

LE CÉPAGE DE MICHEL BETTANE LE MALBEC DU MONDE  
LA BD DE RÉGIS FRANC ROSÉ DE L'EST, ROSÉ DE L'OUEST

bettane+desseauve

# EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS

*L'été en mieux*  
**nos 270 vins**

## LA CLASSE DE MAÎTRE

TRENTE FOIS ROSE

## CHAMPAGNES

PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

## PETITS PRIX

LES MÉDAILLES D'OR

## CHAMPAGNE-BOURGOGNE

« LA CULTURE DU VIN,  
C'EST LA CIVILISATION »

GILLES DE LAROUZIÈRE

## CALIFORNIE

L'EXPLOSION DE LA BULLE

## CHINE

CHÂTEAUX FOUS, CHÂTEAUX FORTS

## JAPON

MA PREMIÈRE LEÇON DE SAKÉ

## HONGRIE

LE SANG DU TAUREAU





# LE PLAISIR A UN PRIX

L'ÉDITION 2019 DU CONCOURS PRIX-PLAISIR a tenu toutes ses promesses. D'abord, réunir plus de 500 amateurs de vin pour un moment de partage. Ensuite, permettre à ce jury de consommateurs encadrés par nos experts de récompenser des bons vins, de tous les vignobles de France et d'ailleurs, selon deux critères

essentiels : un petit prix et beaucoup de plaisir. 1 800 vins entre 2 et 18 euros (moins de 30 euros pour les champagnes) dégustés à l'aveugle pour 583 vins médaillés et approuvés par les experts Bettane+Desseauve, 143 champions en or. *En Magnum* est fier de vous les présenter. ■

## LES MÉDAILLES D'OR

### L'ALSACE EN TROIS CÉPAGES

**AOC alsace-gewurztraminer**  
**CHRISTOPHE RIEFLE, ALSACE**  
**BERGWEINGARTEN GEWURZTRAMINER**  
**2017, BLANC, 9 EUROS**  
Le nez est très expressif, typique, voilà un superbe fruit pour un prix canon.

**AOC alsace-pinot-noir**  
**CHRISTOPHE RIEFLE, PINOT NOIR 2017,**  
**6,50 EUROS**  
Très agréable à boire, de la fraîcheur et un joli grain en bouche, avec de la persistance.

**DOMAINE CHARLES FREY, QUINTESSENCE**  
**2015, ROUGE, 17 EUROS**  
Un très beau vin, avec du volume, de la finesse et une belle allonge. Belle interprétation du cépage.

**AOC alsace-riesling**  
**DOMAINE ROBERT FREUDENREICH,**  
**PRESTIGE 2017, BLANC, 7,90 EUROS**  
Un très joli riesling harmonieux, équilibré, à la bouche tout en finesse et très agréable.

### LE BEAUJOLAIS D'EN HAUT

**AOC beaujolais-villages**  
**CHÂTEAU DU BLUIZARD, DAVID**  
**RATIGNIER 2018, BLANC, 6,50 EUROS**  
Un beaujolais tout en fraîcheur, gourmand, avec une franche pureté de fruit au nez comme en bouche.

**AOC brouilly**  
**GEORGES DUBŒUF, CHATEAU DE LA**  
**PERRIERE 2017, ROUGE, 8,90 EUROS**  
Un très joli gamay, équilibré, en finesse, avec de la persistance, idéal pour faire découvrir à ses amis.

**AOC moulin-à-vent**  
**CHATEAU DU MOULIN-A-VENT, LES**  
**TERRASSES DU CHATEAU 2017, ROUGE,**  
**13 EUROS**  
Le fruité est remarquable, ce vin lumineux en bouche est long et bien équilibré.

### LE BORDEAUX QU'ON PRÉFÈRE

**AOC bordeaux**  
**CHATEAU DE FONTENILLE, VIEILLES**  
**VIGNES 2017, BLANC, 16 EUROS**  
Très joli bordeaux, plus en subtilité qu'en démonstration mais quelle finesse !

**CHATEAU LE TROS, SAUVIGNON 2018,**  
**BLANC, 4,30 EUROS**  
Un nez très plaisant, sur l'amande, très agréable. En bouche une belle longueur, avec un peu de gras. À associer avec un poulet ou un veau à la crème.

**VIGNOBLES DESPAGNE, CHATEAU MONT-**  
**PERAT 2016, BLANC, 18 EUROS**  
Ce bordeaux blanc est expressif et agréable, harmonieux, pour notre plus grand plaisir.

**AOC bordeaux supérieur**  
**CHATEAU LA TOURBEILLE, LA**  
**TOURBEILLE 2015, ROUGE, 5,75 EUROS**  
Un nez élégant et très frais, avec un bel équilibre sur les fruits rouges et les baies noires mûres.

**AOC blaye-côtes-de-bordeaux**  
**CHATEAU LA BOTTE, PRESTIGE THOMAS**  
**2016, ROUGE, 7,50 EUROS**  
De très beaux arômes de fruits et une touche de caramel, sa fraîcheur termine sur des notes de sous-bois.

**AOC canon-fronsac**  
**CHATEAU TOUMALIN 2014, ROUGE,**  
**12 EUROS**  
Un nez légèrement caramélisé, boisé, à la finale minérale et fumée. Une belle surprise.

**AOC castillon-côtes-de-bordeaux**  
**KRESSMANN, CHATEAU LA PIERRIERE**  
**2018, ROUGE, 6,80 EUROS**  
Un castillon très bien fait, avec une belle longueur et une finale persistante.

Tous ces prix sont mentionnés à titre indicatif, sous réserve de disponibilité.



**AOC entre-deux-mers**  
**CHATEAU TURCAUD 2018, BLANC,**  
**8 EUROS**

Flatteur au nez comme en bouche, gourmand, ample et de belle longueur.

**AOC fronsac**  
**CHATEAU DE CARLES 2016, ROUGE,**  
**17 EUROS**

Agréable et souple, avec un bon fruit et un toucher crémeux très agréable.

**AOC graves**  
**CHATEAU BRONDELLE 2016, ROUGE,**  
**14,50 EUROS**

Un graves structuré, aux tannins fondus, de belle complexité. Il vieillit très bien.

**VIGNOBLES ROCHET, CHATEAU LA ROSE SARRON 2016, ROUGE, 8 EUROS**  
 Remarquable par son équilibre et sa finesse, tout en subtilité et en toucher de bouche.

**AOC haut-médoc**  
**CHATEAU CISSAC 2016, ROUGE, 15 EUROS**  
 Un haut-médoc racé et en muscles, complet et profond, très agréable.

**CHATEAU LAROSE-PERGANSON 2016,**  
**16,50 EUROS**  
 Avec sa belle complexité il a tout pour plaire, de l'ampleur, de la délicatesse.

**CHATEAU RAUZAN-GASSIES, L'ORME DE RAUZAN-GASSIES 2015, ROUGE,**  
**15 EUROS**  
 Un vin, sapide et gourmand, aux tannins soyeux, bien équilibré.

**AOC pessac-léognan**  
**CHATEAU HAUT-LAGRANGE 2015, ROUGE,**  
**17,50 EUROS**  
 Un pessac de bel équilibre, bien fait, complexe, sa texture veloutée finit en finesse et en fraîcheur.

**AOC saint-émilion-grand-cru**  
**CHATEAU YON-FIGEAC, LES ROCHES DE YON FIGEAC 2016, ROUGE, 15,50 EUROS**  
 Un bordeaux agréable et équilibré, bien fait, avec une belle matière.

**AOC sauternes**  
**DOMAINE DE CARBONNIU, REFLETS DE CARBONNIU 2013, BLANC, 12 EUROS**  
 Un vin de dessert très bien équilibré, sur des notes de coing et de fruits exotiques.

## LA BOURGOGNE À PRIX DOUX

**AOC bourgogne-côte-d'or**  
**DOMAINE EDOUARD DELAUNAY, PINOT NOIR 2017, ROUGE, 16 EUROS**  
 Un pinot noir équilibré et agréable, avec de la matière, il finit frais et étincelant.

**AOC chablis**  
**DOMAINE SEBASTIEN DAMPT 2017, BLANC, 12 EUROS**  
 Ce chablis est d'un style gourmand, bien fait, élégant, complet.

**AOC crémant-de-bourgogne**  
**CAVES BAILLY LAPIERRE, NOIR & BLANC NM, BLANC, 8,80 EUROS**  
 Le nez est un peu sur la retenue, mais sur la finesse. La bouche est classique, équilibrée et ample.

## A CE PRIX-LÀ, CHAMPAGNE

**AOC champagne**  
**CHAMPAGNE BAUCHET, ORIGINE, BLANC,**  
**20,15 EUROS**  
 En finesse, avec une bouche élégante et gourmande, la finale porte de belles saveurs.

**CHAMPAGNE BEATRIX DE GIMBRES, RESERVE, BLANC, 28,00 EUROS**  
 Bien équilibré, avec une vinosité prononcée, des parfums de fruits rouges et d'agrumes, c'est un champagne de table.

**CHAMPAGNE BEURTON-COUVREUR, BLANC, 29,64 EUROS**  
 Un champagne avec beaucoup de caractère, à la vinosité prononcée mais équilibrée.

**CHAMPAGNE ESTERLIN, BRUT ÉCLAT, BLANC, 24 EUROS**  
 Ce champagne offre un nez élégant, complexe, une bouche longue et raffinée, une bulle fondante.

**CHAMPAGNE GABRIEL-PAGIN FILS, CARTE D'OR, BLANC, 17,90 EUROS**  
 Vineux et puissant en bouche. De fins amers soulignent la longueur.

**CHAMPAGNE GRATIOT & CIE, ALMANACH N°1, BLANC, 16,80 EUROS**  
 La bouche est élégante, le fruité frais et gourmand, dans un ensemble agréable.

**CHAMPAGNE GUY CHARBAUT, SELECTION, BLANC, 19,80 EUROS**  
 Beau vin équilibré et complexe, au fruité généreux et à la bouche élégante.

**CHAMPAGNE H. DAVID HEUCQ, BLANC, 16,20 EUROS**  
 Des notes fleuries, du fruit mûr et une touche briochée.

**CHAMPAGNE JEAN-BERNARD BOURGEOIS, PRESTIGE, BLANC, 17,10 EUROS**  
 Il laisse la bouche fraîche, vif et élégant, bien élané.

**CHAMPAGNE JOLY, GOURMANDE, BLANC, 15,20 EUROS**  
 Très joli champagne de dessert, le sucre est présent mais équilibré, il n'écrase pas la finale.

**CHAMPAGNE LOUIS GIRARD, TRADITION, BLANC, 13,50 EUROS**  
 Généreux au nez et en bouche, une gourmandise.

**CHAMPAGNE PEHU-GUIARDEL ET FILS, BLANC, 14,55 EUROS**  
 De beaux arômes rendent ce champagne attirant et séduisant, avec une belle finesse apéritive.

**CHAMPAGNE SEGUIN, ANTOINE 2009, BLANC, 22 EUROS**  
 Bien réussi, avec une belle complexité, dans un style flatteur.

**CHAMPAGNE SOPHIE DIDIER, CUVÉE 47, BLANC, 21 EUROS**  
 Frais, structuré et harmonieux, c'est un vin de gastronomie.

**CHAMPAGNE XAVIER ALEXANDRE, GRANDE RESERVE, BLANC, 23 EUROS**  
 Avec ses fines bulles, il est long et gourmand. Une belle surprise.

**CHAMPAGNE XAVIER LORIOT, FRAGMENT DE NOIRS, BLANC, 17,90 EUROS**  
 Bien construit, sa bouche ronde offre de la tension et de l'équilibre.

**COLLARD-PICARD, PRESTIGE, BLANC, 27,50 EUROS**  
 Complexe et harmonieux, bien fait, de belle longueur, énergique et savoureux.

**VEUVE OLIVIER & FILS, CARTE D'OR, BLANC, 16,80 EUROS**  
 Un classique de la région, frais et tout en finesse, avec un bon fruit et tout en équilibre.

**CHAMPAGNE CH. L'AUCHE, ROSÉ, 27 EUROS**  
 Un rosé équilibré et harmonieux, avec du fruit et de la personnalité, son dosage s'intègre bien.

**H. BLIN, CHAMPAGNE ROSÉ, 22 EUROS**  
 Un rosé vineux et très bien équilibré, qui allie puissance et finesse du fruit rouge.

**CHAMPAGNE SEBASTIEN DAVIAUX, BLANC DE BLANCS, 17,30 EUROS**  
 Un très bel équilibre, avec une finesse qui soutient la gourmandise, un classique de la région.



**CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIRE, LIEU-DIT MONT MARVIN 2011, BLANC, 29,80 EUROS**

Un très beau meunier, avec ses notes de truffe d'été. Voilà assurément un champagne de gastronomie.

**CHAMPAGNE ALBERT DE MILLY, PRESTIGE 2009, BLANC, 15,50 EUROS**

Un beau vin, élégant et harmonieux, à la bulle fine et savoureuse.

**CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIRE, POESIE FRUITE 2011, ROSÉ, 24,60 EUROS**

Structuré et équilibré, une gamme aromatique complexe et séduisante.

**CHAMPAGNE DE VILLEPIN, MILLESIME 2013, BLANC, 23 EUROS**

Le nez est expressif, la bouche offre une belle complexité, ce vin équilibré se mariera avec des saint-jacques.

**AOC champagne-grand-cru CHAMPAGNE JEAN-LOUIS VERGNON, CONVERSATION BLANC DE BLANCS, BLANC, 27,20 EUROS**

Très joli blanc de blancs, avec une bouche agréable et une finale harmonieuse, un vin structuré.

**CHAMPAGNE SANGER, TERROIR NATAL BLANC DE BLANCS, BLANC, 26 EUROS**

Au nez, minéral et crayeux, on devine une noble origine. La bouche est fraîche et pure, avec un toucher crémeux et une finale aérienne.

**UN BEAU ROSÉ CORSE****IGP île-de-beauté**

**TERRA VECCHIA, DOMAINE TERRA VECCHIA BIO 2018, ROSE, 4,40 EUROS**  
Un joli nez et une bouche bien construite signent ce vin de soleil.

**LANGUEDOC ET ROUSSILLON POUR LE MEILLEUR****AOC banyuls-grand-cru LA CAVE DE L'ABBE ROUS, BAILLAURY 2007, ROUGE, 13,44 EUROS**

Très joli nez gourmand sur le pruneau, sans lourdeur, la bouche prolonge sur le même registre. Un petit air de porto.

**IGP coteaux-de-béziers**

**ALMA CERSIUS, GARDIAN 2018, ROUGE, 4,95 EUROS**  
Simple et très bien fait. C'est en tous points superbe, savoureux et croquant.

**IGP côtes-catalanes****MAS BAUX, ROUGE A LEVRES 2018, ROSE, 11 EUROS**

Très bon rosé, parfumé et savoureux, à la bouche généreuse mais fraîche.

**AOC côtes-du-roussillon****LES DOMAINES PAUL MAS, CHATEAU LAURIGA, CUVÉE BASTIEN 2017, ROUGE, 11,70 EUROS**

Le nez est complexe, sur les fleurs et les fruits frais. En bouche, la longueur finale est très satisfaisante.

**AOC côtes-du-roussillon-les-aspres****GERARD BERTRAND, RESERVE 2017, ROUGE, 6 EUROS**

Un nez complexe, fruits noirs. Une bouche fraîche et en longueur, superbe vin.

**VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE, CHATEAU PASSA, MON REPERE 2017, ROUGE, 8,50 EUROS**

Un nez très agréable, floral, la bouche est légèrement boisée, elle conclut sur une touche vanillée parfaite pour une viande.

**VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE, CHATEAU PASSA, BLACK RESERVE ASPIRATIONS CATALANES 2017, ROUGE, 8,50 EUROS**

Au nez et en bouche on croirait déguster un VDN, sans le sucre. Très intéressant avec ses fruits noirs et ses notes oxydatives.

**LES VIGNERONS DES COTES D'AGLY, CHATEAU MONTNER, PREMIUM 2016, ROUGE, 10 EUROS**

Un nez bien mûr, la bouche est souple, avec une savoureuse complexité aromatique.

**IGP cucugnan****TERROIRS DU VERTIGE, LA CUVÉE DU CURE DE CUCUGNAN NM, ROUGE, 4,50 EUROS**

Un vin agréable et généreux, avec une puissance étonnante, une belle note de poivron rouge.

**AOC fitou****DOMAINE FRANÇOIS LURTON, CHATEAU DES ERLES, ABRIGANS 2017, ROUGE, 6 EUROS**

Belle complexité, très agréable, de la puissance et de l'équilibre.

**MONT TAUCH, FRUITE VELOUTE 2018, ROUGE, 6,10 EUROS**

Le nez est expressif, cacao, épices, garrigue. La bouche offre du volume et de la longueur.

**AOC languedoc****CHATEAU DE LASCAUX, GARRIGUE 2017, ROUGE, 8,50 EUROS**

Un très joli vin, expression typique d'une syrah du Sud.

**CHATEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE, BRONZINELLE 2018, BLANC, 10,50 EUROS**

Un joli nez de fruits mûrs, la bouche possède une belle matière, voilà une belle marsanne du Sud.

**DOMAINE LES GRANDES COSTES, MUSARDISES 2017, ROUGE, 11 EUROS**

Aromatique et gourmand, avec une finale fraîche, idéal pour une soirée entre copains.

**DOMAINE LES GRANDES COSTES, LA SARABANDE 2015, ROUGE, 14,65 EUROS**

Une belle personnalité, une bouche sans lourdeur, de la sève, du charme.

**VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE, DOMAINE SAINTE-CROIX BY VO 2018, ROSE, 7,50 EUROS**

Bien équilibré, voilà un rosé parfumé et élégant. Il va avec tout.

**AOC la-clape****CHATEAU ROUQUETTE-SUR-MER, L'ESPRIT TERROIR 2016, ROUGE, 9,10 EUROS**

Un vin bien frais, équilibré, abordable en bouche, à découvrir.

**AOC pic-saint-loup****CHATEAU LANCYRE, VIEILLES VIGNES 2017, ROUGE, 14 EUROS**

Une révélation à ce prix, parfait équilibre entre maturité des parfums de fruits et de garrigue et fraîcheur de la bouche.

**AOC maury****LES VIGNERONS DES COTES D'AGLY, EXPRESSION 2016, ROUGE, 9,60 EUROS**

Au nez une savoureuse note de réglisse, en bouche fraîcheur et finesse. C'est parfait.

**AOC minervois****CHATEAU D'AGEL, LES BONNES 2018, ROUGE, 8,50 EUROS**

Un vin avec de l'éclat, qui conclut sur une note gourmande, fraîche et savoureuse.

**AOC minervois-la-livinière****LONGERIL - CHATEAU DE PENNAUTIER, LES HAUTS DE LA BORIE BLANCHE 2016, ROUGE, 11,50 EUROS**

Un vin raffiné et complexe, les connaisseurs apprécieront et les autres découvriront.

**IGP pays-d'oc**

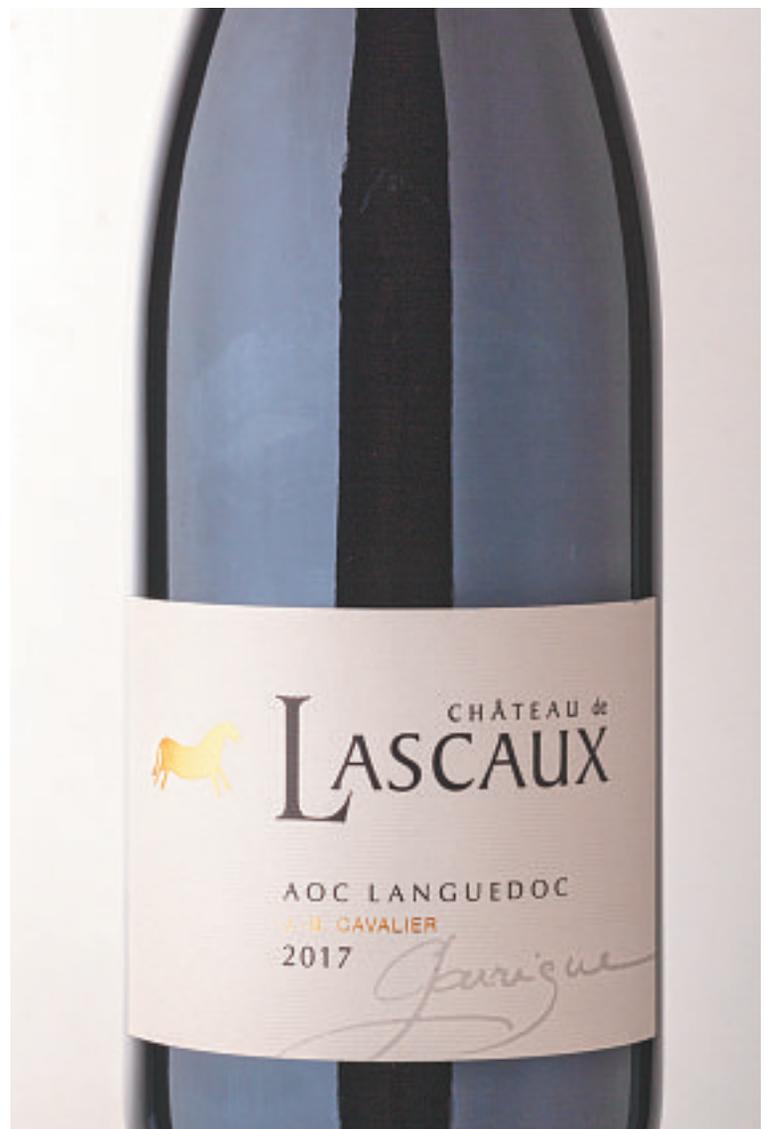
**ABBOTTS ET DELAUNAY, DOMAINE DE LA METAIRIE D'ALON, CHARDONNAY LE VILLAGE 2017, BLANC, 16,90 EUROS**  
Bien structuré, avec un équilibre savoureux sur les fruits jaunes et une belle longueur.

**CALMEL & JOSEPH, AMSTRAMGRAM, L'EPICURIUS 2018, ROUGE, 11 EUROS**

Chaleureux, il reste gourmand et frais, tout en rondeur, accessible sans se prendre la tête.

**CAVE ANNE DE JOYEUSE, RHABDODON PRISCUS 2018, BLANC, 7,10 EUROS**

Un nez agréable et fruité, la bouche est ample, associant les agrumes et la pêche avec gourmandise.



**CHATEAU GREZAN, LE BASTION 2018, ROUGE, 7,90 EUROS**

Ce vin élégant respire le Sud. Pour ses parfums bien mûrs.

**DOMAINE DE LA PROVENQUIERE, LE TEMERAIRE 2016, BLANC, 9,00**

Le boisé se déguste avec finesse, la bouche est de belle longueur, voilà un superbe IGP.

**DOMAINE DE LA PROVENQUIERE, CUVÉE P - MALBEC ET PETIT VERDOT, 2018, ROUGE, 6 EUROS**

Un vin gourmand, la bouche supporterait un fondant au chocolat.

**GERARD BERTRAND, DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR 2017, ROUGE, 12,50 EUROS**

Au nez, expressif et flatteur, en bouche une fraîcheur appréciable, de l'équilibre et de l'harmonie.

**LES DOMAINES PAUL MAS, ARROGANT FROG, CABERNET MERLOT BIO 2018, ROUGE, 6,90 EUROS**

Très bon, facile à boire grâce à son équilibre digeste.

**LES DOMAINES PAUL MAS, JEAN-CLAUDE MAS, LES SOUBERGUES 2018, ROUGE, 5,60 EUROS**

Un vin agréable, de belle amplitude en bouche, avec de l'équilibre et même un potentiel de garde.

## LA LOIRE EN CRUS

### AOC bourgueil

**DOMAINE FREDERIC MABILEAU, RACINES 2015, ROUGE, 16 EUROS**

Bien typé par son cépage, ce vin agréable et bien construit développe une aromatique complexe.

### AOC chinon

**DOMAINE CLOTHILDE PAIN, SECRET D'ALCOVE 2017, ROUGE, 11,50 EUROS**

Parfaitement exécuté, ce vin offre une bouche fraîche et élégante, avec une réelle intensité de saveurs.

**DOMAINE DE LA COMMANDERIE, RENAISSANCE 2017, ROUGE, 9 EUROS**

Agréable en bouche, ce vin brille par son fruit et sa fraîcheur gourmande.

### AOC pouilly-fumé

**CAVES DE POUILLY-SUR-LOIRE, TONELUM 2017, BLANC, 13,90 EUROS**

Une légère perlance en bouche, une dominante de fruits mûrs, c'est un vin de repas, agréable.

### AOC saumur

**CHATEAU DE CHAINTRES, LES HIRONDELLES 2018, ROSE, 7,95 EUROS**

Très beau vin, intense et fruité, parfait pour un accord gastronomique.

### AOC saint-nicolas-de-bourgueil

**DOMAINE FREDERIC MABILEAU, LES COUTURES 2015, ROUGE, 17 EUROS**

Un vin équilibré, très plaisant au nez comme en bouche, avec une belle aromatique sur les fruits rouges et les épices.

### AOC touraine

**DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES, LA JAVA 2017, BLANC, 7 EUROS**

Le nez est expressif et fin, la bouche équilibrée et de belle longueur.

### AOC vouvray mousseux

**ESCHER & THOMAS, 2015, BLANC, 12 EUROS**

Un vouvray très bien équilibré, entre fruit et acidité, avec une belle longueur et de la finesse.

## MISTRAL GAGNANT

### AOC bandol

**DOMAINE DE FREGATE 2015, ROUGE, 15 EUROS**

Un vin puissant, légèrement giboyeux, la bouche est équilibrée et finit tendue.

### AOC côtes-de-provence

**CHATEAU NESTUBY, SOURCE OR 2016, ROUGE, 14 EUROS**

Un très beau vin, avec de l'ampleur en bouche, gourmand et en finesse.

**CLOS RIAL, REAL 2017, ROUGE, 9,50 EUROS**

Le nez est très agréable, on croirait un pinot noir. La bouche est en finesse, saline à souhait.

### AOC côtes-de-provence-sainte-victoire

**ESTANDON COOPERATIVE EN PROVENCE, ESTANDON LA VIGNE & LA ROCHE 2018, ROSE, 13 EUROS**

Un rosé très séduisant, équilibré et parfumé, bien dans l'esprit des vins d'été.

### IGP gard

**CELLIER DES CHARTREUX, JE DONNE MA LANGUE AU CHAT 2018, BLANC, 5 EUROS**

Un nez caractéristique, litchi et rose ancienne, la bouche est riche, grasse et onctueuse, avec de fins amers en finale.

### AOC luberon

**DOMAINE AMEDEE, AIGUEBRUN PONT DE LA COQUILLE 2018, ROSE, 3,90 EUROS**

Au nez un fruité très agréable, la bouche est gourmande et savoureuse.



**DOMAINE AMEDEE, LES HAUTES SENTES 2016, ROUGE, 5,50 EUROS**

Très bien fait, avec un bel équilibre entre fraîcheur et structure, la finale est aromatique sur le café et les fruits rouges.

**CASTEL, LES BARRABANS 2018, BLANC, 18 EUROS**

Ce luberon équilibré et plaisant sera parfait avec un tartare de poisson accompagné de fruits exotiques.

## LE RHÔNE, UN PEU, BEAUCOUP, TOUJOURS

### IGP ardèche

**VIGNERONS ARDECHOIS, BUIS D'APS PINOT NOIR 2017, ROUGE, 6,80 EUROS**

Un nez de fruits rouges très mûrs, une bouche avec une belle complexité et de la fraîcheur.

**VIGNERONS ARDECHOIS, AMANDIER 2017, BLANC, 8,30 EUROS**

Un nez beurré et agréable, en bouche un goût de reviens-y irrésistible.

**VIGNERONS ARDECHOIS, GRES DU TRIAS VIOGNIER 2018, BLANC, 8,10 EUROS**

Bien équilibré, une bouche agréable et en fraîcheur, des parfums délicats.

### IGP collines rhodaniennes

**CAVE DE TAIN, PREMIERE NOTE 2018, BLANC, 5,10 EUROS**

Un nez complexe mais légèrement sur la retenue, la bouche est plus généreuse, avec de fins amers.

**DOMAINE PIERRE FINON, VIOGNIER 2017, BLANC, 13,50 EUROS**

Ce vin complexe correspond à ce que l'on attend d'un viognier.

### AOC côtes-du-rhône-saint-andréol

**DOMAINE NOTRE-DAME DE COUSIGNAC 2018, ROUGE, 12 EUROS**

Le fruité est harmonieux, la bouche veloutée et profonde, ce vin offre de belles saveurs.

### AOC côtes-du-rhône-plan-de-dieu

**CELLIER DES DAUPHINS, LES GRES BLEUS 2018, ROUGE, 8,50 EUROS**

Équilibré, voilà un beau vin de repas, avec ses arômes de fruits frais.

### AOC côtes-du-rhône-villages-séguret

**DOMAINE DE CABASSE, GARNACHO 2017, ROUGE, 12,50 EUROS**

Au nez des notes de garrigue et de fruits frais, la finale est équilibrée et élégante.

### AOC côtes-du-rhône-villages-laudun

**DOMAINE DES MARAVILHAS, MAESTRAL 2015, ROUGE, 12,50 EUROS**

Un nez complexe de fruits bien mûrs, la bouche est gourmande dès l'attaque, trame tannique riche.

### AOC limoux

**DOMAINE GARRABOU, FONT VIEILLE 2017, BLANC, 14 EUROS**

Un limoux citronné à la minéralité affirmée, il faut l'associer à un plat.

**AOC Irac****CHATEAU SAINT-ROCH, TRADITION 2017, ROUGE, 12,15 EUROS**

Complexe au nez comme en bouche, avec de l'harmonie et un toucher suave.

**CHATEAU SAINT-ROCH, CONFIDENTIELLE 2017, ROUGE, 16,70 EUROS**

Un nez un peu réservé, la bouche est fraîche et franche, gourmande et souple.

**DOMAINE DES MARAVILHAS, PIERRE DE JOSETTE 2016, ROUGE, 16,90 EUROS**

Le nez s'ouvre sur les fruits noirs, les tannins sont encore bien présents, on peut l'attendre.

**AOC saint-joseph****CAVE DE TAIN, GRAND CLASSIQUE 2017, ROUGE, 15,80 EUROS**

Un vin complet, bien équilibré dans sa structure, déjà beaucoup de plaisir.

**AOC tavel****CHATEAU D'AQUERIA 2018, ROSE, 12 EUROS**

Généreux et puissant, avec toujours ce supplément de corps propre à l'appellation.

**AOC vacqueyras****PIERRE AMADIEU, LA GRANGELIERE 2017, ROUGE, 12 EUROS**

Une grande saveur épicée, un tannin élégant dans une bouche puissante avec de l'allonge et de la race.

**AOC ventoux****GRANDES SERRES, LULLABY 2017, ROUGE, 7,90 EUROS**

Un nez complexe et puissant, sur des notes de garrigue. En bouche, longueur, complexité, fraîcheur.

**RHONEA, L'AMICALE DE LA PEDALE 2018, ROUGE, 5,50 EUROS**

Sur le fruit, ce vin franc et frais apporte de la gaieté dans le verre, simple et bien fait.

**RHONEA, L'AMICALE DE LA PEDALE 2018, ROSÉ, 5,50 EUROS**

Léger et bien en fruit, un rosé agréable, digeste, à point.

**Vin-de-france****RHONEA, LIBERTE FRATERNITE 2018, ROSÉ, 5,40 EUROS**

Fruité et gourmand, avec une belle acidité fine et beaucoup de délicatesse.

**AOC vinsobres****FAMILLE PERRIN, LES CORNUDS 2017, ROUGE, 10 EUROS**

Charnu et rond, avec de savoureuses touches épicées, la bouche est onctueuse.

**LE SUD-OUEST  
PASSIONNÉMENT****AOC cahors****DOMAINE LES GRAVALOUS, TRADITION 2015, ROUGE, 6 EUROS**

Ce beau vin est encore un peu sur la réserve, mais quelle fraîcheur, quel équilibre.

**LES VIGNOBLES SAINT-DIDIER, MISSION DE CENAC 2017, ROUGE, 8,50 EUROS**

Très joli vin équilibré et aux tannins souples. En bouche, la gourmandise appelle un émincé de bœuf.

**CHATEAU LA CAMINADE 2018, ROUGE, 8 EUROS**

Un joli nez précis et frais, une bouche à la texture serrée. Parfait à table.

**CHATEAU NOZIERES, L'ÉLEGANCE 2016, ROUGE, 15,50 EUROS**

Derrière le joli boisé on devine une matière sur les fruits noirs et l'encens, la bouche est puissante.

**IGP comté-tolosan****DOMAINE LIONEL OSMIN & CIE, CONSERVATOIRE NEGRETTE 2018, ROSÉ, 7,50 EUROS**

Le nez est floral, léger et frais, la bouche est en finesse, avec une conclusion acidulée.

**RIGAL ET FILS, CEPIA MALBEC 2018, ROUGE, 4 EUROS**

Le nez fruité est plaisant, la bouche en vivacité tout autant, voilà un malbec très agréable.

**IGP côtes-de-gascogne****DOMAINE LES REMPARTS, SUR UN R GASCON 2018, ROSÉ, 5 EUROS**

Un rosé bien équilibré, il sera parfait avec une cuisine thaï.

**DOMAINE DE PELLEHAUT, ÉTE GASCON 2018, BLANC, 6,85 EUROS**

Un vin gourmand et ample, bel équilibre et superbe saveur fruitée.

**DOMAINE D'UBY, DOMUS BY UBY 2018, ROSÉ, 5,30 EUROS**

Très bon rapport qualité-prix dans ce rosé fin et élégant, au prix imbattable.

**AOC fronton****DOMAINE LIONEL OSMIN & CIE, LE POUVOIR DES FLEURS 2016, ROUGE, 11 EUROS**

Une grande buvabilité, un fruité frais et franc, une bouche pure et enlevée.

**AOC irouleguy****LA CAVE D'IROULEGUY, KATTALINGORI 2017, ROUGE, 12,90 EUROS**

Au nez les parfums attendus du tannat, encre de Chine et fruits noirs, la bouche encore un peu austère promet beaucoup.

**AOC jurançon****CHATEAU DE CUQUERON, CUVÉE 1 2014, BLANC, 16,40 EUROS**

Très joli jurançon, de belle complexité aromatique, avec une liqueur sur la truffe blanche, parfait sur un foie gras.

**AOC marcellac****CAVE DES VIGNERONS DU VALLON, DOMAINE DE LADRECHT 2018, ROUGE, 8,30 EUROS**

Une belle matière en fraîcheur signe une bouche en finesse, harmonieuse et agréable.

**Vin-de-france****CHATEAU GAUDOU, EXCEPTION 2018, BLANC, 6 EUROS**

Très plaisant, ce vin de belle acidité a préservé l'essentiel, sa fraîcheur.

**AOC saint-mont****PRODUCTEURS PLAIMONT, ROSÉ D'ENFER 2018, ROSÉ, 8,30 EUROS**

Délicieux et gourmand, avec un franc fruité rouge et un équilibre frais.

**PLUS LOIN  
PARTOUT****Douro, Portugal****BERNARD MAGREZ GRANDS VIGNOBLES, LEYENDA 2015, ROUGE, 6,95 EUROS**

Riche et doté d'une belle matière, excellent rapport qualité-prix à ce niveau de matière.

**Mendoza, Argentine****DOMAINE BOUSQUET, EVA MALBEC BIO 2017, ROUGE, 11,89 EUROS**

Une belle couleur dense. Au nez, la puissance des épices, en bouche une explosion de fruits. Très bon malbec.

**Mosel, Allemagne****DR. LOOSEN/GEBR. LOOSEN, DR. L OFF-DRY 2017, BLANC, 13 EUROS**

Très joli demi-sec, complexe et long, avec une bonne fraîcheur, dans une bouche très agréable.

**Rioja, Espagne****BERNARD MAGREZ GRANDS VIGNOBLES, MARQUES DE ORO 2017, ROUGE, 5,95 EUROS**

Un très beau nez, une bouche à l'attaque fondante, sur des notes de fruits cuits, la finale est bien droite.

**Terre di Chieti, Italie****AGRIVERDE, PECORINO NATUM 2018, BLANC, 12 EUROS**

Très belle attaque en bouche, original dans sa saveur, à ne pas manquer.

**Tokay, Hongrie****DISZNOKO, TOKAJI LATE HARVEST 2016, BLANC, 15,50 EUROS**

Un vin étonnant en dégustation qui apportera de la gaieté en fin de repas.

