

## *Les Vins Blancs*

<b>APPELLATION</b>	<b>RÉGION</b>	<b>12 CL</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
VIOGNIER LES GRAINS	RHÔNE	4,5	17	22
CHARDONNAY DOMAINE GRÉZAN - CUVÉE ANTIQUE	LANGUEDOC	5,5	20	29
MUSCADET PERDRIX DE L'ANNÉE - "LES BÊTES CURIEUSES" (AB)	LOIRE	5,5	20	29
REUILLY - DENIS JAMAIN (AB)	LOIRE			34
MAREUIL AOC FIEFS VENDÉENS - J.MOURAT - COLLECTION	LOIRE	6	25	33
CHABLIS - CYRIL GAUTHERON AOP	BOURGOGNE			39
MERCUREY - DOMAINE LOUIS MAX	BOURGOGNE			55

## *Les Vins Rouges*

<b>APPELLATION</b>	<b>RÉGION</b>	<b>12 CL</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
MERLOT "CUL DE LAMPE"	PAYS D'OC	4,5	17	22
PIC SAINT LOUP LAMBRUSQUES - "ESPRIT SAUVAGE"	LANGUEDOC	5	19	29
MINERVOIS L'AMOURIER - LUC LAPEYRE (AB)	LANGUEDOC			29
COTES DU RHÔNE VILLAGES - VALRÉAS DOMAINE CLOS BELLANE (AB)	RHÔNE	6	24	34
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - "LES MONTILS"	LOIRE	6,5	25	35
CHINON - PIERRE ET BERTRAND COULY	LOIRE			36
GRAVES - LA ROSE NOUET	BORDEAUX	6	24	34
HAUT MÉDOC MADEMOISELLE L	BORDEAUX			45
SAINT EMLION GRAND CRU AOP - CHÂTEAU DE PASQUETTE	BOURGOGNE			59
SANTENAY - JEAN LUC MALDANT - LA CASSIÈRE	BOURGOGNE			49
CHOREY-LÈS-BEAUNE JEAN LUC MALDANT - "LES BEAUMONTS"	BOURGOGNE			52
LADOIX - JEAN LUC MALDANT	PROVENCE			59
CHÂTEAU LÉOUBE				42

## *Les Vins Rosés*

<b>APPELLATION</b>	<b>RÉGION</b>	<b>12 CL</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
COTEAUX D'AIX - CHÂTEAU BARBEBELLE	PROVENCE	5	18	25
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ - CHATEAU SAINT MARTIN	PROVENCE			39

N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER LES MILLÉSIMÉS DISPONIBLES À NOTRE PERSONNEL EN SALLE

*Les Flacons  
Blancs  
&*



Rhône

## Viognier Les Grains Domaine Marrenon

100% Viognier

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Ce Domaine du Lubéron a consacré ses parcelles argilo calcaires pour la production de ce Viognier d'un cépage 100% Viognier. On le classe dans les terroirs d'altitude car la parcelle est située à 300mètres au dessus de la mer.

C'est la Maison Marrenon qui sélectionne ses producteurs avec comme exigence d'avoir un vignoble dédié à un produit.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cepages : 100% Viognier

Le ramassage des raisins se fait de nuit. Macération pelliculaire de 12 heures à basse température pour faire ressortir la richesse des arômes du Viognier. Fermentation des jus à basse température.

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Le nez est typique des arômes du Viognier, avec des abricots secs, des fruits compotés, et des arômes d'aubépine. En bouche, le vin est bien équilibré avec une sensation de fraîcheur portée par une bonne acidité.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Ce petit vin sans prétention est parfait pour l'apéro autour d'une bonne tapenade par exemple ou pour accompagner un poisson grillé. Léger, vif et rafraichissant !



Languedoc

## Chardonnay Cuvée Antique Domaine Grézan

100% Chardonnay



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

L'AOP Faugères, territoire incontesté des schistes, s'étend à 20 Km au-dessus de Béziers, nichée aux pieds du massif des Cévennes. Sur les versants de ce piémont orienté plein sud, le vignoble s'étend sur une surface de 2000 hectares de terres dures et caillouteuses

Homme de terroir, dont les racines sont ancrées depuis 1877 sur la commune d'Autignac, Jean Louis Pujol a toujours cru à l'exceptionnel potentiel des vignes de Faugères et a œuvré pour qu'il soit reconnu à travers ses vins du « Château de Grézan ». Après de nombreuses années de travail sans relâche, la petite parcelle s'est élargie et regroupe aujourd'hui 80 hectares qui sont entre les mains de la 5ème génération de Pujol dont les maîtres mots sont : Exigence, Savoir-faire et Audace dans le respect de la tradition.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cepages : Chardonnay 100%

Joli Chardonnay du Sud, vif et frais, révèle des arômes subtils de fruits exotiques, pamplemousse, ananas. Bouche toute en sucrosité gourmande sur les fruits secs, noisettes avec un grillé toasté évoluant vers le kiwi.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un vin aromatique léger très agréable à déguster autant pour un apéritif qui dure en longueur que pour un repas, avec une viande blanche ou un poisson. On aime la qualité de fabrication et la sobriété du contenant et on se délecte de son contenu.

Un véritable travail de passionné de la part du producteur et un très bon rapport qualité prix.



Loire

## Muscadet - Perdrix de l'année "Les bêtes curieuses"

100% Melon de Bourgogne Bio



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Deux petits producteurs passionnés : Jérémie HUCHET & Jérémie MOURAT qui se rencontrent en mai 2005 lors du grand rendez-vous des professionnels du vin à Londres. Une vraie amitié naît, liée par une même énergie, les deux Jérémie mettront alors tout en œuvre pour concrétiser leur projet commun : mettre en lumière les nuances des grands terroirs du Sèvre & Maine et faire revivre l'appellation Muscadet, un peu ternie ces dernières années.

Le Domaine est situé à l'embouchure de la Vallée de la Loire, et très influencé par l'océan Atlantique tout proche. Le Muscadet est une rare combinaison de terroirs situés sur un socle de roches plutoniques (gabbro, granit) et métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite...). Cette mosaïque de sols associée à un seul et unique cépage, le Melon de Bourgogne, donne de grands vins blancs secs de Loire.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Ce vin issu de l'agriculture Biologique a une fermentation spontanée par levure indigènes. Il est de cépage 100% Melon de Bourgogne qui tient son nom à la forme ronde (comme des melons) de ses feuilles.

Au nez c'est assez expressif, les arômes perçus sont surtout des notes minérales & citronnées. En s'attardant un peu, on pu décèle des notes de fruits jaunes également. En bouche le vin confirme les notes minérales et citronnées ce qui lui confère une sensation d'acidité et une belle allonge en bouche. La finale se termine sur des notes d'agrumes.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On adore le retour du Muscadet dans les Bistrotts... C'est fruité, minéral & surprenant. C'est Bio, c'est sans soufre et c'est pas cher ;- ) Un beau travail né d'une belle rencontre de deux vignerons passionnés qui va vous réconcilier avec le Muscadet !



Loire

## Reully Blanc - Les Coignons Denis Jamain

100% Sauvignon Bio

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Domaine de Reully se situe en plein cœur de l'appellation Reully avec toutes ses parcelles situées sur la commune de Reully même. Les 11Ha de Sauvignon et les 4Ha de Pinot Noir sont plantés sur des parcelles des Coignons et des Pierres plates en sol argile calcaire.

Denis Jamain, le viticulteur, considère que la terre qu'il exploite est un prêt et qu'il devra la restituer. Cette volonté de respect de l'environnement a motivé la démarche en conversion en agriculture Biologique de certaines parcelles.

L'ensemble des opérations en vert sont conduites manuellement. Denis gère en plus une forêt de Chênes familiale dans laquelle il sélectionne les arbres bi-centenaires utilisés pour les barriques destinées à l'élevage.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Ce vin de composition 100% Sauvignon est cultivé sur un sol argilo calcaire Kiméridjien. Sa couleur Or pale séduit déjà les pupilles.

Au nez on retrouve une intensité florale et fruitée (acacia, pamplemousse & mandarine). En bouche, l'attaque est à dominante d'agrumes et évolue vers des arômes de fruits exotiques et cédrat.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Une jolie découverte pour ce pur produit de terroir. On a été bluffé par l'implication et la passion de ce producteur de talent qui maîtrise sa production du raisin jusqu'au tonneau. Une appellation moins connue qu'on recommande les yeux fermés.



Loire

## Mareuil AOC Fiefs Vendéens Collection de J. Mourat

50% Chenin 50% Chardonnay

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Les Vignobles Mourat sont situées dans leur Fief Vendéen depuis 1880. Le Château Marie du Fou est la propriété familiale.

L'une des particularités qui participe au charme de la Vendée viticole est le mariage traditionnel des cépages de la Loire et du Sud-Ouest.

Ainsi, depuis toujours, le Chenin, le Pinot Noir ou encore le Cabernet Franc côtoient la Négrette et le Cabernet Sauvignon.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Le raisin grandit ici sur un terroir composé d'argiles et rhyolites dans des vignes qui ont plus de 20 ans. On retrouve les cépages Chenin & Chardonnay pour cette appellation Mareuil.

On retrouve dans ce flacon des notes de pêche blanche de poire et d'agrumes. La bouche est d'une incroyable désaltérance, fraîche, vivifiante, juteuse de fruit frais.

Finale pure et saline. Un assemblage d'une étonnante singularité, remarquablement vinifié.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On le recommande en Apéritif ou avec un poisson en sauce. Nous on a adoré l'assemblage surprenant Chenin/Chardonnay et on est tombé sous le charme de la bouteille, reproduction d'une amphore retrouvée dans les caves du Château...



Bourgogne

## Chablis AOP Cyril Gautheron

100% Chardonnay Bio

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Domaine Gautheron est situé à Fleys, petit village de 150 habitants bâti sur le flan d'un coteau. Le vignoble se situe sur une zone géologique apparue à l'ère secondaire et appelée « le Kimméridgien » qui donne au vin son caractère minéral.

Cyril Gautheron s'installe sur l'exploitation familiale qui existe depuis 6 générations en 2001. C'est un passionné qui cherche la perfection en exigeant de respecter l'environnement et l'expression du terroir.

Il est rentré depuis 2009 dans la lutte raisonnée et l'agriculture biologique.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cepages : 100% Chardonnay Bio

Le nez est friand, floral & frais. On attaque avec des senteurs de fleurs, de pêche et d'abricot, puis la citronnelle nous fait découvrir la minéralité de ce vin.

En bouche c'est un équilibre entre maturité, moelleux et vivacité. La fraîcheur et l'élégance laissent place à la rondeur et la souplesse par une touche finale minérale & végétale.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On adore la touche épicée sur la fin de bouche et on privilégie les poissons crus ou les fruits de mer pour l'accompagner. Encore une fois, une implication incroyable du vigneron pour proposer un vin élégant et très agréable.





Bourgogne

## Mercurey Les Rochelles Domaine Louis Max

100% Chardonnay

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le vignoble de la côte chalonaise est situé entre la côte de Beaune et le Maconnais. Son sol est argilo-calcaire brun avec des proportions variables d'argile. Le domaine se situe entre 220 mètres et 380 mètres d'altitude.

La Maison Louis Max trouve son origine en Géorgie, s'installe en Bourgogne au 19ème siècle et fonde la Maison en 1859. C'est aujourd'hui Alain Charleux qui est le régisseur du Domaine.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

De cépage 100% Chardonnay, on découvre une robe or blanc avec des reflets verts & de brillance. Au nez on découvrira des notes de fruits exotiques associées à des notes de fleurs blanches, de miel et de vanille.

C'est en bouche que tout se révèle puisqu'on retrouve la touche des fruits bien murs associés à des notes de citron et de vanille.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On aime le savoir faire ancestral de la Maison qui a su faire un vin puissant qui retrouve l'unanimité auprès de la critique. La note minérale de ce Mercurey est parfaite, juste et très agréable en bouche. A déguster pour les grandes & les bonnes occasions.

2

*Les Flacons  
Rouges*



Pays d'Oc

## Merlot “Cul de Lampe” Famille Cros Pujol

100% Merlot



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

N'oublions pas que le Languedoc est une des premières régions Gauloises où la vigne fut plantée sous l'influence de l'empire Romain.

Le Domaine Cros-Pujol situé entre mer Méditerranéenne et Cévennes est caractéristique par ses terrasses de cailloux roulés, grés et marnes, calcaires et schistes et son sol sableux.

La Famille Cros-Pujol en est à la cinquième génération avec Fabien qui a repris maintenant l'exploitation et qui donne un vrai renouveau à ce Domaine avec le reste de l'équipe: France & Jean Louis.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Le Cul de Lampe est de composition 100% Merlot, il se déguste dans ses premières années. On découvre un nez cacao & cerise noire surprenant.

En bouche, il est riche et opulent et évoque très vite une touche de noisette typique des Merlot Languedocien.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un flacon à partager en Apéro autour d'une bonne planche de cochonaille. On aime son nom taquin, sa fin de bouche silex et son petit prix ;-)



Languedoc

## Pic Saint Loup Lambrusques “Esprit Sauvage”

60% Syrah 40% Grenache

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

L'aire du Pic Saint-Loup est adossée aux premiers contreforts cévenols dans la zone des Garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen. Plusieurs sols composant l'appellation ont pu être identifiés et les vins s'expriment au travers de leurs spécificités : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis calcaires d'origine fluviale ou cryoclastique, marnes.

L'analyse des facteurs climatiques prouve qu'ils contribuent à la typicité des vins et ont un effet significatif sur l'expression organoleptique de ces derniers. On parle de “singularité climatique du Pic Saint Loup qui subsiste quel que soit le millésime.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cette Cuvée « Esprit Sauvage » Lambrusques est fidèle à son terroir et à ses cépages : syrah et grenache. Le terroir avec sa fraîcheur et ses notes de garrigues, ses cépages avec la finesse et le côté épicé de la syrah ainsi que la structure du grenache.

Un nez franc et élégant avec des notes florales (garrigues), fraises écrasées et épices avec ses notes poivrées. Une bouche : Belle longueur en bouche qui est fraîche et gourmande. On retrouve ces notes de garrigues typiques du pic Saint Loup avec une fragrance de petits fruits rouges frais et une bouche généreuse.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un retour gagnant des vins du Languedoc avec ce Pic Saint Loup maîtrisé qu'on appréciera avec une bonne terrine ou un lapin mijoté.



---

Languedoc

## Minervoise L'amourier Luc Lapeyre

50 % Syrah 25% Grenache Noir 25% Mourvèdre Bio

---

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Domaine Luc Papeyre se situe dans le village de Trausse-Minervoise sur un terroir Argilo-calcaire. Ici c'est une histoire de famille. Une fois le pas de la porte du Domaine franchi, comme vous posez le manteau, posez la montre. Le temps n'a plus de prise. Ils vivent à l'heure de la vigne. Il semble qu'ils aient calqué leurs rythmes biologiques à ceux des plantes. Ici on est libre de ressentir le vin, pas de règle, ni pour le faire, ni pour le déguster.

Ancêtres vigneron, arrière-grand-père tonnelier, grand père courtier, Luc a approché le vin sous toutes ses coutures ! Dans le chai où chaque millésime dévoile une personnalité différente, quitte à n'en pas dormir la nuit, il recherche la combinaison parfaite, celle qui mettra en valeur le raisin tel qu'il se présente.

C'est un artisan qui capture l'essence du millésime, sans recette : au nez, au goût, à la couleur.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Mélange de cépages pour ce vin atypique en Syrah 40%, Grenache 20%, Carignan 20% & Mourvèdre 20%. Sa robe est élégante et brillante, avec des nuances de Grenat, on aime le déshabiller du regard.

Au nez on sera séduit par sa richesse aromatique complexe avec une dominante fruitée. Enfin en bouche, l'approche est fraîche et tendue, construite sur des tanins doux et savoureux. On retrouve les fruits noirs & les épices poivrés en fin de bouche.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un des coups de coeur du Patron pour ce vin atypique et riche. On le déguste comme un bon bouquin ... Un vin de caractère, robuste et présent, mais qui offre une bouche fine et soyeuse.



Rhône

## Cotes du Rhône Villages Valréas Domaine Clos Bellane

50 % Syrah 50% Grenache Bio



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Domaine se trouve à 410 mètres d'altitude et abrite une truffière de 120 ruches. Les vignes sont en forte pente à l'Est, au soleil levant, propice aux premiers rayons doux du soleil. Le terroir est très calcaire et nous renvoie une minéralité d'une grande élégance.

Acquis en 2010 par Stéphane VEDEAU, le Clos Bellane est situé au dessus du plateau de Vinsores, au sud de Valréas, au nord de l'enclave des Papes dans le Vaucluse, mais à l'intérieur de la Drôme. On n'en sait pas plus sur ce producteur discret...

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Le Clos Bellane est composé de 50% Syrah et 50% Grenache en agriculture biologique.

La robe est pourpre avec des reflets violacés intenses, trahissant une maturité exceptionnelle. Le nez évoque le cassis, le poivre vert avec une touche animal évoluant sur la garrigue.

En bouche, les tanins veloutés donnent une dimension supplémentaire. La structure est présente, mais le grain du tanin est assez exceptionnel, finissant sur une note fruitée finement distinguée.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On aime cette terre ancestrale, où la vigne y est cultivée depuis l'époque romaine. On redécouvre le Côtes du Rhône avec ce produit maîtrisé et peu connu, un vrai plaisir dont on aime la fin de bouche doucement miellée et le prix très abordable.



Loire

## Saint Nicolas de Bourgueil “Les Montils”

100% Cabernet Franc

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

La famille Vallée est installée depuis plusieurs siècles sur les meilleurs sites viticoles de Saint Nicolas de Bourgueil. Actuellement, quatre générations vivent dans le village : la grande-mère Denise Vallée Moreau, le père Claude Vallée et Gérald, le petit fils et fils.

Bertille, la fille de Gérald est née le premier jour de cette fameuse canicule d’Août 2003. Gérald a pris le flambeau en 1997. Le domaine s’étend sur 26 hectares partagés entre les graviers de la terrasse les calcaires siliceux du faible coteau et les montils graveleux de la Vallée de la Loire.

C’est là que s’épanouit la vigne de lieu dits prestigieux comme : Les Mauguerets, La Cotelleraie, La Mineraie, Le Vau Jaumier, Les Perruches.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cépage 100% cabernet franc pour ce Saint Nicolas de Bourgueil. Une robe rubis intense et brillante qui séduit dans le verre. Le nez est lui subtil avec des arômes de fraise & de mûre.

La bouche est plus concentrée, fine et équilibrée avec des notes gourmandes légèrement acidulées de petits fruits rouges. Il présente une bonne souplesse en bouche. Le fruit domine, ce qui donne à son vin tout son charme pour sa simplicité, sa fraîcheur et sa précision. A découvrir !

### L’AVIS DU POINT ZÉRO

Un vin simple et fruité que l’on recommande légèrement frais. Il fera l’unanimité que vous soyez poisson ou viande.



---

Loire

# Chinon

## Pierre & Bertrand Couly

100% Cabernet Franc

---

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le domaine viticole de Pierre et Bertrand Couly se trouve à Saint-Louans, sur les bords de la Vienne, non loin de la ville de Chinon. Ce village est le berceau des Farou, famille maternelle de Bertrand Couly qui exploite des vignes sur les coteaux environnants depuis le 15<sup>ème</sup> siècle. Nous sommes là dans un des meilleurs terroirs de l'appellation car, en 1942, les vignes ont été classées en équivalent Grand Cru.

Aujourd'hui, à la tête de 16 hectares cultivés en lutte raisonnée, Pierre et Bertrand produisent des vins de caractère sublimant le cépage qui peuple les rives de la Vienne, le cabernet franc. Vous trouverez aussi un peu de chéniin, pour élaborer un vin blanc. Ceux qui sauront accorder du temps aux vins de ce domaine y trouveront la rondeur et la plénitude que confère l'alliance d'un terroir et d'un cépage faits l'un pour l'autre.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Un chinon de composition 100% cabernet Franc avec élevage en cuve jusque la mise en bouteille. Le style de la « petite » cuvée évolue vers une gourmandise où les tanins du cabernet franc sont priés de rentrer dans le rang.

Il en résulte un vin de soif, facile à boire mais qui raconte une vraie histoire. Un rouge très aromatique et friand, gourmand à souhait !

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On apprécie le travail en famille de ces viticulteurs, et on recommande vivement la visite de leur Domaine en leur compagnie. Un vin qui saura ravir le plus grand nombre car on évite ici les tanins trop prononcés que l'on associe généralement au Chinon.





Bordeaux

Graves

Château la Rose Nouet

50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon



## LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

La Rose Nouet est le second vin du Château Chantegrive, une des références en appellation Graves. Depuis le quaternaire, ce terroir repose sur des terrasses construites par la Garonne lors de crues millénaires qui ont charriées les alluvions caillouteuses provenant des Pyrénées. Ces coupes graveleuses sont composées majoritairement de graviers, cailloux, galets, sables grossiers mêlés à des limons, s'appuyant sur une couche argilo-calcaire. Les pentes douces favorisent le drainage naturel vers la Garonne.

Les Graves contribuent à une meilleure maturation du raisin en redistribuant la nuit la chaleur emmagasinée durant la journée. Les vignes de Chantegrive bénéficient par ailleurs d'une exposition sud sud-est remarquable. La famille Lévêque sollicite Hubert de Boüard depuis 2006, proprétaire du Château Angélu, comme œnologue conseil, avec pour ambition de passer un nouveau cap dans la qualité des vins, ce sera chose faite avec la Rose Nouet.

## LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Vin rouge idéal pour l'été, plein de caractère, de charme et de fraîcheur. Il séduit l'œil avec sa jolie robe rouge profonde.

Le nez évoque la corbeille de petits fruits rouges, où dominant la mûre et le cassis. La bouche est toute de fraîche jeunesse, suave, fruitée et gourmande. Des tanins glamours et soyeux ainsi qu'une acidité souple confèrent à ce vin une légèreté aérienne.

## L'AVIS DU POINT ZÉRO

On adore les secrets bien gardés, alors ne dites à personne qu'il est réalisé par un des plus grands œnologues aujourd'hui en France. Il est au niveau du premier vin du Château, mais reste lui bien plus abordable. On vous le conseille servi en carafe !



Bordeaux

## Haut Médoc Mademoiselle L

60% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 4% Petit Verdot



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Domaine Mademoiselle L se trouve sur les terres du Cassac-Fort-Médoc, qui se situe à 25 Kilomètres du Château La Lagune. L'œnologue Caroline Frey a élaboré cette cuvée avec autant de rigueur et de savoir faire que pour son grand-frère un 3ème Grand Cru Classé en Haut-Médoc.

Le premier millésime de Mademoiselle L a vu le jour en 2004. Il est produit par le célèbre Château La Lagune, toute l'équipe du château a mis son savoir-faire et son expertise pour élaborer ce vin subtil et fruité. Vous retrouverez dans ce Mademoiselle L tout le style qui a fait la renommée du Château La Lagune : plein de finesse et d'élégance.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

La composition est de Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot.

Mademoiselle L a une robe intense. Son nez a des notes de cassis, de grillé et d'épices. On retrouve en bouche tous les arômes du nez. Ce merveilleux Haut-médoc se mariera avec tout et se déguste dans sa jeunesse.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un Bordeaux hors normes qu'on considère, nous, comme un grand cru classé. Pour une meilleure dégustation, mieux vaut l'ouvrir 15 minutes avant afin qu'il puisse révéler tous ses arômes.

On aime déguster ce flacon avec un bon fromage à pâte crue, ou une bonne pièce de viande rouge.



Bordeaux

## Saint Emilion Grand Cru Château de Pasquette

65% Merlot 25% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Château de Pasquette s'étend sur trois hectares sur un vignoble situé au pied du coteau Sud de Saint Emilion où sont implantés certains des Grands Crus Classés .

Nous bénéficions sur cette parcelle, déjà mentionnée en 1762 sur la carte de Belleyme, géographe du Roi Louis XV, d'un ensoleillement idéal, tout en étant protégé des vents du Nord.

L'élevage traditionnel est méticuleusement contrôlé avec un séjour en fûts de chêne. La mise en bouteilles est effectuée au Château après un collage au blanc d'oeufs.

Grâce aux soins constants qui lui sont apportés, le Château de Pasquette offre un délicieux bouquet, beaucoup de moelleux et de délicatesse .



### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Un assemblage à majorité Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Le nez est sur des notes concentrées de fruits noirs et de vanille; en bouche, le vin est vif et très concentré avec une pointe d'acidité.

Les notes seront plus sur le fruit rouge, la vanille avec une pointe de pruneau (le pruneau s'estompera au fil de l'aération ), on notera un bel équilibre entre boisé et fruité



### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un réel coup de coeur pour ce grand cru qui vaut le détour. Un vin puissant et raffiné. On aime le coté passionné du producteur, le raisin est ramassé à la main à maturation et le processus de vinification totalement maîtrisé. Un grand classique incontournable.



---

Bourgogne  
Santenay  
Jean Luc Maldant - La Cassière  
100% Pinot Noir

---

## LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

A l'origine Jean Luc Maldant crée un Domaine viticole en 1988 qui exploite 2,5 hectares de vignes sur les appellations Chorey Les Beaunes et de Savigny les Beaunes à Aloxé Corton.

L'année suivante il reprend en fermage une vigne et les premières 3000 bouteilles sont produites. La rencontre de Jean Luc Maldant avec Arnaud Jobard qui deviendra associé du Domaine un an plus tard donne une nouvelle impulsion. Diplômé en mécanique de précision, Arnaud confirme la rigueur dans les méthodes de vinification et de culture de la vigne.

C'est en 2009 qu'il reprend une partie des vignes Maldant Pauvelot et le Domaine devient alors Jean Luc Maldant, Grands vins de Bourgogne.

## LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Un cépage 100% Pinot Noir comme le veut l'AOC. Une robe rouge très intense, aux reflets violets. Des arômes floraux de rose, de pivoine, de violette, et de fruits rouges comme la fraise ou la cerise. On retrouve également une jolie touche de réglisse.

Belle structure en bouche, soyeuse et complexe, avec de jolis tannins et une longue note finale.

## L'AVIS DU POINT ZÉRO

Un grand nom très respecté de la région Bourgogne qui nous donne là un vin rouge assez léger mais très agréable. Un flacon à déguster tout aussi bien à l'apéritif entre amis qu'au cours du repas.



Bourgogne

## Chorey-lès-Beaune Les Beaumonts Jean Luc Maldant

100% Pinot Noir

### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

A l'origine Jean Luc Maldant crée un Domaine viticole en 1988 qui exploite 2,5 hectares de vignes sur les appellations Chorey Les Beaunes et de Savigny les Beaunes à Aloxe Corton.

L'année suivante il reprend en fermage une vigne et les premières 3000 bouteilles sont produites. La rencontre de Jean Luc Maldant avec Arnaud Jobard qui deviendra associé du Domaine un an plus tard donne une nouvelle impulsion. Diplômé en mécanique de précision, Arnaud confirme la rigueur dans les méthodes de vinification et de culture de la vigne.

C'est en 2009 qu'il reprend une partie des vignes Maldant Pauvelot et le Domaine devient alors Jean Luc Maldant, Grands vins de Bourgogne.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Cépage 100% Pinot Noir. On découvre au premier regard une belle robe rouge, nette et brillante.

Au nez, les arômes sont étonnamment fruités avec une forte intensité. En bouche, on retrouve de la tendresse, de la souplesse, de la rondeur. La fin de bouche est très parfumée et continue d'évoquer la confiture de mûres.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

On dénote au nez et en bouche une touche de réglisse qui a su nous séduire. Un travail d'orfèvre de Jean Luc Maldant, de la culture à la vinification, qui révèle à travers une appellation peu connue un grand vin de Bourgogne à l'aise avec la cuisine conviviale qu'avec les plats les plus élaborés.



Bourgogne

# Ladoix Jean Luc Maldant

100% Pinot Noir

## LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

À l'origine Jean-Luc Maldant créé un domaine viticole en 1988, le domaine Jean-Luc Maldant, qui exploite 2,5 hectares de vignes sur les appellations de Chorey-lès-Beaune, de Savigny-Lès-Beaune et Aloxe-Corton.

En 2002, L'exploitation est de 6 ha et continue d'augmenter. La rencontre de Jean-Luc Maldant avec Arnauld Jobard, qui deviendra associé du domaine un an plus tard, donne une nouvelle impulsion à l'activité. Diplômé en mécanique de précision, Arnauld Jobard confirme la rigueur dans les méthodes de vinification et de culture de la vigne.

Le domaine va s'étendre jusqu'en 2009 avec la reprise d'une partie des vignes familiales du domaine Maldant-Pauvelot.

Le vignoble se trouve au dessus du village de Ladoix en haut de la colline de Corton, entre les Corton et les Ladoix 1er cru, face au nord.

## LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Un nez de cerises noires et de framboises mélangées au musc et aux épices, discret et fin avec une pointe de poivre noir, boisé présent. Une bouche ample et solide de fruits charnus aux tanins puissants et sanguins. Bel équilibre de fraîcheur typique des vignes d'altitude.

## L'AVIS DU POINT ZÉRO

Aucune fausse note pour ce grand vin, allez-y papilles ouvertes et les yeux fermés !



Provence

## Rouge de Léoube Château Léoube

60% Syrah 20% Grenache 20% Cinsault Bio



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Niché dans une frange littorale bénie des dieux, au cœur de l'un des plus beaux sites protégés d'Europe (le Cap Bénat), le terroir du domaine viticole de Léoube, unique en son genre, allie l'élégance des grands crus à l'authenticité d'un terroir passionnément préservé : 560 ha de bonheur, en bordure de mer, face aux îles d'Hyères sur la commune de Bormes-les-Mimosas, comblés par l'alliance magique ciel – terre – mer.

Il y a le soleil ... soleil de Méditerranée profond et intense qui inonde les vignes 3 000 heures par an. Il y a la mer ... une brise marine exhale par chaudes bouffées les parfums mêlés de pin, de garrigue, de figes mûres et de jasmin en fleurs. Grande alliée de Romain Ott, elle fait danser les vignes. Il y a la terre ... terre ocre argileuse, généreuse, plantée d'oliviers, de vignes et de vergers. Et pour veiller sur ce territoire fertile, un château seigneurial raconte la belle histoire de la terre de Léoube.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Ici le fruit est à l'honneur avec une cuvée toute en rondeur, aux tanins de velours. Composé majoritairement de Syrah complété de Grenache et de Cinsault, les cépages rois de l'appellation, ce vin rouge bio séduit autant par son élégance que son équilibre.

Il se boit invariablement été comme hiver, en toutes circonstances. Un rouge fruité pour des instants de bonheurs gourmands.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Voilà un Rouge de Provence exceptionnel comme ils sont rares. On a été séduit par ces vignes accrochées au bord de mer qui lui confère un côté légèrement salin et iodé. On apprécie la note finale de pin & de jasmin qui en fait un vin complet.

*Les Flacons  
Rosés*







Provence

## Côteaux d'Aix Château Barbebelles

60% Grenache 30% Cinsault 10% Syrah



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Domaine familial depuis quatre générations, Château Barbebelles était déjà connu comme vignoble du temps des romains. Il se situe sur les hauteurs de la Trévasse, sur l'ancienne voie romaine qui reliait Marseille à Apt, installé au cœur d'une nature sauvegardée et authentique, où se côtoient la vigne, les cyprès et les pins parasols, les chênes verts et les cystes.

Le vignoble de 40 hectares, entièrement en appellation coteaux d'Aix en provence, s'insère dans un domaine clos d'un seul tenant d'une superficie d'environ 300 hectares sur lequel nous pratiquons, par respect pour la nature et pour l'environnement, l'agriculture raisonnée « nutrition méditerranéenne ».

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Il se compose de grenache, syrah, cinsaut pour l'essentiel. Il est vignifié par une courte macération. C'est un vin sec et fruité, friand, couleur rose clair, et d'une bonne longévité en bouche avec une pointe de nervosité.

Il met en valeur les cuisines méditerranéennes, les grillades et les salades composées. Il s'exporte avec succès vers les cuisines orientales

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Cette cuvée Madeleine aux reflets corail est une valeur sûre pour trinquer à l'apéro. Un vin simple et une valeur sûre !



Provence

## Côtes de Provence cru classé Château Saint Martin

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Tibouren



### LE DOMAINE & LE PRODUCTEUR

Le Château de Saint Martin est un beau domaine viticole de 100 ha dont 50ha en vignes que l'Histoire a marqué de ses empreintes. Saint Martin devint un prieuré viticole des moines de Lerins, au XVème siècle, ils construisirent une exceptionnelle cave souterraine, vénérable sanctuaire où les vins mûrissent inlassablement depuis des siècles dans des cuves creusées à même le roc ce qui leur confère de remarquables propriétés isolantes.

Le Château de Saint Martin culminant à une altitude de 130m se trouve à la jonction de deux zones géologiques qui donnent des vins de caractère dont l'identité et l'authenticité sont farouchement préservées. Il est situé dans un terrain argilo-calcaire de l'âge primaire particulièrement favorable à la culture de la vigne et à la production de vins de grande qualité.

### LA COMPOSITION & LA DEGUSTATION

Robe pêche de vigne-litchi, brillante, limpide. Son nez intense et très nuancé annonce dans un premier temps des notes de pêche blanche, puis jasmin avec une touche de violette, et s'enrichit ensuite de nuances plus fruitées avec la pêche de vigne et la cerise.

Une bouche ample et veloutée, matière délicate et soyeuse, sur la cerise et les fruits exotiques. Finale longue et très enveloppante sur le kumquat.

### L'AVIS DU POINT ZÉRO

Lorsqu'on est cru classé, il est évident que l'on doit être le meilleur. Rarement nous avons été autant séduit par un rosé, un grand vin qui n'a pas à "rougir" à côté des grands crus. Une expérience à tester absolument pour tous les amateurs de rosé ... et les sceptiques.