec de nombreux plats (plats mijotés, volailles, viandes grillées, etc...). On peut le servir un peu plus frais l'été en terrasse - pour accompagner un barbecue par exemple - mais également un peu plus chambré l'hiver avec un plat mijoté ou une bonne viande. A boire sur sa jeunesse, parce qu'il ne bonifiera pas en cave.

Château Vieux Saule

8,00 €

France Bordeaux AOC Bordeaux Côtes de Francs Thierry Moro - Château Lavergne
2004 13% Merlot (90%) et Cabernet Sauvignon (10%) élevage en fûts

D'une couleur rouge étonnamment profonde pour un 2004, ce vin propose un nez chaleureux et complexe porté sur les fruits rouges mûrs avec des notes de poivron fumé, de vanille et de thym. Les tanins soyeux témoignent qu'il a parfaitement intégré l'élevage.

Arrivé à pleine maturité, il accompagnera vos grillades, viandes rouges et même les petits gibiers. Il est probable qu'il puisse encore se garder 1 an ou 2, mais je conseille de le déguster maintenant.

Un bon Bordeaux à un prix raisonnable !

Vacqueyras Soleiade

11,50 €

France Rhône AOC Vacqueyras Union des Grands Crus
2007 14% Syrah et Grenache

La robe est d'un joli rubis tandis que le nez généreux et complexe est marqué par les arômes fruités (cerise noire, mûre, notes de fruits confits voire même un peu de réglisse) et floraux. La bouche dévoile une structure charpentée et riche dans laquelle les fruits mais aussi les épices, comme le poivre blanc, se développent, avec des tanins fins. Un vin charnu mais pas trop "costaud" qui accompagnera à merveille les plats en sauce autant qu'une volaille fermière ou une belle préparation de porc. Il se conservera quelques années, en allant vers des notes plus évoluées comme la figue, mais peut être dégusté dès maintenant.

Faugères Domaine des Jeantels

7,10 €

France Languedoc AOC Faugères Vignerons de l'Occitane
2006 13% élevage en fûts

Vin élégant qui présente des arômes de torréfaction et de fruits cuits auxquels se mêlent ceux de petits fruits rouges, de pierre à fusil et surtout de garrigue. La bouche est ample, équilibrée avec des tanins bien fondus. Il est arrivé à parfaite maturité et se mariera à merveille avec une cuisine méditerranéenne ou une bonne viande. A servir à 18°C. Il pourra encore se conserver quelques années mais mieux vaut en profiter maintenant.

: coup de coeur

: plus que quelques bouteilles de stock !

(02/2011)

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Rouges plus corsés / typés

St Estèphe Château Martin "La Peseille"

13,00 €

France Bordeaux AOC Saint-Estèphe Jean-Marc Martin

2007 12,5% Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Second vin du célèbre Château Martin, la cuvée "La Peseille" présente une belle robe grenat soutenue et brillante. Le nez typé est épicé et complexe, avec des arômes de cerise et de cumin. En bouche, les tanins ne sont pas trop agressifs pour un jeune Bordeaux et on a un bel équilibre avec des notes de fruits rouges. Ce vin se conservera quelques années en cave et, servi vers 16 ou 17 °C, il accompagnera vos plats mijotés, viandes rouges ou même petits gibiers.

Crozes-Hermitage Domaine du Chêne Vert

9,75 €

France Rhône AOC Crozes-Hermitage Caves Saint-Pierre

2005 13% 100% Syrah élevage en partie en fûts

De belle couleur rouge rubis profond, ce vin, issu à 100% du cépage Syrah et cultivé sur des terrasses de cailloux bien exposées, est typé, généreux et bien équilibré. La vinification est traditionnelle, avec de longues cuvaisons et des remontages fréquents. Elevé en partie en fûts, ce vin a profité de quelques années de cave et nous offre maintenant des tanins soyeux qui accompagnent des arômes de fruits rouges (framboise et cassis entre autres), d'épices avec des notes de violettes et de réglisse. Un vin ample et bien équilibré qui fera merveille sur des viandes ou des plats en sauce.

A servir aux alentours de 16-18°C (éviter de le servir "chambré" au-delà de 20 °C).

Il est à parfaite maturité et pourra encore se conserver 2 ou 3 ans.

Un vin que nous avons beaucoup de plaisir à faire découvrir !



Rouges doux

Maury Gérard Bertrand

16,00 €

France Roussillon AOC Maury Gérard Bertrand

1998 15,5% Grenache

A déguster avec un dessert au chocolat ! (mais également à découvrir avec un roquefort très affiné ou une simple salade de fruits frais par exemple).

Ce vin est muté : on ajoute de l'alcool pendant la fermentation, ce qui stoppe la fermentation, laissant du sucre résiduel dans le vin, et augmente le degré alcoolique.

Son nez est marqué par les fruits noirs (mûre, cassis) et le pruneaux. Sa bouche, toute en onctuosité et en finesse, possède une belle longueur et une finale épicée qui succède à des arômes de fruits compotés, mais conserve malgré tout une belle vivacité.

A servir un peu plus frais qu'un vin rouge (14°C), il pourra rester de nombreuses années en cave sans problèmes.

Une très belle façon de conclure un bon repas. Plaisir garanti !



: coup de coeur

: plus que quelques bouteilles de stock !

(02/2011)

Les prix s'entendent par bouteille, TVA et taxes comprises. Aucun minimum pour la commande. Livraison non comprise.

Nous contacter pour les dégustations.

Tout vin est à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.