



Carte des champagnes et vins blancs

J'ai découvert le vin il y a dix ans. J'ai eu la chance de débiter mon apprentissage près de Châteauneuf-du-Pape, une région à laquelle je suis profondément attaché. Mes différentes expériences en restauration m'ont ensuite ouvert les portes de magnifiques domaines et m'ont permis de rencontrer des vigneronnes et vignerons passionnés.

À travers cette carte, mon objectif est de vous faire découvrir des domaines qui respectent au plus près leurs sols, leurs vinifications et leurs convictions, tout en proposant leurs cuvées au prix le plus juste.

Chaque vigneronne et chaque vigneron présent ici est complice de cette expérience. Au plaisir de vous conseiller.

Champagne:

Ulysse Colin : Le Domaine Ulysse Collin, représenté par Olivier Colin, est un domaine viticole situé à Congy, en Champagne.

Les cuvées :

- Maillons En vieillissement
- Les Perrières En vieillissement

Jacques Selosse : Jacques Selosse s'installe dans le village d'Avize, en Champagne. Anselme Selosse, son fils, rejoint l'exploitation en 1974 après avoir terminé ses études en viticulture et en œnologie. Il a fait ses armes dans de prestigieux domaines de Bourgogne, à Coche-Dury, Domaine Leflaive et Comtes Lafon, ce que lui inspire l'application de techniques de vinifications de blancs de Bourgogne pour ses champagnes.

Les Cuvées :

- Initial : 100 % Chardonnay, Extra brut 330€
- Rosé : 94% Chardonnay, 6 % Pinot noir, Extra brut 430€
- Les Carelles : 100 % Chardonnay, Mesnil sur Oger sur coteau crayeux 590€

La Closerie : Sans être du milieu viticole, Jérôme Prévost s'est établi sur les vignes de sa grand-mère, au nord-ouest de la Montagne de Reims, à Gueux. Il apprend les vinifications et signe son premier millésime (1999) chez son mentor Anselme Selosse (Champagne Jacques Selosse).

Les cuvées :

- La Closerie : 100% Pinot Meunier, Extra brut 180€
- Les Béguines : 100 % Pinot Meunier, Parcelle, Extra brut 250€

Laherte : Aurélien Laherte dirige avec rigueur, talent et sensibilité ce petit domaine familial situé à Chavot, sur les coteaux sud d'Épernay.

Les Cuvées :

- Brut Nature : 100% Chardonnay 89€
- Magnum Brut Nature : 100% Chardonnay 160€

Suennen : En 2009, Aurélien Suennen décide reprendre le domaine familial fondé en 1905, perpétuant ainsi une tradition vieille de cinq générations.

Les Cuvées :

- C+C : 100% Chardonnay, Parcelleire, Extra Brut 160€

Savart : À 10 kilomètres à l'ouest de Reims, Écueil est un village historique pour le pinot noir Frédéric Savart a repris avec ambition le vignoble familial pour produire des champagnes de caractère, ciselés et droits, avec des réductions sur lies assumées.

Les Cuvées :

- L'ouverture : 100% Pinot noir, Brut 109€

Éphémère : Champagne Ephémère naît de la collaboration de deux vignerons champenois. Frédéric Savart et Chartogne-Taillet. Une alliance rare, presque confidentielle, où deux visions singulières du terroir se rencontrent pour donner naissance à un vin d'une énergie remarquable.

Les Cuvées :

- Éphémère 029 : 100% Chardonnay, Extra brut 115€

Benoit Lahaye : La famille Waroquiez s'installe à Bouzy en 1890. Depuis quelque temps déjà, Benoît et son épouse Valérie sont accompagnés par leurs fils Valentin et Étienne, qui perpétuent leur travail minutieux au vignoble et à la cave pour engendrer des vins expressifs et identitaires.

Les Cuvées :

- Brut Nature : 100% Pinot noir 125€

Pierre Gerbais : Le domaine familial de Celles-sur-Ource s'inscrit parmi les plus ambitieux de la Côte des Bar. Revenu en 2011, Aurélien Gerbais poursuit le travail de ses aïeux avec des élevages qui privilégient l'inox et de faibles dosages pour contenir la belle maturité des champagnes du secteur.

Les Cuvées :

- Les Grains de celles : Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Extra-brut 98€

Clandestin : est un projet contemporain né de la vision de Benoît Doussot (et d'un partenariat avec des noms reconnus de la Champagne) qui met l'accent sur l'expression parcellaire de la Côte des Bar et un travail naturel de la vigne et du vin. Les cuvées sont pensées comme des pressentiments de terroir, parcelles kimméridgiennes, conduite bio/écocert et vinifications sur levures indigènes, pour révéler la minéralité et la nervosité des coteaux. Champagne complice du restaurant depuis ouverture

Les Cuvées :

- Boréal : 100% Pinot noir, extra brut 105€

Bereche : Le Domaine du Bérèche et Fils est un domaine viticole situé à Ludes, Raphaël Bérèche, vinificateur, et son frère cadet Vincent, responsable du vignoble, proposent des vins qui combinent maturité, sapidité et allonge crayeuse.

Les Cuvées :

- Brut Réserve : 30% Chardonnay, 30% Meunier, 40% Pinot noir 85€
- Brut Réserve Magnum : 30% Chardonnay, 30% Meunier, 40% Pinot noir 165€

Caze Thibault : Située dans le village de Châtillon-sur-Marne, près de Reims, Aujourd'hui, c'est Fabien Cazé qui perpétue la tradition familiale.

Les Cuvées :

- Naturellement : 100% Pinot Meunier, extra-brut 110€

Vincey : Le Domaine Vincey, installé au cœur de la Côte des Blancs, est l'un des secrets les mieux gardés de Champagne. À Oger, Marine et Quentin Vincey incarnent une nouvelle génération de vignerons engagés. Ils révèlent la vérité de leurs terroirs Grand Cru à travers des champagnes naturels, vibrants et d'une précision rare. Vinifiés sans intrants, tirés liège et dégorgés à la main, leurs vins parlent le langage du sol et du vivant.

Les Cuvées :

- Oger 2021 : 100% Chardonnay, Extra Brut 110€

Larmandier Bernier : Pierre Larmandier s'est installé à Vertus et vinifie des parcelles réparties en grands crus de la Côte des Blancs, à Cramant, Chouilly, Oger et Avize.

Les Cuvées :

- Longitude : 100% Chardonnay, Extra Brut 139€

Pierre Peters : Rodolphe Péters s'est hissé parmi les plus grands stylistes de blancs de blancs. il magnifie le fabuleux patrimoine de chardonnay essentiellement situé sur la craie affleurante du grand cru Mesnil-sur-Oger.

Les Cuvées :

- Réserve : 100% Chardonnay, extra brut 115€
- Grande Réserve : 100% Chardonnay, Extra brut 139€

Pol Roger : Cette maison reconnue pour la qualité et la régularité de ses champagnes est aussi l'une des rares à être restée indépendante puisqu'elle est toujours dirigée par les descendants de la famille originelle.

Les Cuvées :

- Brut réserve : pinot noir, pinot meunier et chardonnay 90€

Blanc et Rose

Bourgogne Blanc:

Fanny sabre « Bourgogne blanc » 2023	50€
Guy Bocard « Côte d'or » 2023	50€
Coche-dury 2021	170€
Cottenceau « Les verchères » 2023	59€
Château Premeaux « Hautes cotes de nuit » 2022	55€
Benoit Ente « Aligoté antichtone » 2022 magnum	230€
Benoit Ente « Golden Jubilee » 2020	160€
Benoit Ente « Golden Jubilee » 2022 magnum	330€
J-C Bachelet « Bourgogne blanc » 2023	65€
Soyard « Les cras » 2022	72€
Anne Boisson « Les clous perrons » 2021	69€
Antoine Jobard « Cote d'or » 2023	82€
Prieure-Roch Bourgogne Blanc 2023	99€
Prieure-Roch Bourgogne rosé 2023	90€
Sylvain Pataille Marsannay 2021	80€
Didon Bourgogne 2023	54€

Chablis: 100% chardonnay

Dauvissat : Le domaine Chablisien Vincent Dauvissat est cultivé depuis trois générations. Vincent Dauvissat couvrent les quatre appellations locales : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1^{er} Cru (6 ha) et Grand Cru (2,7 ha). Les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 2002.

Les Cuvées :

- Chablis 2019 90€
- Petit Chablis 2020 79€
- Chablis « 1^{er} Cru La Forest » 2020 125€

Tribut-Dauvissat : Laurent Tribut n'est pas issu d'une famille de vignerons mais il a épousé une Dauvissat. Une famille où les femmes accomplissaient les travaux de la vigne, sans jamais être invitées à entrer dans la cave. Laurent a donc appris son métier auprès de René et Vincent Dauvissat. Une expérience qui durera dix ans avant qu'il ne vole de ses propres ailes.

Les Cuvées :

- Chablis 2023 70€
- Chablis « 1^{er} Cru Beauroy » 2023 109€

Pattes loup : Installé à Courgis, Thomas Pico travaille depuis 2004 des vignes qu'il a immédiatement converties en agriculture biologique, puis en biodynamie. Le domaine s'est progressivement agrandi et Thomas a désormais également la charge de la propriété familiale.

Les Cuvées :

- Chablis 2022 « Mise tardive » 85€

Duplessis : Après avoir pris la suite de son père Gérard en 1999, Lilian Duplessis a entamé la conversion bio, effective en 2013. Ses vignes, situées au cœur des meilleurs premiers crus de Chablis.

Les Cuvées :

- Chablis « Montée de Tonnerre » 2022 109€

E&E Vocoret : Cet important domaine travaille de façon ultramoderne et efficace sur un vignoble impressionnant par la collection de ses premiers et grands crus. Le style de ses vins s'impose davantage par la puissance et la plénitude du bouquet que par la transparence ou la finesse.

Les Cuvées :

- Chablis « 1^{er} Cru les butteaux » 2021 145€

Drouin : Cette maison emblématique est dirigée par Frédéric Drouhin, épaulé par sa sœur Véronique pour les vins et par son frère Philippe aux vignes. Depuis juillet 2013, elle a ouvert une œnothèque au cœur de Beaune. La maison s'appuie sur un vignoble biodynamique.

Les cuvées :

- Chablis 2024 50€
- Chablis « Grand cru valmur » 2024 139€

Pernand Vergelesse : 100% Chardonnay

AMI : Né d'une histoire d'amitié entre Paul Perarnau et Willy Roulendes, le domaine AMI reflète l'image de la Bourgogne qui se réinvente. Une fois diplômé en viticulture et en œnologie, Willy décide de se former auprès des plus grands. Il part ainsi près de Volnay au domaine de Montille. C'est au cours de ces années qu'il découvre et adhère complètement à la rigueur du travail en biodynamie.

Le cuvée:

- Pernand Vergelesse 2022 95€

Aloxe-Corton : Domaine maldant-Pavelot : Créé en 1893 par Jean Pauvelot, le Domaine, transmis de génération en génération, a traversé les siècles, les époques ; au cours de ces années, il s'est agrandi, il a mué, sans jamais trahir l'esprit de ses fondateurs. Reflet d'une tradition séculaire, les vins du Domaine sont hautement ancrés dans la modernité, et révèlent leur finesse, sublimés par les progrès de l'œnologie moderne.

Les Cuvées :

- Aloxe corton blanc 2023 115€

Aloxe-Corton :

Domaine maldant-Pavelot : Créé en 1893 par Jean Pauvelot, le Domaine, transmis de génération en génération, a traversé les siècles, les époques ; au cours de ces années, il s'est agrandi, il a mué, sans jamais trahir l'esprit de ses fondateurs. Reflet d'une tradition séculaire, les vins du Domaine sont hautement ancrés dans la modernité, et révèlent leur finesse, sublimés par les progrès de l'œnologie moderne.

Les Cuvées :

- Aloxe corton blanc 2023

115€

Savigny Les beaune:

Simon Bise : Le Domaine Simon Bize et Fils, situé à Savigny-les-Beaune en Bourgogne, est l'un des joyaux de la Côte de Beaune. Fort d'une histoire qui remonte à 1880, le domaine est reconnu pour ses vins de caractère, élaborés dans le respect des terroirs et des traditions viticoles bourguignonnes. Réputé pour ses cuvées complexes et élégantes.

Les Cuvées :

- Savigny les Beaune 2023

En vieillissement

Saint-Romain:

Alain Gras : Depuis 1979, il défend avec beaucoup de ferveur les vins de Saint-Romain, une appellation qui ne produit que cent hectares de chardonnay et de pinot noir. Avec son fils, Arthur, Alain Gras peut compter sur la cinquième génération pour poursuivre l'histoire de ce domaine devenu une référence des grands vins de Bourgogne.

Les Cuvées :

- Saint romain « Les cinq climats » 2023

79€

Chassorney : le Domaine a été un de fer de lance de la mouvance « Nature » en Bourgogne il y a plus d'une vingtaine d'années.

Les Cuvées :

- Saint romain « Combe Bazin » 2023

89€

Meursault:

Guy Bocard : Racheté en 2018 par la famille Derichebourg, ce domaine de Meursault demande, une paire d'années plus tard, un audit à Olivier Poussier sur la qualité des vins. La conclusion est sans appel : ils sont fardés par des élevages qui ne mettent pas en valeur le très beau patrimoine de vignes, composé de meursault-villages et de premiers crus, dont un magnifique Genevrières. Le sommelier invite à confier le suivi à Philippe Pacalet, à la vigne comme à la cave. C'est un succès.

Les Cuvées :

- Meursault village 2023 135€

Antoine Jobard : Le domaine produit des meursaults de haut niveau dans un style classique, avec des élevages très longs et sans aucun effet de manche. Jamais lourds ni outrageusement boisés, les vins brillent par leur précision.

Les Cuvées :

- Meursault 2023 185€

Anne Boisson : Bernard Boisson passe progressivement la main à ses deux enfants, Anne et Pierre, qui élaborent désormais des vins sous leur propre étiquette. Le travail se fait encore en famille mais l'arrivée de la nouvelle génération a impulsé un souffle nouveau sur les vins.

Les Cuvées :

- Meursault 2022 165€

Coche-Dury : La famille Coche-Dury continue de travailler ses vignes sans relâche et de suivre ses vinifications avec la plus grande attention. Désormais seul au domaine, Raphaël n'a cessé de le faire progresser malgré le haut niveau de notoriété. Il s'est imposé un retour au labour systématique mais aussi une diminution des rendements.

Les Cuvées :

- Meursault 2021 390€

Puligny-Montrachet :

Benoit Ente : Héritier, comme son frère, d'un demi-domaine familial en 1997, Benoît récupère alors 3 hectares de vignes léguées par leur grand-père. Il développe patiemment son domaine en rachetant de nouvelles parcelles en 2014, jusqu'à atteindre une surface de 6 hectares, répartie sur de très beaux terroirs de la Côte de Beaune. Benoît Ente signe des vins blancs de Bourgogne d'une élégance saisissante.

Les cuvées :

- Puligny-Montrachet 2022 290€
- Puligny-Montrachet « Nexe flore » 2022 Magnum 590€

Chassagne-Montrachet :

Paul Pillot : C'est en 1968 que Paul Pillot a repris l'exploitation de son père Henri. Quelques décennies plus tard, il a été rejoint par ses enfants, Thierry et Chrystelle, qui sont aujourd'hui à la tête de la propriété. Ils représentent la quatrième génération de vignerons installés à Chassagne. Ils forment un duo complémentaire, elle, est principalement chargée du travail à la vigne, tandis que lui, maîtrise davantage la vinification.

Les Cuvées :

- Chassagne-montrachet 2022 165€
- Chassagne-montrachet « 1^{er} cru clos saint jean » 2021 250€

Ramonet : Les vins du domaine sont considérés parmi ceux qui se font de mieux dans la région, avec des blancs parfaitement équilibrés entre l'ampleur et la fraîcheur et des rouges d'un style assez puissant et concentré. Ce domaine s'est hissé au sommet de l'appellation, il est aujourd'hui plébiscité pour la qualité et la finesse de ses vins dans le monde entier.

Les Cuvées :

- Chassagne-montrachet 2021 135€
- Chassagne-montrachet « 1^{er} cru La boudriotte » 2019 170€

Saint-Aubin:

Vin de Noe : Jon Purcell crée son domaine Vin Noé en 2017, en Bourgogne. Originaire de Californie, il fait partie de cette nouvelle génération de vignerons de Bourgogne. Après avoir sillonné le monde, et vinifié en Australie, en Californie et en Afrique du Sud, Jon décide de suivre les cours de l'école viticole de Beaune. Dans sa promo, il croisera les "fils et filles de" du Beaujolais parmi lesquels Alex Foillard, Camille Lapierre ou Yann Bertrand. Son diplôme en poche, il part travailler chez Philippe Pacalet.

Les Cuvées :

- Saint aubin « 1^{er} cru la combe » 2023 159€

Jean-claude Bachelet : Cet héritage familial transmis par Jean-Claude à ses fils Benoît et Jean-Baptiste, ce vignoble de 9.8 hectares travaillés en bio (certifié) incarne une viticulture engagée, respectueuse des sols et du rythme naturel de la vigne, avec des rendements maîtrisés et des vendanges exclusivement manuelles.

Les Cuvées :

- Saint-Aubin « 1^{er} cru les combes du sud » 2023 105€

Rully:

Dureuil-Janthial : Céline et Vincent Dureuil ont repris en 1994 le domaine familial, principalement sur Rully mais aussi Mercurey, puis à Puligny-Montrachet et Nuits-Saint-Georges. Tous les vins sont vinifiés avec la même exigence et une méticulosité que l'on retrouve dans peu de domaines. Le travail de Vincent, de la vigne à la cave, ce souci constant du détail qui signe les grands vins, sont unanimement salués.

Les Cuvées :

- Rully 2023 60€
- Rully « Les Chenes » 2023 75€
- Rully « 1^{er} cru les meix cadots » 2023 85€

Montagny:

Cottenceau : Né en 1996 et titulaire d'un BTS œnologie, Maxime a un cursus qui ne nous a pas échappé. Il a appris durant deux années aux côtés de son mentor, l'excellent vigneron Vincent Dureuil, à Rully, ce qui lui a permis de poser des bases solides pour se lancer à son tour, en marge de ses parents coopérateurs de la cave de Buxy.

Les Cuvées :

- Montagny « Les dazés » 2023 70€

Pouilly-Fuissé:

Frantz-Chagnoleau : Le domaine a débuté sa carrière chez Olivier Merlin. Avec son épouse Caroline Gon, elle aussi œnologue et longtemps en charge du domaine Héritiers du Comte Lafon.

Les Cuvées :

- Pouilly-fuissé « Madrigal » 2024 75€

Valette : Philippe Valette et son frère Baptiste, ainsi que Cécile, l'épouse de Philippe, sont des vigneronns discrets mais incroyablement profonds et courageux. Ils travaillent en bio et biodynamie depuis 1992, sans certification, et prennent en cave des risques calculés, avec une démarche assez unique en France : ils prolongent sur plusieurs années – parfois jusqu'à dix ans ! – l'élevage de leurs meilleurs blancs, vinifiés sans intrants, qui assemblent le plus souvent plusieurs années.

Les Cuvées :

- Pouilly-fuissé « élevage prolongé » 115€

Macon :

Héritiers comte Lafon : Léa et Pierre Lafon, les enfants de Dominique, fameux vigneron de Meursault, sont désormais à la tête de ce domaine de 26 hectares, dont toutes les vignes sont labellisées bio. Elsie Moore a la charge des vinifications et élevages.

Les Cuvées :

- Macon « clos de la crochette » 2022 59€
- Macon « clos de la crochette » 2022 magnum 125€

Guffens-Heynen : Le domaine a écrit l'une des plus belles pages des vins du Mâconnais. Il a mis en lumière, par son talent, un terroir longtemps considéré comme mineur. Cet homme, qui s'est nourri, au sens large du terme, de la culture du vin, s'est affranchi de tous les codes.

Les Cuvées :

- Macon « Pierreclos tris de chavigne » 2019 145€
- Macon « Pierreclos 1^{er} jus de chavigne » 2020 145€
- Pouilly-fuissé « cuvée unique » 2021 185€

Loire:

Domaine andrée : Originaire des Deux-Sèvres, Stéphane Érissé devient vigneron en 2011, à l'âge de 40 ans. Il appelle son domaine Andrée, du prénom de sa grand-mère dont il était très proche.

Les Cuvées :

- Les Faraunières 2021 : 100% Chenin 144€

Jacky Blot : En 1992, Jacky Blot devient le propriétaire du domaine de la Taille aux Loups. Le courtier a de grandes ambitions pour ses vins. Il est convaincu du potentiel des terroirs de la Loire et s'inspire de ses visites parmi les terroirs français pour élaborer son vin bio, qu'il souhaite élever pur et sans sucres résiduels.

Les Cuvées :

- Remus 2023 : 100% Chenin 60€

Gaudry : D'une écoute intime des anciens, le discret Vincent Gaudry a tiré une volonté de renouer avec un goût qu'il estime perdu du blanc de Sancerre. Les sauvignons cultivés en biodynamie poussent sur onze hectares. Une sincérité précise et une vision identitaire des vins de Sancerre.

Les Cuvées :

- Constellation du scorpion 2023 70€

Boudignon : Ancien judoka de haut niveau, Thibaud Boudignon, jeune trentenaire, a fait ses classes dans les vignobles bordelais et bourguignons (chez Philippe Charlopin). Installé à Savennières, il a monté son petit domaine en 2008, pour une première récolte en 2009.

Les Cuvées :

- Anjou blanc : 100% Chenin 55€
- Savennières « Clos de la hutte » 2023 135€

Domaine aux moines : C'est Monique Laroche qui est alors aux commandes de la propriété. Sa fille Tessa Laroche se forme à la viticulture dans diverses régions de France puis rejoint sa mère au domaine en 2001. Les vigneronnes recrutent en 2006, puis entreprennent dans la foulée la conversion en agriculture biologique.

Les cuvées :

- Savennières Blanc : 100% Chenin 2023 125€

Domaine du collier : Les 7,5 hectares qui composent le Domaine de Collier représentent la grandeur de Saumur, joyau radieux de l'Anjou blanc. Antoine Foucault (fils de Charly Foucault du célèbre Clos Rougeard) créé le Domaine à Chacé en 1999 avec l'aide de son épouse Caroline.

Les Cuvées :

- Saumur blanc 2020 : 100% Chenin 150€

Francois Chidaine : Les vignerons Didier Dagueneau et Nady Foucault le convainquent dès ses débuts de s'orienter vers une viticulture biologique. Les cinq premières années sont difficiles au domaine François Chidaine. Le vigneron s'adapte pourtant et amorce une conversion en biodynamie en 1989.

Les Cuvées :

- Les Argiles Blanc 2021 : 100% Chenin 69€
- Clos du Breuil 2022 : 100% Chenin 72€
- "Baudoin" Blanc 2023 : 100% Chenin 80€

Alsace

Trimbach : La maison Trimbach a été fondée en 1626. Depuis, douze générations de vinificateurs d'Alsace se sont succédé à la tête du domaine.

Les Cuvées :

- Frederic Émile 2019 135€

Albert Mann : le Domaine Albert Mann s'est imposé au fil du temps comme l'une des locomotives de la viticulture en Alsace. Il faut dire que le Domaine Albert Mann jouit d'un emplacement privilégié, dans une région d'ancienne tradition viticole.

Les Cuvées :

- Riesling « Albert » 2022 77€
- Riesling « Albert » 2023 72€

Jura:

Julien crinquand : Julien n'était pas prédestiné à devenir vigneron tout de suite, mais le destin en a décidé autrement. Après une reconversion professionnelle, il a choisi de revenir dans son Jura natal et de prendre en main les précieuses parcelles familiales dont les raisins étaient historiquement vendus à la ferme fruitière d'Arbois.

Les Cuvées :

- Cuvée du D'Jopin Chardonnay 2023 80€
- Sav « Savagnin » 2021 90€

Ganevat : Après avoir travaillé pour son père puis pour le domaine Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet, Jean-François Ganevat reprend le domaine familial en 1998. Proche de la philosophie des vins naturels sans pourtant s'en revendiquer, le vigneron maîtrise parfaitement la biodynamie.

Les Cuvées :

- Les Survivants 2021 : 100%chardonnay (4 ans d'élevage) 145€
- "Les Grands Teppes Vieilles Vignes" 2018 100% Chardonnay (84 mois d'élevage) 155€
- "Antide" 2018 Blanc 100% Savagnin (84 mois d'élevage) 165€

Labet : Situées dans le Sud-Revermont, région bénéficiant d'une géologie complexe et qui aujourd'hui renaît, lesdites vignes ont été converties à la plus saine des agricultures. De nombreuses micro-parcelles (entre 15 et 80 ares, souvent plantées de vieilles vignes) sont vinifiées par Julien, donnant naissance à des blancs (tous ouillés à l'exception bien entendu du vin jaune et d'un occasionnel chardonnay sous voile)

Les Cuvées :

- Bajocien : 100% chardonnay 2022 90€

Saint pierre : Le Domaine est dirigé par Fabrice Dodane. Avant de devenir propriétaire de l'exploitation en 2011, Fabrice Dodane travaillait depuis la fin des années 1980, au sein du domaine de Saint-Pierre. Sous son impulsion, les 6 hectares de vignes du domaine ont été converties à l'agriculture biologique.

Les Cuvées :

- Savagnin ouillé 2020 115€
- Château renard 2022 : 100% Chardonnay 95€

Cellier saint benoit : En 2003, il crée donc le Cellier Saint Benoit au sein de l'ancien bâtiment de ferme de la famille. Aujourd'hui, la relève est assurée par Benjamin BENOIT. Après ses études de viticultures à Beaune et ses expériences en Bourgogne et Nouvelle-Zélande, il souhaite apporter sa touche au travail de ses pères.

Les Cuvées :

- Les Charrots 2023 : 100% chardonnay 85€
- Courbes Raies 2023 : 100% Chardonnay 85€

Marne blanche : Pauline et Géraud Fromont , jeunes diplômés en œnologie et passionnés du terroir jurassien, ont pris les rêves du domaine en 2006 , portant haut l'étendard de l' agriculture biologique et d'une vinification minimaliste . Leur attachement à la terre et aux cépages régionaux guident chacun de leurs décisions, de la vigne à la cave.

Les Cuvées :

- "Les Molates Chardonnay" 2023 55€
- "Au Rettin" Chardonnay 2022 77€
- "Aux Bois" Savagnin jaune et vert 2022 79€
- Crémant du Jura : 100% chardonnay 59€

Tournelle : Évelyne et Pascal Clairet ont acquis ce domaine en 1991. Ils se donnent tous les moyens pour réaliser des vins de terroir exempts de tout intrant chimique : vendanges manuelles, levures indigènes, élevages longs en barrique et en foudre, absence de SO₂ et de filtration.

Les Cuvées :

- Fleur de savagnin 2023 79€

Rhone Sud.

Romain le bars : Celui qui a fait ses armes sept années aux côtés d'Eric Pfifferling (précurseur des vins naturels à Tavel) jouit déjà d'une solide réputation dans le petit monde des grands vins naturels. En 2018, il s'installe avec un peu plus d'un hectare de vignes et en cultive aujourd'hui plus d'une dizaine.

Les Cuvées :

- Le Clau" 2024 : 100% Ugni blanc 50€

Rouscas tumba : Rouscas Toumba ou « le rocher tombé » en vieux provençal, du nom du lieu-dit très ancien, est une petite propriété familiale située à Vacqueyras. La famille Bouletin est une des plus anciennes du village, on retrouve sa trace dans les archives dès 1580.

Les Cuvées :

- Les Prémices 2022 : marsanne, roussanne, viognier, clairette, bourbouenc 45€

Beaurenard : Leur engagement en biodynamie a constitué un véritable tremplin pour la nouvelle génération. Antonin a fait évoluer le style vers plus d'amabilité, tout en conservant une signature élancée. Coup de cœur de Complices.

Les Cuvées :

- Châteauneuf du pape 2023 : Grenache, clairette, bourboulenc, roussane, ugni ... 90€
- Châteauneuf du pape 2017 : Grenache, clairette, bourboulenc, roussane, ugni.. 120€

Saint prefert : s'appuie sur la biodynamie, la culture biologique, la sélection de ses propres levures et la sélection massale de ses propres vieilles vignes, pour exprimer la véritable signature de ses sols et de son matériel végétal.

Les Cuvées :

- Châteauneuf du pape 2019 95€
- Châteauneuf du pape 2022 115€

Rhone Nord.

Grippa : Issu d'une lignée de vignerons qui remonte au 17^{ème} siècle, Bernard Grippa fut l'un des acteurs du renouveau des appellations Saint-Joseph et Saint-Péray.

Les Cuvées :

- Saint-joseph 2024 : Roussane & Marsanne 70€

Clos de la bonnette : Isabelle et Henri décidèrent de reprendre l'exploitation familiale en lui donnant un coup de neuf et en y replantant du viognier. Pendant plusieurs années, ils ont laissé chaque cep grandir et développer ses racines profondément dans les sols pour y puiser tous les nutriments nécessaires. Chaque parcelle bénéficie d'un soin unique et manuel.

Les Cuvées :

- Condrieu 2023 : 100% Viognier 120€

Combier : David, au chai, et son frère Julien, à la vigne, prennent de plus en plus la main sur le domaine, en apportant un regard ouvert et moderne, sans trahir l'esprit de ce qui fait le succès des vins produits. Au fil des ans, leur père, Laurent Combier, a su révéler la grandeur des terroirs de Crozes-Hermitage.

Les Cuvées :

- Crozes-Hermitage « Cap nord » 2023 : Roussane & Marsanne 65€

Stephane Montez : Les amateurs connaissent Stéphane Montez comme un vigneron régulier et de confiance. Il cultive depuis 1997 un vignoble planté sur des coteaux escarpés situés à moins de 2 kilomètres de sa cave et décline ses cuvées avec une belle identité des terroirs.

Les Cuvées :

- Saint-Joseph 2024 55€
- Condrieu « Chanson » 2023 90€

Provence:

Les Alpilles : Le Domaine des Alpilles est né de la rencontre entre 5 passionnés de vins et d'une jeune vigneronne sur un terroir exceptionnel fait de roc blanc, de soleil intense et de vents impétueux. Ici l'authenticité, l'exigence, la passion du travail bien fait et le respect de l'environnement guident chaque action.

Les Cuvées :

- Blanc 2023 : Chenin majoritaire, Marsanne, Roussanne, Carignan 90€

Hauvette : En 1980, Dominique Hauvette, pose un peu par hasard ses valises à Saint-Rémy-de-Provence. Cette passionnée d'équitation, qui fût juriste et peintre en bâtiment, achète une bâtisse en face d'un champ de vignes. En 1988, elle rachète ces deux hectares de vignes et se lance dans la grande aventure du vin. Adossé au versant nord des Alpilles, le domaine Hauvette voit le jour porté par sa propriétaire qui dès le départ les méthodes biologiques et biodynamiques.

Les Cuvées :

- Jaspe 2024 :100% Roussane 70€
- Dolia 2019 : 40% Mars, 30% Roussa, 30% Clairette 95€

Gavoty : Roselyne Gavoty et ses enfants maintiennent un niveau de qualité irréprochable. un coin précieux du Centre-Var, au terroir principalement composé d'argiles et de calcaire, où le vermentino (rolle) trouve l'une de ses définitions les plus profondes et précises.

Les Cuvées :

- Clarendon 2019 : 100% Rolle 65€

Corse:

Abbatuchi : fils d'Antoine, fondateur du domaine et d'un conservatoire de cépages autochtones, a placé ce domaine de 21 hectares à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie, porte-greffes adaptés au sol et au climat...).

Les Cuvées :

- Faustine 2024 : 100% Rolle 65€
- Diplomate 2023 : Sciacarello, le Nielluccio et le le Vermentino 95€

Zuria : Fort d'une viticulture exigeante, ce jeune domaine poursuit son développement avec en 2021 un chai spectaculaire au pied des vignes. les 2023 ont été suivis par l'œnologue Jean-Pierre Confuron confirmant une qualité de gamme déjà cohérente et prometteuse.

Les Cuvées :

- Initiale 2024 :100% Rolle 88€
- Aria rosé 2025 42€

Yves Leccia : Accompagné de son épouse Sandrine, viticultrice alsacienne, Yves quitte le domaine familial et garde huit hectares de vignes.

Les Cuvées :

- YL 2024 : Rolle et bianco gentile 45€

Languedoc:

Mas Julien : Olivier Jullien a longtemps fait figure d'oasis de qualité dans un océan de productivisme. Il est en effet l'un des porte-étendards des vins haut-de-gamme du Languedoc. Le domaine a été reconnu en agriculture biologique.

Les Cuvées :

- Blanc de raisins 2023 : Majorité de Carignan blc, Chenin, Gr Blc et gris 75€
- Les états d'âme 2023 : Roussanne, Bourboulenc, Picpoul 65€
- Magnum Blanc 2017 : Roussane, bourboulenc.. 180€
- Vin d'une nuit rosé 2024 39€

Montcalmes : Le domaine de Montcalmès cultive ses vignes de manière traditionnelle, avec des tailles courtes, labours et des vendanges en vert manuelles pour des petits rendements. En 2012, le domaine du Languedoc a entamé sa conversion en agriculture biologique.

Les Cuvées :

- Coteaux du languedoc 2023 : le grenache blanc, le bourboulenc, la marsanne... 79€

Maxime Magnon : Maxime Magnon a été influencé par l'école beaujolaise (macérations à froid, utilisation minimale du soufre). Il a su garder le meilleur de cette approche pour définir un style unique en Corbières et aujourd'hui parfaitement en place, caractérisé par une grande digestibilité, une finesse de texture et une précision de saveurs remarquable.

Les Cuvées :

- Bégou 2023 : Grenache blanc et gris 77€

Grange des pères : le Domaine de la Grange des Pères est fondé. Laurent Vaillé, qui deviendra une icône du Languedoc, se forme au préalable chez ses confrères Jean-François Coche-Dury à Meursault, Éloi Dürrbach au domaine de Trévallon et Gérard Chave au domaine Jean-Louis Chave, en Vallée du Rhône.

Les Cuvées :

Grange des pères 2022 : Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Manseng 295€

Prieure de saint bebian : Réputé comme étant l'un des plus vieux domaines viticoles de France, le Prieuré Saint-Jean de Bébian est aujourd'hui dirigé par Benoît Pontenier. Partez à la découverte du Languedoc avec ce domaine mythique en biodynamie et nature.

Les cuvées :

Prieuré 2022 : Roussanne, rolle, clairette 79€