- Offres fin d'année -

Tast'emoi

Déguster
avec le plaisir d'apprendre



Sélection de nos coups de coeur de l'année 2026

2026, année de tous les superlatifs, mais aussi de belles découvertes !
Cette sélection est le fruit de nos coups de coeur au sein des vignobles parcourus.

Loin de tout dogme, nous souhaitons apporter une vision éclectique et avisée de ce que produit aujourd'hui notre beau vignoble français.
Des vins d'artisans, à apprécier dès maintenant, ou pour certains à oublier quelques années en cave.

Notre interprétation d'une viticulture contemporaine,
d'un travail au plus près du vivant pour en tirer sa quintessence.

Illustrations : Mathilde Périé

Remises quantitatives

Nous vous proposons de bénéficier de remises exclusives,
applicables sur le montant total de vos achats

A partir de 12 bouteilles : **5%**
A partir de 24 bouteilles : **8%**
A partir de 36 bouteilles : **10%**

Tous ces vins sont panachables à l'unité ou livrables par carton de 6, selon les stocks disponibles.

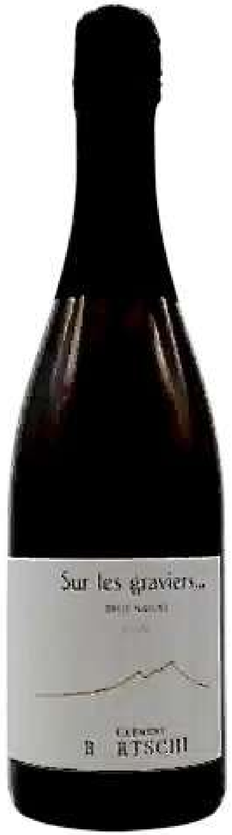
Les tarifs sont TTC, avec TVA de 20% récupérable pour les professionnels et incluent la livraison, directement dans votre entreprise ou à votre domicile.

Commandes avant le 23 novembre pour une livraison à partir du 07 décembre

Illustrations : Mathilde Périé

Effervescents





Bugey Effervescent
Dom. Clément Bärtschi
“Sur les graviers ...“ 2024
75cl - 19€
Magnum - 40€

Corpinnat
Domaine Recaredo
“Infinit“ 2023
75cl - 25€





Champagne Extra Brut
Bruno Paillard
“Première Cuvée“
75cl - 45€
Magnum - 98€

Bugey Méthode Traditionnelle - Domaine Clément Bärtschi “Sur les graviers …“ 2024

On l’avait préssenti il y a quelques années, et c’est maintenant chose faîte, Clément Bärtschi est entré dans la cour des grands vignerons ! Installé depuis 2019 sur le mythique teroir de Manicle, il ne cesse d’affirmer sont talent au fil des ans, entrainant l’ensemble du Bugey dans son élan. Cet effervescent s’inscrtit dans la dynamique du domaine, proposant une bulle de haut niveau, tonique et finement briochée, capable de tenir tête à de beaux Champagnes. A marier avec un saucisson brioché, des huitres gratinées ou un foie gras poêlé.

Corpinnat Brut Nature - Domaine Recaredo “Infinit“ 2023

Sortir des frontière a du bon, alors direction l’Espagne, à la découverte des grands vins catalans. Les Corpinnat représentent l’élite des effervescents du pays, avec un cahier des charges plus strict que celui des Champagnes. Au sein du Penedès, Recaredo produit de très grands vins en biodynamie, à partir de cépages locaux comme le Xarello. Révèlant une bulle d’une sublime finesse, légère et minérale, ce vin sera parfait en apéritif, avec un tartare de St Jacques ou un Laruns fermier.

Champagne Extra Brut - Bruno Paillard “Première Cuvée“

La Champagne est en constante ébullition, les cartes ne cessent d’être rebattues, et les classiques d’hier cotoient aujourd’hui d’extraordinaires outsiders. Bruno Paillard est une jeune maison qui n’a pas attendu le nombre des années pour révéler son talent. Cette cuvée est issue d’un assemblage des 3 cépages champenois, et surtout d’une réserve perpetuelle de 25 ans ! Elle s’exprime par une intensité et une texture soyeuse, ainsi que par son caractère ciselé. Un superbe champagne pour accompagner poissons fumés, risotto aux palourdes ou un Brie de Meaux.



Vins blancs



Picpoul de Pinet
Dom. La Croix Gratiot
“Brechallume“ 2025
75cl - 15€

Jurançon sec
Dom. Castéra
2024
75cl - 20€





Pouilly Loché
Clos des Rocs
“4 saisons“ 2024
75cl - 23€

Picpoul de Pinet - Domaine La Croix Gratiot “Brechallune“ - 2025

Figure emblématique de ce vignoble méditerranéen, Anaïs Ricome a révolutionné les vins de Picpoul de Pinet. Jouissant de magnifiques terroirs argilo-calcaires, elle donne naissance à certains des plus grands vins blancs du languedoc, le tout en biodynamie. Marquée par les brises marines, Brechallune est la cuvée de référence du domaine, typiqye du cépage Piquepoul. Un vin vif, frais et iodé, avec une très belle longueur, camarade idéal d’un plateau de fruits de mer, d’une salade de haddock ou de vos sushis préférés.

Jurançon sec - Domaine Castera - 2024

Nos pérégrinations au sein des vignobles nous ont condit cet été à faire la rencontre de Franck Lihour, au sein du Béarn. Et quelle révélation ! En plein coeur de Jurançon, ce talentueux vigneron livre des interprétations vibrantes de ces grands vins du sud-ouest, que ce soit en sec ou en doux. Les vignes sont cultivées en bio, et les vinifications menées avec le minimum d’interventions. Ce Jurançon sec illustre à merveille la patte du domaine, c’est un blanc énergique, harmonieux et gourmand, porté par sa jeunesse. Il vieillira aisément 10 ans, mais accompagnera dès maintenant un saumon gravelax, un terrine de poisson ou une fondue savoyarde !

Pouilly Loché - Clos des Rocs “4 saisons“ - 2024

Niché au sein du maconnais, le Clos des Rocs s’impose année après année comme l’une des références du sud de la Bourgogne. Vigneron pointilleux, Olivier Giroux s’engage, dès la reprise du domaine en 2014, vers une conversion bio et des vinifications parcellaires, poussant à leur paroxysme les différents terroirs de la petite appellation Pouilly Loché. Ce sublime Chardonnay présente dès maintenant un profil délié, tout en fruit juteux et épicé. Il se mariera à la perfection avec une volaiile rotie ou au carpaccio de St Jacques, ou pourra patienter en cave encore 3 à 5 ans

Vins rouges



Terrasses du Larzac
Dom. Coston
2025
75cl - 12€
Magnum - 26€





Savoie Mondeuse
Dom. Charlotte Sojon
“A tire d’aile“ 2024
75cl - 22€

Saint Joseph
Dom. Julien Merlin
“Nordique“ 2024
75cl - 25€



Terrasses du Larzac - Domaine Coston- 2025

En plein milieu du massif languedocien de L'Arboussas, ce discret domaine partage les mêmes terroirs que ses prestigieux voisins : La Grange des Pères, Daumas Gassac ou encore Les Terrasses d'Elise. Les différentes parcelles se répartissent sur ces sublimes coteaux de calcaires lacustres, à 350m d'altitude, et sont travaillées en bio, tel un jardin. Cette cuvée d'assemblage séduit d'emblée par son intensité aromatique et la finesse de ses tanins, tout en proposant une bouche charnue et épicée. A boire dès à présent sur une terrine aux airelles, une moussaka ou encore des fajitas de poulet.

Savoie Mondeuse- Domaine Charlotte Sonjon "A tire d'aile" - 2024

Charlotte Sonjon fait partie de cette Nouvelle Vague, savoyarde qui ne cesse de révéler le potentiel de notre région. Installée sur les coteaux de Brison St-Innocent, cette vigneronne fait figure d'étoile montante des vins alpins. Son approche milimétrée associée à une biodynamie intelligente produit des vins à son image : fins, délicats et terriblement gourmands. Cette mondeuse contemporaine étonne par la finesse de ses tanins, sa texture poudrée et ses arômes infusés. Idéale pour un gratin de girolles, un lièvre à la royale ou une butternut rotie au four.

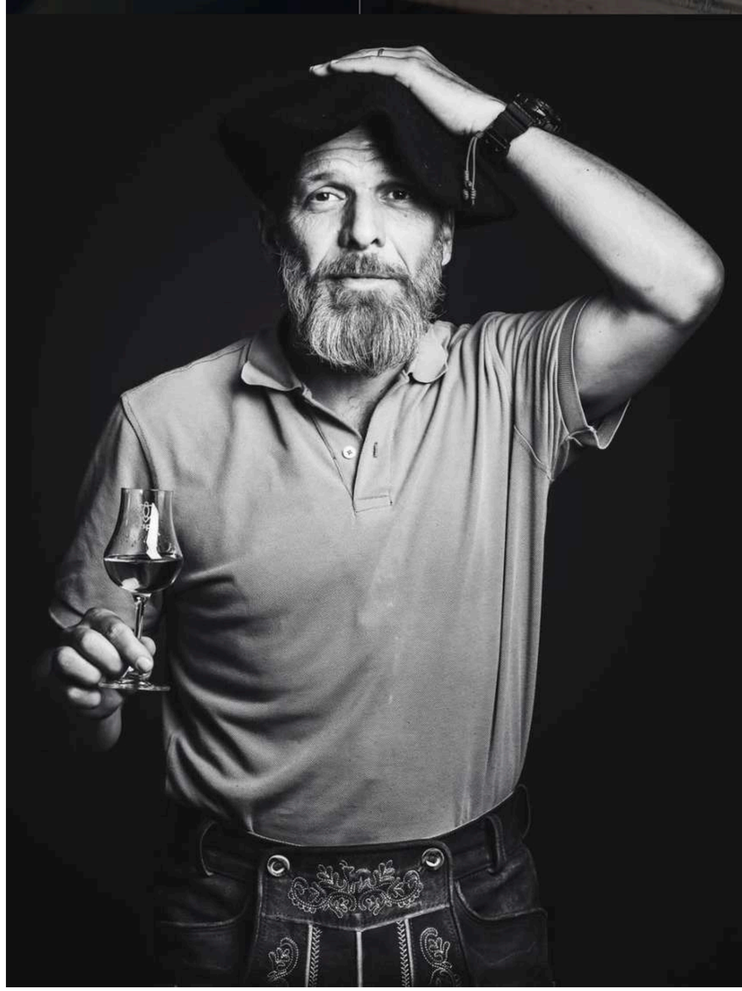
Saint Joseph - Domaine Julien Merlin "Nordique" - 2024

Perché sur les coteaux abrupts de l'Ardêche, Julien Merlin apporte un vent de fraîcheur et de jeunesse aux vins de Saint Joseph. Travaillant uniquement des parcelles en terrasses, il sévertue à préserver un patrimoine de vieilles vignes, le tout intégralement manuellement. Les vins récompensent ce travail méticuleux, et épattent par leur complexité et leur profondeur. Cette Syrah ample et structurée ne demande qu'à s'exprrimer, soit après un carafage de quelques heures, soit après quelques années en cave. Elle accompagnera à merveille une caillette ardechoise, un veau marengo ou kebab d'agneau.



Spiritueux

Ludovic Roche, maître distillateur installé à Annecy ne fait rien comme tout le monde.
Ancré dans son terroir alpin, il décline une gamme de spiritueux de très haut niveau, mondialement récompensés et recherchés par de nombreuses tables étoilées.
Chaque cuvée est le résultat d'années d'expérimentations et révèle des boissons bluffantes de finesse, de puissance et de complexité.
Ses collaborations avec des fournisseurs locaux triés sur le volet et des sommelier(e)s lui permettent aujourd'hui de faire partie de l'élite des distillateurs français.



Vermouth

L'idée de faire renaître un grand Vermouth savoyard a murît pendnt plusieurs années dans la tête de Ludovic Roche.
C'est maintenant chose faîte, avec l'aide de la sommelière Marie Wodecki et de la vigneronne Anne Sophie Quénard !
Un subtil mélange d'armoise, coriandre, clous de girofle et d'épices offre ici un Vermouth délicat et rafiné.
Un must, qui s'apprécie seul, allongé d'un tonic ou pour confectionner un cocktail Gin Smash

Pastis

La cuvée qui a révélé la distiellerie St Esprit, un pastis unique, plusieurs fois élu parmi les meilleurs monde.
Cette cuvée est un savant assemblage de 7 plantes, macérées individuellement dans un macérat ultra fin avant leur assemblage final.
Un anisé sec, d'une finesse incomparable et aux arômes envoutants.
Idéal allongé d'une eau très fraîche, mais aussi pur, pour les plus audacieux !

Vermouth
50cl - 35€





Pastis
50cl - 35€
100cl - 60€

TAST'EMOI



DÉGUSTER
AVEC LE PLAISIR D'APPRENDRE

THIBAUT TOIX
- GÉRANT, SOMMELIER -

+33 (0)6 16 34 70 85
THIBAUT@TASTEMOI.COM

· COURS DE DÉGUSTATION
· EVÉNEMENTS AUTOUR DU VIN
· FORMATION-CONSEIL POUR LES RESTAURATEURS

TASTEMOI.COM