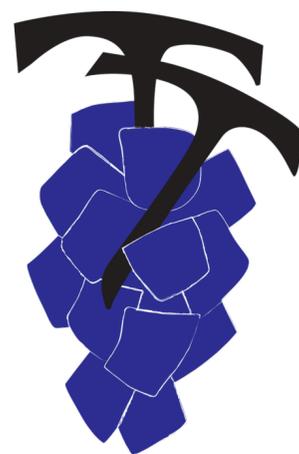


- Offres fin d'année -

# TAST'EMOI



DÉGUSTER  
AVEC LE PLAISIR D'APPRENDRE



# Sélection de nos coups de coeur de l'année 2025

2025 fut une année riche en découvertes et en aventures !  
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.



# 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 29 novembre pour une livraison à partir du 08 décembre*



# Effervescents





**Champagne Extra Brut**  
Domaine J.Vignier  
"Aux origines"  
75cl - 35€



**Bugey Montagnieu Brut**  
Dom. Bonnard - 2022  
75cl - 15,5€  
Magnum 2020 - 35€

**Champagne Grand Cru Extra Brut**  
Domaine J. Vignier  
"Ora Alba" 2016  
75cl - 42€  
Magnum - 89€



# **Bugey Montagnieu Brut - Domaine Bonnard**

Le Bugey est en pleine mutation, et la famille Bonnard fait figure de locomotive pour cette région souvent oubliée. Sur ces coteaux abrupts de Montagnieu, le domaine est mené par Anne Sophie et Romain, qui perdurent le travail de leur famille avec brio. Culture biologique, sélections parcellaires et vinifications sans intrants, le résultat est bluffant : des vins purs, précis et identitaires. Assemblage d'Altesse et de Chardonnay, cette bulle vive et fraîche déploie des notes de fruits jaunes et des notes pâtissières, assorties d'une certaine gourmandise en bouche. C'est la bouteille parfaite pour accompagner un apéritif, ou un plateau de fruits de mer.

# **Champagne Blanc de Blancs Extra Brut - Domaine J.Vignier "Aux Origines"**

Maison familiale dirigée par la 9ème génération, J. Vignier propose des Champagnes contemporains, uniquement Blanc de Blancs. Issu de la Côte des Blancs et secteur du Sézannais, ce 100% Chardonnay pur et cristallin offre une effervescence légère et élégante grâce à ses bulles très fines. La bouche est ciselée, fraîche avec des notes d'agrumes et légèrement briochées. Magnifiques persistances minérales et salivantes. Un très beau Champagne de convivialité, festif, qui ne manquera pas de vous étonner.

# **Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut - Domaine J.Vignier "Ora Alba" 2016**

Amateur de grands vins vous allez être servis ! Cuvée de référence du domaine, "Ora Alba" est issue d'un assemblage de 3 terroirs Grands Cru : Cramant, Oiry et Chouilly. Un Champagne de haute volée, s'exprimant sur de belles notes de fruits blancs, et offrant une bouche complexe où s'associent un caractère minéral ciselé et une texture ronde, gourmande .... Un grand Champagne ! Ne pas hésiter à le servir sur des plats raffinés comme un foie gras mi-cuit à la poire, un ceviche de sole ou un Brillat Savarin. Garde possible sur 10 ans.



# Vins blancs





**Beaujolais blanc**  
Château Cambon  
2023  
75cl - 17€



**Savoie Chignin**  
Dom. des Albatros  
2024  
75cl - 20€



**Sancerre**  
Dom. Jacques Prieur  
2023  
75cl - 25€



## **Beaujolais blanc - Château Cambon - 2023**

Domaine créé par deux figures emblématiques du Beaujolais : Marcel Lapierre et Jean Claude Chanudet, Cambon est aujourd'hui mené par le jeune et talentueux Alexandre Iwasulia.

Fort de l'expérience de ses prédécesseurs, il perdure le style propre à Cambon : agriculture biologique, tri ultra sélectif à la vendange et vinifications peu interventionnistes. Les vins sont éclatants et font partie des meilleures productions de la région.

Seule cuvée blanche du domaine, elle allie l'élégance et la richesse aromatique des Chardonnay du Beaujolais.

Parfait en accord sur une truite fario en papillote ou des tagliatelles à la carbonara.

## **Savoie Chignin - Domaine des Albatros "Itinérance polaire" - 2024**

S'il y a bien un vignoble savoyard qui est en pleine ébullition, c'est celui de Chignin !

La nouvelle génération a pris les commandes, et travaille dans un esprit de partage à hisser les vins au plus haut !

En à peine 3 ans, Julien Cartier a déjà prouvé qu'il était capable de rivaliser avec les meilleurs. Il rivalise d'ingéniosité et de rigueur pour tirer la quintessence de ses parcelles souvent escarpées. Pleine de poésie, ses cuvées ont ce supplément d'âme qui participe à la complexité des grands vins.

Ce Chignin exprime la vivacité et la salinité de la Jacquère, tout en gardant beaucoup de chaire.

Capable de vieillir admirablement sur les 5 à 8 prochaines années, il s'apprécie dès maintenant avec un poisson fumé ou un Vacherin Fribourgeois

## **Sancerre - Domaine Jacques Prieur - 2023**

On pourrait dire que le Sauvignon Blanc coule dans les veines de la famille Prieur depuis des générations.

Jeune trentenaire désormais reconnu comme l'un des vigneron les plus talentueux de l'appellation, Luc y produit des vins précis et soignés en agriculture biologique, en se focalisant sur les meilleurs terroirs.

Ce Sancerre est un assemblage des 3 terroirs typiques sancerrois, il interpelle par ses fines notes de zestes d'agrumes et de fleurs printanières.

Un vin sec et friand, qui s'offre le luxe d'allier une fraîche acidité et une bouche charnue. Garde possible sur 5 ans.

Accord idéal avec des chipirons en persillade, un fenouil rôti au beurre ou un Ossau Iraty affiné.

# Vins rouges



**Vacqueyras**  
Dom. Santa Duc  
"Les Aubes" 2023  
75cl - 20€



**Saumur Puy Notre Dame**  
Dom. de l'Austral  
"Vigneaux" 2018  
75cl - 24€

**Pessac Léognan**  
Château. Haut Bergey  
"Paul"  
2021 75cl - 33€  
2020 Magnum - 72€



## **Vacqueyras - Domaine Santa Duc "Les Aubes" - 2023**

Au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail, Benjamin Gras perpétue la tradition de sa famille installée depuis 1874 à Gigondas.

Incontournable domaine de la vallée du Rhône, Santa Duc s'étend sur 21 hectares de vignes travaillés en agriculture biodynamique.

"Les Aubes" est une sélection parcellaire de vieilles vignes de Grenache et de Syrah, poussant sur des sols sableux et offrant une grande fraîcheur, des tanins soyeux, ainsi qu'un fruité irrésistible.

Ce vin accompagnera à merveille un tournedos de boeuf rossini aux morilles, ou des aubergines à la parmigiana. Garde de 10 à 15 ans.

## **Saumur Puy Notre Dame- Domaine de l'Austral "Vigneaux" - 2018**

Secteur ultra-dynamique de la Loire, fourmillant de producteurs talentueux, cette zone au sud de Saumur est aujourd'hui parmi les plus audacieuses.

Fondé en 2016 sur un patrimoine de très vieilles vignes menées depuis 20 ans en biodynamie, le domaine de l'Austral propose une vision très contemporaine des vins ligériens, basée sur la pureté et l'élégance.

Cette cuvée parcellaire de pur Cabernet Franc est issue d'une zone de tuffeau, truffée de silex.

Afin de vous le proposer à son apogée, nous avons sélectionné le millésime 2018

A marier avec un pâté croûte Richelieu, un risotto aux trompettes de la mort ou un Saint Nectaire affiné.

## **Pessac Leognan - Château Haut Bergey "Paul" - 2021**

S'il y en a bien un qui va à contre courant à Bordeaux, c'est Paul Garcin.

Aujourd'hui à la tête de cette belle propriété de 45 ha, il sert de modèle pour la région avec l'utilisation de méthodes biodynamiques et d'agroforesterie.

Les vins sont réputés pour leur intensité et leur finesse, loin des clichés caricaturaux répandus sur les vignobles bordelais.

La cuvée Paul, non élevée en fût, présente un fruité éclatant et la capacité d'être appréciée sur sa jeunesse, tout en gardant de la complexité et un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'années.

Accords audacieux à tester avec un kefta d'agneau épicé, un roti de thon en croûte de zhaatar ou une tarte salée aux champignons.



# Cognacs



Notre coup de coeur "spiritueux" de l'année est indéniablement le domaine Paul Giraud, à Bouteville.

Implanté au centre du Premier Cru Grand Champagne, ce domaine familial de 50 ha jouit d'un patrimoine de très vieilles vignes poussant sur des coteaux de craie, terroir idéal pour la production de raisins blancs de haute qualité.

L'utilisation d'engrais chimiques y est proscrite et c'est un des seuls domaines dans tout le vignoble de Cognac à encore privilégier les vendanges manuelles.

La qualité est poussée à l'extrême par une distillation sur lies en petits alambics de 60 et 70 ans, des élevages très longs en chais humides et en fûts de chêne du Limousin.

Les Cognacs du domaine Giraud font partie de l'élite des spiritueux français, alliant finesse, complexité et raffinement.



## **VSOP**

Classiquement porte d'entrée dans les gammes de Cognac, les VSOP sont généralement issus d'eaux de vie de 4 ans.

Chez Paul Giraud, c'est le double !

Un Cognac d'assemblage, dont la plus jeune des eaux de vie a donc plus de 8 ans.

Frais, intense et tonique, il exprime la fougue de sa jeunesse par des très belles notes d'agrumes et d'abricot, de fleurs printanières et d'épices douces.

## **Napoleon**

Cuvée confidentielle d'assemblage, dont la plus jeune des eaux de vie a plus de 12 ans.

C'est un Cognac de très haute qualité, à la bouche fraîche et suave, d'une complexité aromatique rare, oscillant entre les fleurs d'acacia, de sureau et l'écorce d'orange.

Une cuvée idéale pour découvrir le raffinement dont sont capables ces grands spiritueux, aux accents charmeurs et subtils.

## **1999**

Cuvée d'exception issue d'une seule vendange, isolée dans un chai dédié.

Mise en bouteille après 25 ans d'élevage, ce long vieillissement lui confère une rare complexité et une très grande gourmandise.

C'est un Cognac riche et délicat, qui ne cesse d'évoluer dans le verre tout en gardant une très grande fraîcheur et des persistances infinies.

Un must !

# Cognac Grande Champagne VSOP 70cl - 45€



# Cognac Grande Champagne 1999 70cl - 115€



# Cognac Grande Champagne Napoleon 70cl - 75€



# 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
- ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU VIN
- FORMATION-CONSEIL POUR LES RESTAURATEURS

    
TASTEMOI.COM