







### Une étincelle d'émotion qui danse dans chaque bulle...



La région Champagne est le berceau de vignerons talentueux mariant tradition et innovation. Au domaine **Champagne GASMAR**, Gaston et Marius sont les héritiers d'Audrey et Thomas Berger. Sont cultivés 6,8 hectares dans le respect de la nature, certifiés Haute Valeur Environnementale. Leurs bouteilles évoquent une modernité enracinée dans l'histoire familiale.





#### AOC CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS GASMAR NM

Discret et nerveux, ce champagne évoque le mystère des horizons exotiques tout en vous enveloppant de sa bienveillance onctueuse.

Onctuosité • Fruits blancs • Fleurs blanches



#### AOC Champagne Brut Rosé Gasmar NM

Ensemble, entre amis ou à deux, partagez la joie pure et réconfortante de ce champagne.

Vineux • Fruits rouges • Puissant • Délicat



## AOC CHAMPAGNE BRUT «Elle et Mei» GASMAR NM

Pour une rencontre entre amis, ce Champagne est une véritable fête en bouteille. Ses fines bulles dansent joyeusement, offrant un plaisir instantané, tel un éclat de rire partagé.

Il transforme chaque apéritif en un moment inoubliable de complicité et de joie pure.

Minéralité • Fruits confits • Vivacité







75 cl

Vendues par **6 bouteilles** 

**174€** Soit 29€ TTC/bouteille













216€ Soit 36€ TTC/bouteille

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









## Leffervescence des bulles murmure à l'âme des promesses de bonheur...



À la Maison Lacourte-Godbillon, à Ecueil, Géraldine et Richard, revenus en 2006 à leurs origines viticoles, perpétuent un savoir-faire ancestral, assurant des cuvées d'excellence et d'authenticité.









AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU «Mi-Pentes»

LACOURTE-GODBILLON NM

Pour un rendez-vous amoureux, laissez-vous séduire par l'intensité et la complexité de ce Champagne, qui évoquent la douceur d'un baiser volé.

Un vin qui accompagne chaque moment intime avec élégance et profondeur, créant un souvenir à jamais gravé dans vos mémoires.

Fruits jaunes • Épices • Texturé • 100% Pinot Noir







378€ 6 bouteilles Soit 63€ TTC/bouteille



AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU « Terroirs d'Ecueil » LACOURTE GODBILLON NM

L'énergie du terroir danse sur votre palais, les fines bulles éclatent comme des étoiles dans la nuit, offrant une étreinte de réconfort à chaque gorgée.

Fruits jaunes • Épices • Vivacité • Structure







Soit 48€ TTC/bouteille









### Une symphonie minérale qui capture l'âme d'un terroir éternel...



Christophe Thibert, artisan du vin repousse les frontières de l'excellence. Il allie respect du terroir et innovation, sculptant des « micro-cuvées » qui révèlent la complexité et la finesse du Mâconnais. Chaque cuvée, fruit d'un travail minutieux, d'un élevage long de minimum 19 mois raconte l'histoire d'une terre riche et variée, offrant aux amateurs une expérience gustative inoubliable. De petites quantités produites chaque année ; de la haute couture chaque jour.





#### AOC Saint Véran « Bois de Fées » Domaine Thibert 2018

Une cuvée de haute volée empreinte de noblesse qui stimule le nez et les papilles.

Friand • Minéralité saline • Complexité aromatique







6 bouteilles



Soit 42€ TTC/houteille



#### **AOC POUILLY FUISSÉ** « Héritage » DOMAÎNE THIBERT 2020

Laissant l'identité du sol s'exprimer, le vin est charmeur au plus haut point et se dévoile au fil des minutes comme un premier soleil printanier.

Finesse des arômes • Texture riche • Fruité et minéral





6 bouteilles





#### AOC MÂCON FUISSÉ « Bois de la Proix » Domaine Thibert **2020**

Une cuvée invitant à la réflexion de ce que peut être l'excellence.

Fruité et tonique • Crémeux et structuré Puissant et généreux



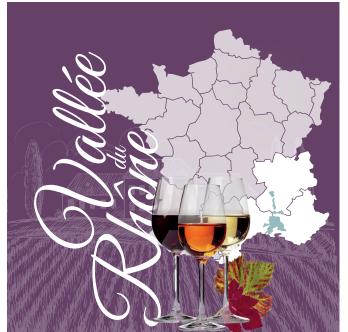


6 bouteilles



Soit 28€ TTC/bouteille











Dans le Luberon, le **Château de Fontvert**, mené par une équipe dévouée, harmonise culture biologique et biodiversité, chérissant la terre et créant des vins des plus authentiques.









Un souvenir d'enfance réconfortant, une confiture maison partagée en toute simplicité.

Ample et suave • Fruits noirs • Ensoleillé • Poivré • Syrah









#### AOP LUBERON «Le Mourre blanc » Château Fontvert **2024**

Pour la naissance d'un premier enfant, ce vin capture l'émerveillement et la beauté des premiers instants de vie. Face au mont Le Mourre à l'aube, il éveille doucement les sens, comme un nouveau jour.

Chaque gorgée est un secret révélé, vibrant de promesses et de renouveau.

Pêche • Aubépine • Velouté • Pep's du citron jaune







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









AOP LUBERON «*Le Mourre rosé»* Château Fontvert **2024** 

Un rosé gastronomique, intense mais délicat, réconfortant comme un repas partagé.

Fruits exotiques • Fleurs blanches • Élégance







Vendues par 6 bouteilles





#### AOP LUBERON «*Les Restanques* » Château Fontvert **2024**

Un compagnon réconfortant des fêtes gourmandes, entouré de bonne compagnie.

Fruits rouges frais • Subtile palette aromatique • Notes florales délicates



75 c



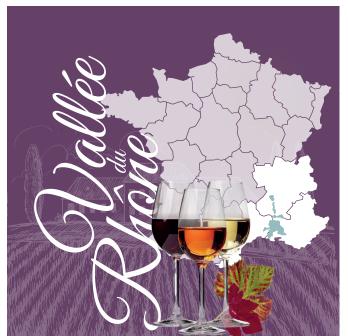
Vendues par **6 bouteilles** 



**66€** Soit 11€ TTC/bouteille









### Il porte en chaque goutte l'harmonie d'un terroir sculpté par le soleil et le temps...



Le **Domaine de Montirius**, pionnier en biodynamie à Gigondas et Vacqueyras, perpétue depuis six générations une quête d'harmonie et de grandeur vinicole.





Comme un refuge contre l'orage, ce vin est un charisme réconfortant mêlé de tension.

Élégant • Tanins fondus • Épicé • 100% non boisé









Un vin énigmatique, idéal pour ceux qui trouvent le réconfort dans l'orage et ses mystères.

Non boisé • Fruits rouges • Belle structure tannique • Garrigue • Sous-bois







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









#### AOP CÔTES DU RHÔNE « La Muse Papille » DOMAINE MONTIRIUS **2022**

Ce vin accompagne des moments de réflexion créative, tel une muse inspirante qui éveille les plaisirs du palais. Sa symphonie de sensations illumine chaque instant de découverte personnelle et de partage.

Miel et fleurs blanches • Citronné et minéral • Frais et équilibré







Vendues par **6 bouteilles** 



**120€** Soit 20€ TTC/bouteille



#### IGP VAUCLUSE LES VIOLETTES « Pure Syrah » Domaine Montirius **2023**

Éveillez vos sens avec ce nectar de violettes, une infusion réconfortante de douceur et d'épices.

Violettes • Fruits rouges • Épices douces







Vendues par **6 bouteilles** 



**108€** Soit 18€ TTC/bouteille











Comme un murmure, il éveille en nous des émotions oubliées.



Arnaud Lambert, au cœur de Saumur Champigny, incarne la passion du terroir ligérien. Fort d'une conversion à la biodynamie depuis 2018, Arnaud sculpte des vins d'une profondeur et d'une authenticité qui enchantent les amateurs éclairés.





#### **AOC SAUMUR** « La Coulée de Saint Cyr » DOMAINE Arnaud Lambert 2021

Une symphonie printanière réchauffe l'âme, une invitation à savourer les plaisirs simples de la nature renaissante.

Minéral • Fruits mûrs • Iodé • Complexe







6 bouteilles



210€ Soit 35€ TTC/bouteille



#### AOC SAUMUR « David » BRÉZÉ Arnaud Lambert 2021

Une brise saline somptueuse, parfaite pour ceux qui cherchent une fraîcheur équilibrée et réconfortante.

Fruits mûrs • Puissant • Zeste de citron • Rond





6 bouteilles



Soit 31€ TTC/bouteille



#### **AOC SAUMUR** « Midi » BRÉZÉ Arnaud Lambert 2023

Un rayon de fraîcheur qui apporte la bonne humeur, comme un réveil joyeux un matin de printemps.

Fruits blancs • Agrumes • Sapide





6 bouteilles



108€ Soit 18€ TTC/bouteille









AOC SAUMUR CHAMPIGNY
« Moldan »

Domaine Arnaud Lambert 2021

Puissant et majestueux, ce vin est un digne allié des repaires accueillants et réconfortants.

Minéralité • Sous-bois • Fruits noirs • Puissance canalisée



75 cl



Vendues par 6 bouteilles



174€ Soit 29€ TTC/bouteille



AOC SAUMUR CHAMPIGNY
« Les Tetres Reuges »
DOMAINE ARNAUD LAMBERT **2022** 

Velouté et enveloppant, une douceur pour l'âme telle une mélodie réconfortante.

Baie de cassis • Ample • Enveloppant • Pur



5 cl



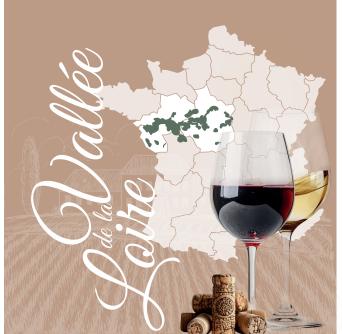
Vendues par **6 bouteilles** 



**108€** Soit 18€ TTC/bouteille









## Riche et profond, chante l'émotion dans chaque gorgée....



Situé en plein cœur de l'aire d'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu, les deux frères **Hervé et Nicolas Choblet** sont la quatrième génération prenant soin des 35 hectares du domaine du Haut Bourg dont 8 sont en certifiés Agriculture Biologique.









AOP MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU « Signalure du Haul Baurg »

Un goût vibrant qui fait écho à la fraîcheur marine, réconfortant comme une brise d'océan.

Vibrant • Complexe • Pêche jaune et poire Réglisse







Vendues par **6 bouteilles** 



**90€** Soit 15€ TTC/bouteille



IGP VAL DE LOIRE

« Cabernet Merlet » LA COUR

DES GRANDS DU HAUT

BOURG 2023

Un plaisir intense qui vous réconforte avant de s'évaporer, toujours apprécié mais jamais oublié.

Fruits noirs • Poivré noir • Tanins gouleyants Haute buvabilité







Vendues par 6 bouteilles



**96€** Soit 16€ TTC/bouteille



MÉTHODE TRADITIONNELLE « Plaisance » DU HAUT BOURG NM

Une bulle raffinée qui apporte réconfort et douceur à chaque occasion.

Fruité • Non sucré • Vif • Épicé







Vendues par **6 bouteilles** 



**66€** Soit 11€ TTC/bouteille









# Puissant et noble, il révèle l'âme des terres qu'il embrasse...



Au Domaine Haut-Meyreau, **Hugues Laborde** révolutionne la perception des vins de Bordeaux, Les vins qu'il orchestre sont digestes, conjuguant gourmandise et structure avec une élégance remarquable.



Lors d'un repas familial, ce vin puissant et complexe se déguste avec aisance, surprenant par sa fraîcheur discrète, semblable à une brise estivale.

Il réunit les générations autour de la table, perpétuant les traditions dans l'élégance et la convivialité.

Garrique • Cassis • Cuir • Tourbe









Pour une journée ensoleillée à la campagne, ce vin capture la luxuriance de la nature estivale.

Sa complexité et sa puissance célèbrent les moments où la nature exulte, offrant une liaison authentique entre le terroir et votre sensorialité.

Fruits rouges • Notes animales • Puissance • Thym et menthe







162€









Un câlin réconfortant en hiver, puissant mais doux pour l'âme.

Juicy • Fruits noirs • Tanins charmeurs



75 cl



6 bouteilles



Soit 11€ TTC/bouteille



Un nectar sans artifice, compagnon parfait des moments où le simple réconfort est le plus recherché.

Délicieux • Facile à boire • Notes végétales mûres Fruits rouges



75 al



6 bouteilles



Soit 11€ TTC/bouteille



Soleil, parc, amis, ce vin est une bouffée de légèreté estivale et de convivialité.

Léger • Juteux • Fruits rouges • 100% Merlot Sans soufre







6 bouteilles



Soit 9€ TTC/bouteille





Un rieur espiègle, plein de fraîcheur et de réconfort, défiant avec humour le sérieux d'un Saint Emilion.

Fruits noirs compotés • Tanins fondus • Velours • Fraîcheur



75 cl



6 bouteilles



**114€** Soit 19€ TTC/bouteille



## AOC BORDEAUX " Instant H " CABERNET FRANC DU HAUT MEYREAU 2022

Entre vignes et verres, retrouvez la simplicité réconfortante du Cabernet Franc.

Framboise et cassis • Cuir • Légers tanins • Violette



75 cl



Vendues par **6 bouteilles** 



114€ Soit 19€ TTC/bouteille









#### **AOC ENTRE-DEUX-MERS** « Les Fleurs du Mal » CHÂTEAU AURORE 2024

Une poésie enivrante, un hommage à la beauté du monde à savourer un verre à la main, réchauffant le cœur.

Vif • Poivré • Fruité • Gras en bouche





6 bouteilles



90€ Soit 15€ TTC/bouteille



#### AOC BORDEAUX ROSÉ CHÂTEAU HAUT-MEYREAU 2024

La détente assurée après une journée intense, un verre apaisant à la main.

Fruits rouges • Minéralité • Citron jaune • Vivacité





12 bouteilles



108€ Soit 9€ TTC/bouteille



#### AOC ENTRE-DEUX-MERS CHÂTEAU HAUT MEYREAU 2024

Ce sauvignon bouscule les codes avec une texture réconfortante qui surprend agréablement.

Bouche texturée • Gras • Acidulé • Gourmand





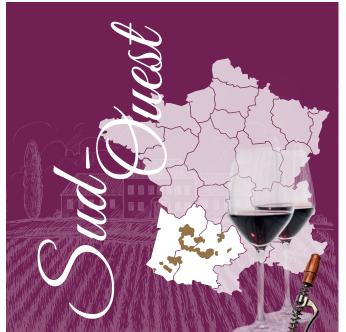
12 bouteilles



108€ Soit 9€ TTC/bouteille











# 



La Java Sud-Ouest explore une viticulture respectueuse de la nature, célébrant la diversité et la richesse du terroir à travers une approche multiculturelle.









## AOP FRONTON « Le Haut du Bois » DOMAINE LE ROC 2022

Lors d'un événement marquant entre amis, ce vin séduit par sa texture noble et ses accents du sud-ouest. Chaque « Wahou! » qu'il suscite vient enrichir une conversation animée, partageant l'émerveillement et la convivialité autour de la table.

Tanins veloutés • Fruits noirs • Animal • Fraîcheur









Savourez chaque moment avec un vin qui célèbre la joie de vivre et le réconfort des saisons.

Tanins doux • Très équilibré • Fruits rouges frais • Champignons







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









#### IGP CÔTES DU LOT « Las Grèzes » Château du Cèdre **2023**

Une aventure minérale, où les cailloux chuchotent des histoires secrètes, un réconfort pour l'esprit curieux.

Minéral • Tranchant • Incisif



75 c



Vendues par 6 bouteilles



**144€** Soit 24€ TTC/bouteille



### AOP BERGERAC « Cuvée des Centi » DOMAINE ALBERT DE CONTI **2023**

Ce Bergerac capture le cœur chaleureux du Sud-Ouest, une invitation à des repas réconfortants entre amis et en famille.

Poires confites • Fruits blancs à noyau • Minéralité



5 cl



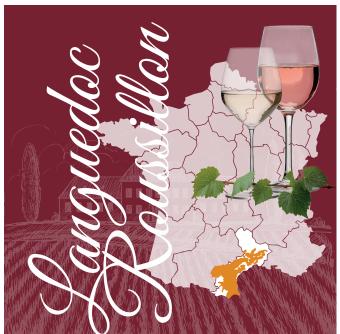
Vendues par
6 houteilles



**114 €** Soit 19€ TTC/bouteille









## Vibrant et sauvage, il porte l'essence de la mer et des collines sous un ciel sans fin...



Le **Domaine Piquemal**, dans la pittoresque vallée de l'Agly, concilie tradition et innovation pour offrir des vins captivants, certifié agriculture biologique depuis 2024.







D'un or éclatant, ce délice est un câlin liquide à partager avec douceur ou gourmandise, selon votre humeur.

Jasmin et acacia • Finement beurré et brioché • Minéral et rond







**96€** Soit 16€ TTC/bouteille



### IGP CÔTES CATALANES MUSCAT SEC « Elise »

Domaine Piquemal **2024** 

Un plaisir audacieux et rafraîchissant, idéal pour égayer l'esprit et réchauffer le cœur.

Délicat • Agrumes • Épicé • Mentholé













#### AOP CÔTES DU ROUSSILLON « Les Terres Grillées » DOMAINE PIQUEMAL **2024**

Un rosé forgé par le soleil, enrichissant chaque moment de son caractère réconfortant.

Délicat • Épicé • Minéral











#### AOP CÔTES DU ROUSSILLON « Tradition »

Domaine Piquemal 2022

Imaginez un moment de méditation où les passions et la gourmandise s'allient avec douceur et intensité. Ce vin, avec ses parfums et sa robe éclatante, est une invitation à la plénitude et à la contemplation active, un plaisir partagé à chaque gorgée.

Épices mentholées • Fruits frais • Tanins souples







6 bouteilles

Soit 13€ TTC/bouteille





Flânez sous le soleil méditerranéen, laissez-vous envelopper par une chaleur réconfortante et fruitée.

Cassis et griottes • Légèrement épicé • Gouleyant • Tanins veloutés







6 bouteilles



Soit 11€ TTC/bouteille



#### AOP MUSCAT DE RIVESALTES « Les Larmes d'Hélias » DOMAINE PIQUEMAL **2024** (MOELLEUX)

Rien de plus doux qu'un rayon de soleil embouteillé pour illuminer vos moments précieux.

Fruits confits • Miel • Vanille et épices • Acidité



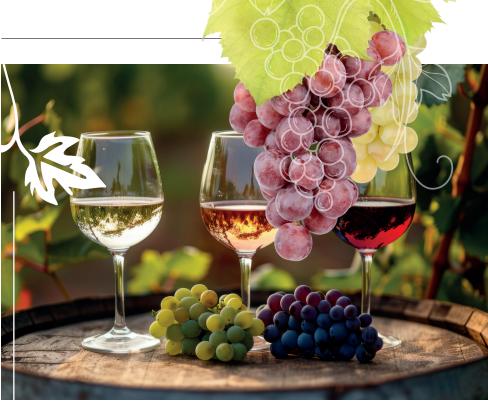




Soit 15€ TTC/bouteille









## Subtil et raffiné, il offre une émotion pure, où chaque gorgée raconte une histoire sans excès...



Divin NoLow, pionnier dans les vins sans alcool à partir des cépages Sancerrois, offre depuis 2018 une expérience de dégustation rafraîchissante, préservant l'essence même du terroir de la Vallée de la Loire.



Redécouvrez le vin, cette essence réconfortante du Pinot, dans sa pure authenticité.

Cerise rouge • Griotte • Framboise • Tanins soyeux



**DIVIN NOLOW** Sauvignon

« Origine »

Un cépage emblématique réinventé pour offrir une fraîcheur réconfortante, à savourer.

Acidité très agréable • Fruits blancs • Agrumes



Une séduction croquante et rafraîchissante, un réconfort effervescent pour ľâme.

Fraise des bois • Agrumes • Rafraîchissant







Soit 11€ TTC/bouteille



6 bouteilles



Soit 11€ TTC/bouteille



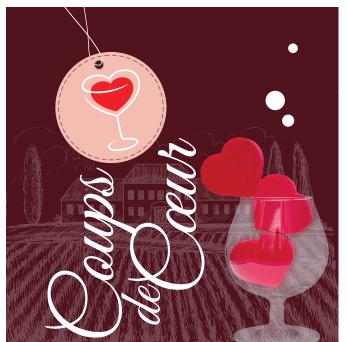


6 bouteilles



Soit 11€ TTC/bouteille







## Intenses et mémorables, ils capturent l'instant avec une passion inoubliable...



À travers chaque bouteille, nous avons découvert l'essence même du dévouement et de la passion de ces vignerons talentueux. Leur capacité à capturer l'âme du terroir et à transformer chaque vendange en œuvre d'art a non seulement séduit notre palais, mais a également touché notre esprit.

Inspirés par leurs créations, nous nous réjouissons de collaborer avec eux pour l'édition 2025-2026.



#### AOC CHAMPAGNE PREMIER CRU « Mi-Pentes » LACOURTE-GODBILLON NM

Pour un rendez-vous amoureux, laissez-vous séduire par l'intensité et la complexité de ce Champagne, qui évoquent la douceur d'un baiser volé. Un vin qui accompagne chaque moment intime avec élégance et profondeur, créant un souvenir à jamais gravé dans vos mémoires.

Fruits jaunes • Épices • Texturé • 100% Pinot Noir







Soit 63€ TTC/bouteille



#### AOP SAINT ÉMILION Grand Cru CHÂTEAU LE CONTE **2021**

Lors d'un repas familial, ce vin puissant et complexe se déguste avec aisance, surprenant par sa fraîcheur discrète, semblable à une brise estivale. Il réunit les générations autour de la table, perpétuant les traditions dans l'élégance et la convivialité.

Garrigue • Cassis • Cuir • Tourbe







Soit 31€



#### AOC CHAMPAGNE BRUT « Elle & Mei » GASMAR NM

Pour une rencontre entre amis, ce Champagne est une véritable fête en bouteille. Ses fines bulles dansent joyeusement, offrant un plaisir instantané, tel un éclat de rire partagé. Il transforme chaque apéritif en un moment inoubliable de complicité et de joie pure.

Minéralité • Fruits confits • Vivacité







6 bouteilles

Soit 29€ TTC/bouteille









Une cuvée de haute volée empreinte de noblesse qui stimule le nez et les papilles.

Friand • Minéralité saline • Complexité aromatique



75 cl





TTC/bouteille



Savourez chaque moment avec un vin qui célèbre la joie de vivre et le réconfort des saisons.

Tanins doux • Très équilibré • Fruits rouges frais Champignons







6 bouteilles



Soit 27€ TTC/bouteille



Un rayon de fraîcheur qui apporte la bonne humeur, comme un réveil joyeux un matin de printemps.

Fruits blancs • Agrumes • Sapide









108€ TTC/bouteille



#### **AOP LUBERON** « Le Mourre rosé » CHÂTEAU FONTVERT 2024

Un goût vibrant qui fait écho à la fraîcheur marine, réconfortant comme une brise d'océan.

Fruits exotiques • Fleurs blanches • Élégance







6 bouteilles

102€ Soit 17€ TTC/bouteille



Un goût vibrant qui fait écho à la fraîcheur marine, réconfortant comme une brise d'océan.

Vibrant • Complexe • Pêche jaune et poire • Réglisse







Vendues par 6 bouteilles



Soit 15€ TTC/bouteille



Imaginez un moment de méditation où les passions et la gourmandise s'allient avec douceur et intensité. Ce vin, avec ses parfums et sa robe éclatante, est une invitation à la plénitude et à la contemplation active, un plaisir partagé à chaque gorgée.

Épices mentholées • Fruits frais • Tanins souples







6 bouteilles



Soit 13€ TTC/bouteille