

# À TABLE

N° 120 / SEPTEMBRE-OCTOBRE 2018

**70**  
RECETTES  
INÉDITES

## L'HYMNE À LA PASTA

NOS RECETTES FACILES SHOOTÉES  
EN SICILE ET EN MUSIQUE

**MAGIQUE !**  
PRÉPAREZ  
5 REPAS POUR  
LA SEMAINE  
EN 2 HEURES

**SPÉCIAL VINS**  
10 RECETTES  
POUR FLATTER  
LES FLACONS

+

**NOTRE GUIDE DE  
L'ŒNOTOURISME**

TOUR DE  
FRANCE FOOD  
ÉTAPE 2 :  
RENNES

ÎLE MYSTÉRIEUSE  
ET SAVOUREUSE  
**LANZAROTE**  
**NOUS BOTTE**

**SURPRISE DU CHEF**  
LES BONS PETITS  
PLATS SECRETS  
D'HÉLÈNE DARROZE

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / D 6 € / DOM S 4,60 € / CH 6,90 FS / ESP 4,60 € / GR 4,70 €  
T 4,70 € / LUX 4,40 € / NL 5 € / MAR 49 MAD / MAY 8,50 € / N.CAL 7,20 XBF / PORT-GONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND



# FAIRE SA RENTRÉE

Chers tou(te)s,

Septembre est là ! Comme chaque année, tristesse et joie se mêlent.

Tristesse car c'est la fin de l'apéro, des tablées de copains insouciantes, du rosé (quoique), des barbecues qui fument, des enfants qui se couchent à pas d'heure et d'un temps suspendu aux allures d'oasis dans notre monde hystériquement connecté.

Joie car la rentrée, au-delà de l'odeur des cahiers, rime avec un monde plein de découvertes, de stimulations, de nouveautés, de possibles... Chaque rentrée est finalement l'occasion de donner à l'année qui vient une certaine tonalité, un peu comme chaque entrée définit l'esprit d'un repas.

Cette rentrée 2018, nous la voulions belle, solaire, drôle et pleine d'énergie ! Pour cela, nous avons concocté un festin à lire et à vivre dans les pages qui suivent. Raisin, courge, fourme et autres merveilles de saison (p. 30) sont autant de promesses de plaisir. Plaisir aussi que celui d'une pasta divine au goût de Sicile ! Avec les fondateurs d'Al Dente La Salsa, nous avons arpenté l'île, des champs de tomates aux palazzi de Palerme, et le résultat est à savourer en chansons (p. 50) ! Nous avons aussi ouvert nos pages à une femme d'exception, une cheffe au très grand cœur qui a toujours tracé sa route loin des convenances... Pour le lancement de JOIA, son nouveau restaurant XXL, Hélène Darroze s'est confiée entre souvenirs, projets et recettes maison (p. 40). En cette saison des vendanges, il y a aussi du vin, bien évidemment, à travers les accords imaginés pour les lauréats des Trophées du Concours des vins ELLE à table (p. 81), nos carnets d'adresses œnotouristiques (p. 102) et un décryptage des foires aux vins (p. 100). Plus de nombreuses autres surprises à picorer comme autant de petits cadeaux.

Alors, heureux ? Nous oui ! Heureux de vous retrouver. Heureux de poursuivre cette aventure. Heureux de vous présenter numéro après numéro nos dernières envies, nos tendances, nos coups de cœur. Heureux de partager une même passion via ce magazine et, de plus en plus, sur les réseaux sociaux grâce notamment à notre nouveau hashtag #jamaisansmonEAT. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter à tous une belle (r)entrée !

Gourmandement vôtre.

Suivez-nous sur

 [facebook.com/elleatable](https://www.facebook.com/elleatable)  [instagram.com/elleatable](https://www.instagram.com/elleatable)  [twitter.com/ELLEatable](https://twitter.com/ELLEatable)  
Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur [community@elle.fr](mailto:community@elle.fr)



Téléchargez l'appli **ELLE à table** sur votre smartphone et/ou sur votre tablette pour tout savoir des tendances et des recettes.



DANIÈLE GERKENS  
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION

 @danielegerkens



## DOSSIER VINS

# TROPHÉES DES VINS ACCORDS PARFAITS

Pour sa 4<sup>e</sup> édition, le Concours des Vins ELLE à table a distingué des flacons d'exception. Parmi ceux-ci, ces dix Trophées comme autant de merveilles ! Ces blancs, rosés, rouges, pétillants se marient selon vos envies... La preuve avec nos dix recettes tout en harmonie.

TEXTE ET RECETTES **SANDRINE GOEYVAERTS**  
STYLISME **SABRINA FAUDA-RÔLE**  
PHOTOS **DAVID JAPY**



**PRIX SPÉCIAL  
DE LA PRÉSIDENTE**

**Côtes-de-Bourg,  
Château de Monteberiot,  
La Part des Fées 2014**

Ce domaine assez récent produit avec régularité des vins classiques, purs jus bordelais. Au nez, l'épice l'emporte, un côté pruneau s'affirmant presque. Mais en bouche, le vin semble trouver une vigueur inattendue. Les fruits des bois entament une sarabande folle, ponctuée de touches de poivre noir et de macis, les tannins sont fondus. Autant de raisons pour le boire sans trop attendre. 16 €. 05 57 64 20 96. monteberiot.com



**PÂTISSONS AUX LÉGUMES** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 35 mn

♦ 4 petits pâtissons ♦ 150 g de poitrine fumée en cubes ♦ 2 gousses d'ail hachées ♦ 2 oignons hachés ♦ 200 g de carottes coupées en dés ♦ 200 g de céleri coupé en dés ♦ 1 brin de thym ♦ 1 brin de romarin ♦ 100 g d'emmental ♦ huile d'olive

1. Tranchez la partie supérieure des pâtissons et épépinez-les. Faites-les cuire 5 mn à l'eau bouillante.
2. Préchauffez le four à 180°/th. Faites dorer l'ail et les oignons hachés dans un peu d'huile d'olive, ajoutez les cubes de poitrine fumée, les dés de carotte et de céleri et faites suer le tout. Ajoutez le thym et le romarin effeuillés, salez, poivrez. Remplissez les pâtissons avec ce mélange.
3. Placez-les dans un plat à gratin, parsemez d'emmental, arrosez d'un peu d'huile d'olive et enfournez 20 mn.

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

**MEILLEUR CHAMPAGNE**  
**Champagne Waris Hubert**  
**Blanc de blancs Grand Cru**  
**Albescent**

C'est une maison familiale, avec la quatrième génération aux commandes. Très expressif, ce champagne ouvre le bal avec des notes de fruits jaunes qui font déjà saliver. En bouche, la bulle précise titille l'abricot, l'amande se taille une jolie place et la texture se fait presque crémeuse. Beau vin de gastronomie.

21€. 03 26 58 29 93.

[champagne-waris-hubert.fr](http://champagne-waris-hubert.fr)



**CAILLES AU VERJUS** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 15-20 mn

♦ 4 cailles ♦ un peu de graisse de canard ♦ 1 verre de verjus ♦ 1 belle grappe de raisin muscat frais ♦ 10 cl de crème fraîche légère

**1.** Faites dorer les cailles dans une cocotte avec un peu de graisse de canard. Couvrez la cocotte et laissez cuire 5 à 10 mn.

**2.** Otez les cailles, salez, poivrez et réservez-les. Déglacez le fond de la

cocotte avec le verre de verjus, puis ajoutez les grains de raisin détachés ou non de la rafle. Versez la crème fraîche et laissez encore cuire 5 mn. Mixez la sauce sans les raisins et passez-la au chinois

**3.** Sur une assiette très chaude, placez les cailles, nappez de la sauce aux raisins, ajoutez quelques raisins pour décorer. Servez ces cailles avec une polenta bien crémeuse.

**MEILLEUR VIN BLANC SEC**  
**Entre-Deux-Mers, La Peyrière**  
**2015, Cuvée Prestige**

Bordeaux est aussi une terre de blancs, même si l'on est plus familier de ses rouges. Avec ses comparses sémillon et muscadelle, le sauvignon est roi en Entre-Deux-Mers. Il donne ici toute sa dimension caractéristique : des arômes de citron, un peu de sauge... Voilà de quoi avoir les narines qui frétilent ! Sur la langue perlent joliment l'agrume, quelques touches florales et une fraîcheur qui ne déçoit pas.

5 €. 05 57 81 18 18. [producta.com](http://producta.com)



**MOULES AU BLEU** (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Cuisson : 15 mn

♦ 3 l de moules ♦ 2 gousses d'ail ♦ 4 échalotes ♦ 1 bouquet de persil ♦ huile neutre ♦ 10 cl de crème ♦ 2 tomates ♦ 80 g de bleu

1. Grattez et nettoyez les moules soigneusement. Faites ouvrir ensuite les moules à feu vif dans ce mélange. puis le bleu en dés. Laissez fondre, servez évidemment avec des frites.
2. Faites revenir l'ail, l'échalote et le persil hachés dans un peu d'huile.
3. Baissez le feu, ajoutez la crème, les tomates coupées en petits dés,

**MEILLEUR VIN ROSÉ**  
**Sancerre, Domaine des Trois**  
**Noyers 2017**

Nul ne devrait ignorer les jolis vins du Val de Loire ! Issu du pinot noir, ce rosé à la couleur saumon offre un nez discret de petits fruits rouges. En bouche, il s'articule autour de la framboise et de quelques fraises. C'est un vin de soif, léger et direct, à privilégier sur des entrées simples ou à l'apéritif. 10 €. 02 48 79 38 54. reverdy-cadet@orange.fr



**TARTINES DE CHÈVRE ET CRÈME D'AUBERGINE** (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 10-15 mn

♦ 2 petites aubergines ♦ 1 gousse d'ail hachée ♦ le jus de 1 citron ♦ 1/2 bouquet de basilic frais effeuillé ♦ 4 tranches de pain de campagne ♦ 100 g de chèvre frais ♦ pignons de pin grillés ♦ huile d'olive

**1.** Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Coupez les aubergines en 2 dans la longueur. Huilez, salez, poivrez et enfournez-les 10 à 15 mn.

**2.** Récupérez ensuite la chair des

aubergines, mixez-la avec l'ail, le jus de citron et la moitié du basilic frais.

**3.** Faites griller le pain de campagne, tartinez-le du mélange aux aubergines, puis de chèvre frais. Garnissez avec

des pignons de pin grillés, le reste des feuilles de basilic et quelques gouttes d'huile d'olive. Salez et poivrez.

**MEILLEUR VIN MOELLEUX-DOUX**  
**Pineau des Charentes,**  
**Domaine du Chêne, Vieux Rouge**

Le pineau est un vin muté de la région de Cognac pour lequel l'essentiel est de garder la fraîcheur du fruit. Pari réussi ! La cerise griotte nous monte au nez, suivie de près par de la groseille. La bouche ample et généreuse, suave et équilibrée, est dans le même registre de petits fruits noirs.

Oubliez l'apéritif... il a plus d'ambition que ça.

25 €. 06 14 90 47 21.

[Ledomaineduchene.fr](http://Ledomaineduchene.fr)

**GÂTEAU CHOCOLAT-CAFÉ** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 50 mn

♦ 4 jaunes d'œufs ♦ 150 g de sucre ♦ 20 g de sucre vanillé ♦ 200 g de chocolat noir ♦ 120 g de beurre ♦ 1 espresso bien tassé ♦ 100 g de poudre d'amande ♦ 1 c. à soupe de farine ♦ quelques noix caramélisées

**1.** Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Faites fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie. Incorporez la tasse d'espresso. Ajoutez au mélange œufs-sucre. Incorporez ensuite la poudre d'amande et la farine.

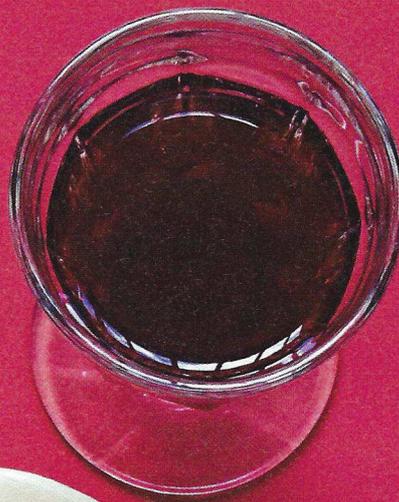
**2.** Dans un moule beurré et fariné, versez la pâte et enfournez 35 à 40 mn à 180°/th. 6. Le gâteau doit rester moelleux. Décorez de quelques noix caramélisées.

**MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX**  
**Côtes-de-Bourg,**  
**Château Gravettes-Samonac,**  
**Cuvée Élégance 2016**

Le vignoble familial se situe en plein cœur des Côtes-de-Bourg, dynamique AOC. Le classique a du bon, il faut s'en souvenir. Alors ouvrez ce vin et carafez-le. Derrière le rideau de fumée, vous sentirez monter le fruit noir intense. En bouche, la perception se fait plus précise : le cassis, la mûre jouent de leurs atouts, enrobant des tannins fins mais fermes.

7 €. 05 57 68 21 16.

[facebook.com/Chateau-Gravettes-Samonac](https://facebook.com/Chateau-Gravettes-Samonac)



**PINTADE ET SAUCE FRAMBOISÉE** (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Cuisson : 30 mn

♦ 1 pintade fermière découpée en morceaux ♦ 600 g de pommes de terre ♦ 500 g de champignons forestiers ♦ 200 g de lardons  
♦ un trait de vinaigre de framboise ♦ 100 g de framboises ♦ huile

**1.** Huilez, salez et poivrez la pintade. forestiers, couvrez et laissez cuire à feu doux encore 15 mn. Faites-la dorer en cocotte, avec les pommes de terre pelées et coupées en dés et les lardons. Après 15 mn de cuisson, ajoutez les champignons

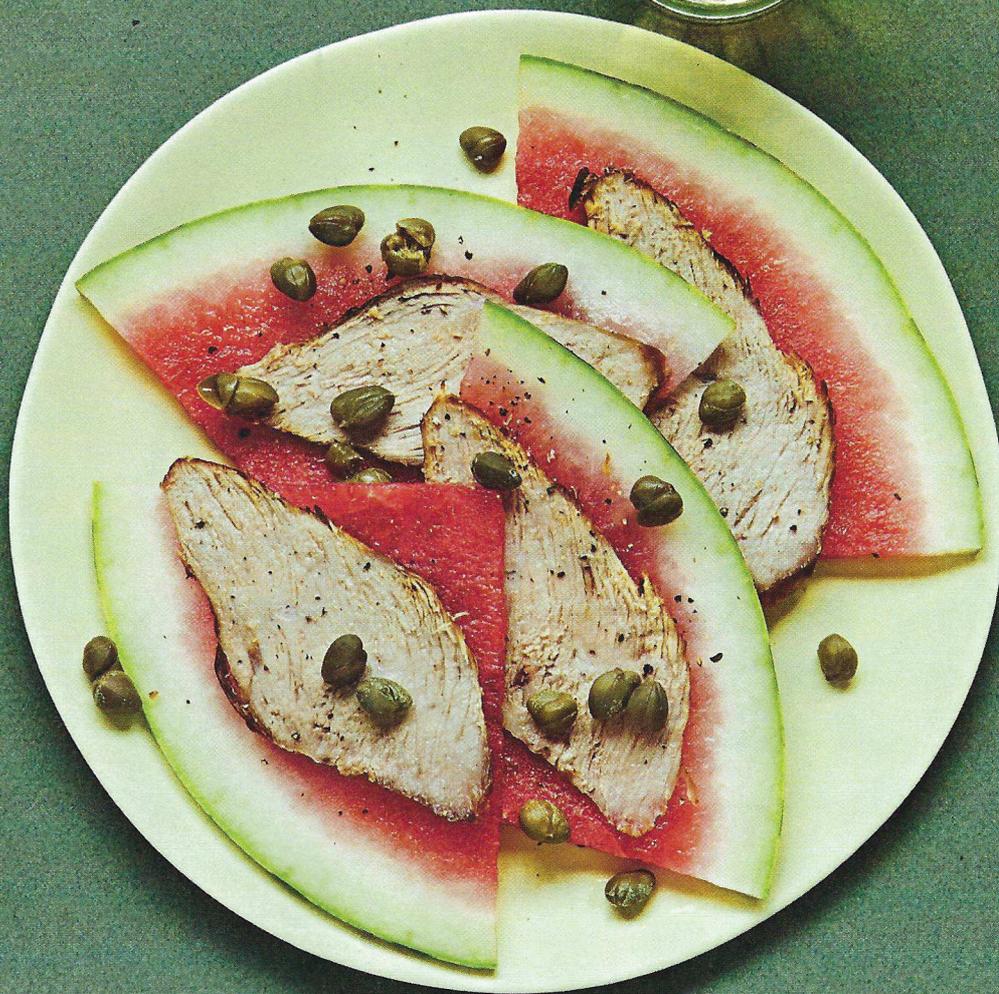
écrasées au mélange, puis nappez-en les morceaux de pintade. Servez la pintade avec les pommes de terre aux lardons. Décorez de quelques framboises.

**MEILLEUR VIN BIO**

**Luberon, Domaine de Fontenille,  
Cuvée Fontenille 2016**

Idéalement situé à Lauris, au pied de la montagne Sainte-Victoire, ce domaine produit un vin du Luberon qui (dé)fonne. Déjà par son étonnante fraîcheur, qui lui donne un nez pimpant et exubérant où l'exotisme fait loi. La bouche, propre, nette, joue dans la même cour, à la fois hyper fruitée et rafraîchissante.

13 €. 04 13 98 00 71. [domainedefontenille.com](http://domainedefontenille.com)



**VITELLO TONNATO ET PASTÈQUE** (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 12 h ♦ Cuisson : 1 h

♦ 1 noix de veau de 1 kg ♦ 40 g de beurre ♦ 20 cl de vin blanc ♦ 1 gousse d'ail ♦ 1 bouquet garni ♦ 1 jaune d'œuf ♦ 1 c. à soupe de moutarde ♦ 10 cl d'huile neutre ♦ 100 g de thon en boîte mixé ♦ le jus de 1/2 citron ♦ 25 g de câpres ♦ 1/4 de pastèque

**1.** Faites revenir la noix de veau avec le beurre dans une cocotte, versez le vin blanc, salez, poivrez. Ajoutez l'ail entier et le bouquet garni. laissez cuire à couvert 1 h. Laissez ensuite reposer 12 h au frigo.

**2.** Réalisez la sauce : mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, du sel et du poivre. Fouettez en versant l'huile en filet pour obtenir une mayonnaise à laquelle vous ajouterez le thon mixé, le jus de citron et les câpres.

**3.** Tranchez finement la viande. Tranchez la pastèque et intercalez la viande et la pastèque. Nappez-les de sauce, décorez avec des câpres et servez.

**MEILLEUR NOUVEAU PRODUCTEUR**  
**Touraine Azay-le-Rideau,**  
**Domaine Badiller, Pain Béni 2016**

En Loire, la toute petite appellation d'Azay-le-Rideau est en plein boom, grandissant peu à peu sous l'impulsion d'une bande de jeunes vignerons. Et ce n'est pas ce Pain Béni qui viendra le démentir. Le chenin nous est ici livré en version confortable : mangue juteuse, citron confit... Un beau blanc plein d'allant !  
9€. 02 47 45 24 37. badiller.fr



**TRUITES AU FENOUIL** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 30 mn

♦ 2 beaux fenouils ♦ 10 cl de pastis ♦ 4 truites entières vidées ♦ le jus de 1 citron ♦ huile d'olive ♦ amandes effilées

**1.** Faites suer les fenouils coupés en dés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Quand ils sont à point, versez le pastis et faites flamber. Laissez caraméliser.

**2.** Ouvrez les truites et garnissez-les de fenouil caramélisé. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Déposez les truites dans un plat. Arrosez-les de jus de citron et d'huile d'olive et enfournez 15 mn.

**3.** 5 mn avant la fin de la cuisson, parsemez les truites d'amandes effilées. Servez avec une purée toute simple.

**MAGRETS DE CANARD AUX AGRUMES** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 30-35 mn

♦ 4 magrets de canard ♦ 2 oranges bio ♦ 2 citrons bio  
♦ 4 c. à soupe de miel ♦ 600 g de pommes de terre

**1.** Réalisez des croisillons sur la peau des magrets et faites-les dorer dans une poêle très chaude. Râpez le zeste des agrumes, recueillez leur jus. Éliminez le gras, puis arrosez les magrets du jus des agrumes dilué dans le miel.

**2.** Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Tapissez un plat à four avec du papier cuisson. Otez les magrets de la poêle et déposez-les dans le plat. Laissez le jus caraméliser encore un peu et arrosez-en les magrets. Parsemez d'un mélange de zestes de citron et d'orange. Fermez la papillote et enfournez 5 à 10 mn selon la cuisson souhaitée. Servez avec 600 g de pommes de terre cuites à la vapeur.



**MEILLEUR VIN ROUGE**  
**Volnay, Domaine Vincent Perrin,**  
**Cuvée Marie 2016**

Le vignoble de Volnay est mis en valeur depuis des siècles en Bourgogne, pour son pinot noir fin, élégant et subtil. Cette cuvée Marie met en exergue le cassis, fruit noir cher à sa région, tandis que la cerise point en invitée surprise. Un voile de fumée, quelques épices douces pour habiller la bouche, les tannins en finale jouent sur du velours. A servir carafé, pour exprimer au mieux son potentiel.

26 €. 06 40 07 98 78. [Domaine-perrin.fr](http://Domaine-perrin.fr)

**PRODUCTRICE DE L'ANNÉE****Champagne Couvreur-Prak,  
Cuvée Prospérité 2009**

Isabelle, avec son mari Sombath, a réussi à fusionner deux cultures et presque deux mondes. Le nom de leur champagne, Prospérité, sonne comme une promesse... tenue ! Le nez offre une brassée de fleurs blanches et quelques notes d'agrumes. La bouche est séduisante, autour d'une pêche blanche juteuse, ravigotée par une bulle fine et persistante. Élégant !

23 €. 03 26 03 44 54.

champagnecouvreurprak.fr

**SALADE DE BETTERAVE, RICOTTA ET ORANGE** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Au frais : 30 mn

♦ 2 betteraves cuites ♦ 1 orange bio ♦ 150 g de ricotta ♦ 10 cl de crème fleurette entière très froide ♦ 1 c. à café de vinaigre de Xérès

**1.** Coupez les betteraves en dés. Prélevez le zeste de l'orange et pressez-la. Arrosez les betteraves avec le jus.

**2.** Emiettez la ricotta à la fourchette, salez, poivrez. Ajoutez la moitié des zestes très finement hachés et mélangez.

**3.** Récupérez un peu de jus d'orange coloré par la betterave. Fouettez la crème très froide pour réaliser une chantilly, versez-y le jus. Incorporez la chantilly délicatement à la ricotta et ajoutez le vinaigre, du sel et du poivre.

**4.** Répartissez les betteraves dans 4 assiettes, déposez la mousse onctueuse par-dessus, et parsemez de zestes d'orange pour décorer. Placez au frais en attendant de servir.



Quatrième édition du  
**CONCOURS DES VINS**

# ELLE À TABLE

## Liste des vins médaillés

Les vins surlignés en jaune sont les vins lauréats des trophées Elle à Table 2018

Retrouvez les commentaires et fiches de dégustation sur [elle.fr](http://elle.fr)

Château Mallard les Rousseaux	Bordeaux supérieur	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Thomas	Francs Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	Env. 4,00 €
Château Haut Gacondo	Blaye Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Haut la Garde	Blaye Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Pouyau de Boisset	Blaye Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Rochers Bellevue	Castillon Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	Env. 5,00 €
Château Cafof	Castillon Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Château Cambon la Pelouse	Haut-Médoc	2013	Rouge	Env. 13,00 €
Château Montet	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 4,00 €
Château les Eyraux	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Château Lesparre	Graves de Vayres	2016	Blanc	Env. 8,00 €
Château d'eck	Pessac-Léognan	2015	Rouge	Env. 18,00 €
Château Haut l'Eveque	Pessac-Léognan	2016	Rouge	Env. 14,00 €
Scea Château Beau Rivage - Cuvée Château Beau Rivage	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 13,00 €
Château Cantenac - Selection Madame	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. 18,00 €
Château Andréa	Graves	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Château Iys de Maisonneuve - Cuvée Quintessence	Montagne Saint-Émilion	2015	Rouge	Env. 8,00 €
Château des Rochers Semillon Sauvignon	Bordeaux sec	2017	Blanc	Env. 8,00 €

Château de Monteberiot - La Part des Fées <b>Prix spécial de la Présidente</b>	Côtes de Bourg	2014	Rouge	Env. 15,00 €
Château Thuron - Tradition - Cuvée Julie	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 12,00 €
Château Farluret - Barsac	Sauternes	2015	Blanc	Env. 20,00 €
Château Jacques Blanc - Cuvée du maître	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. -1,00 €
Château Gravettes-Samonac - Cuvée Éléance <b>Meilleur rapport qualité-prix</b>	Côtes de Bourg	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château des Leotins - Cuvée 1840	Bordeaux	2015	Rouge	Env. 15,00 €
Château des Leotins - Cuvée Justin	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Atmosphère by Château Mercier	Côtes de Bourg	2017	Rouge	Env. 10,00 €
Château les Lilas	Médoc	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château Gaumaran	Médoc	2015	Rouge	Env. 7,00 €
Les Roches de yon Figeac	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. 14,00 €
Caprice de Bourgelat	Graves	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Bressac de Lézin	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 6,00 €
Larribière - bl	Vin De France	2016	Blanc	Env. 15,00 €

### OR

#### ALSACE ET LORRAINE

Hauler j & Fils - Gewurztraminer Vendanges Tardives	Alsace - Gewurztraminer	2015	Blanc	Env. 17,00 €
Bestheim - Grand cru Kaefferkopf	Alsace Grand Cru Kaefferkopf	2015	Blanc	Env. 13,00 €
Bestheim - Pinot Noir l'Impatient	Alsace - Pinot Noir	2015	Rouge	Env. 17,00 €
Bestheim - Pinot Noir Exception	Alsace - Pinot Noir	2015	Rouge	Env. 15,00 €

#### BEAUJOLAIS

Domaine des Corindons - le Nectar d'Aurélien	Côte de Brouilly	2017	Rouge	Env. 7,00 €
Carrément Rosé - Agamy	Beaujolais		Rosé	Env. 5,00 €

#### BORDELAIS

Domaine Populus Alba	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château d'Arche Lafaurie	Sauternes	2003	Blanc	Env. 45,00 €
Château Iéo de Prades	Saint-Estèphe	2016	Rouge	Env. 17,00 €
Château la Bridane	Saint-Julien	2015	Rouge	Env. 22,00 €
Vignobles Dumon - Emilia	Lussac Saint-Émilion	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Le Coq de Ramage	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	Env. 7,00 €
Château la Croix Meunier	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. 15,00 €
Château de Chantegrive	Cérons	2015	Blanc	Env. 30,00 €
Esprit De Malromé	Bordeaux	2016	Blanc	Env. 8,00 €
Château du Cros	Bordeaux sec	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Château Gassiot	Côtes de Bourg	2017	Rouge	Env. 7,00 €
Château le Tertre de Caussan	Médoc	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Château Deyrem Valentin	Margaux	2015	Rouge	Env. 22,00 €
Château Tayac - Cuvée Or Norme	Margaux	2015	Rouge	Env. 35,00 €
Château Trianon	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. 30,00 €
Château Haut Barrail	Médoc	2015	Rouge	Env. 13,00 €
Château Graveyron Poujeaux	Moulis en Médoc	2015	Rouge	Env. 24,00 €
Château Labory	Fronsac	2015	Rouge	Env. 8,00 €
Château Lapinesse - Cuvée Prestige	Graves	2016	Blanc	Env. 9,00 €
Château du Clouset	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château la Croix du Merle - Grande Cuvée	Saint-Émilion Grand Cru	2016	Rouge	Env. 35,00 €
Château Pontet Saint Brice	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	Env. 10,00 €
Château Moulin de bel air	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	Env. 6,00 €
La Peyrière - Producta Vignobles <b>Meilleur vin blanc sec</b>	Entre-deux-Mers	2015	Blanc	Env. 4,00 €
Château Tour Lescours	Saint-Émilion	2016	Rouge	Env. 12,00 €
Château Haut Mousseau	Côtes de Bourg	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Closierie Saint Vincent	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Closierie Saint Vincent	Bordeaux	2017	Blanc	Env. 3,00 €

#### BOURGOGNE

Domaine Remoriquet	Nuits-Saint-Georges	2016	Rouge	Env. 22,00 €
Domaine du Château de Fleys - Chablis	Chablis	2016	Blanc	Env. 9,00 €
Millebuis - Pinot Noir	Bourgogne Côte Chalonnaise	2015	Rouge	Env. 8,00 €
Millebuis - 1er cru - Clos Marceaux	Givry	2016	Rouge	Env. 15,00 €
Millebuis - 1er cru	Mercury	2016	Rouge	Env. 14,00 €
Domaine Louis Moreau	Petit Chablis	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Louis Robin - Voucoupin	Chablis Premier Cru	2016	Blanc	Env. 16,00 €
Maison Chandesais - Cuvée Savoure	Coteaux Bourguignons	2016	Rouge	Env. 4,00 €
Sylvaine et Alain Normand - Vieilles Vignes	Mâcon La Roche-Vineuse	2016	Blanc	Env. 9,00 €
Sylvaine et Alain Normand - les Crays	Pouilly-Fuissé	2016	Blanc	Env. 18,00 €
Domaine Louis Dorry - les Collonges	Mâcon Milly-Lamartine	2015	Blanc	Env. 17,00 €
Domaine Maitoff - Rosé Edition Limitée	Bourgogne Coulanges-la-Vineuse		Rosé	Env. 8,00 €
Domaine Felix	Bourgogne Côtes d'Auxerre	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Domaine Vincent Perrin <b>Meilleur vin rouge</b>	Volnay	2016	Rouge	Env. 25,00 €
Domaine Vincent Perrin	Saint-Romain	2016	Blanc	Env. 17,00 €

#### CHAMPAGNE

Champagne Camille Marcel - Cuvée Mata Hari	Champagne		Blanc	Env. 18,00 €
Champagne Delot - Brut Reserve	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Champagne h Billot & Fils - Réserve	Champagne		Blanc	Env. 19,00 €
Champagne Hervé Dubois - Cuvée Millésimé 2010 Blanc de Blancs Grand cru	Champagne	2010	Blanc	Env. 18,00 €
Champagne le Gallais - Cuvée des Cèdres	Champagne		Blanc	Env. 30,00 €
Champagne le Gallais - la Grande Vigne Blanc de Blancs	Champagne		Blanc	Env. 30,00 €
Champagne Daniel Leclerc et Fils - Cuvée Gabin	Champagne		Blanc	Env. 15,00 €
Champagne Vollereaux - Cuvée Marguerite Millésime 2008	Champagne	2008	Blanc	Env. 29,00 €
Champagne Gimmonnet - Gonet - Prestige	Champagne	2011	Blanc	Env. 29,00 €
Champagne Odil Moret - Cuvée Prestige	Champagne		Blanc	Env. 17,00 €
Champagne Gratiot & cie - Cuvée Secret d'Almanach 2012	Champagne	2012	Blanc	Env. 40,00 €
Champagne Pierre Moncuit - Millésime 2010	Champagne	2010	Blanc	Env. 35,00 €

Champagne Solemme - Cuvée Nature de Solemme	Champagne	2013	Blanc	Env. 35,00 €
Champagne Godmé Sabine - Blanc de Noirs - Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 20,00 €
Champagne David Heucq - Cuvée Extra Brut	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Claude Michez - Cuvée Flore	Champagne		Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Piper-Heidsieck - Rare Millésime 2002	Champagne	2002	Blanc	Env. 60,00 €
Champagne Lacuisse Frères - Grande Réserve	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Champagne Trudon - Dyade	Champagne		Blanc	Env. 21,00 €
Champagne Trudon - Magnificence	Champagne		Blanc	Env. 26,00 €
Champagne Michel Littière - Extra Brut	Champagne		Blanc	Env. 15,00 €
Champagne Michel Littière - Réserve	Champagne		Blanc	Env. 14,00 €
Champagne Bonnet-Gilmert - Cuvée de Réserve	Champagne		Blanc	Env. 28,00 €
Champagne Michel Furdyna - la Désirée	Champagne		Blanc	Env. 19,00 €
Champagne Delavenne Père & Fils - Blanc de Blancs Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 18,00 €
Champagne Egrot et Filles	Champagne		Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Egrot et Filles	Champagne		Blanc	Env. 21,00 €
Champagne Jean-Bernard Bourgeois - Tradition	Champagne		Blanc	Env. 14,00 €
Champagne Jean-Marc Vatel - Cuvée Prestige	Champagne	2012	Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Charles Millet - Cuvée Subtilium	Champagne		Blanc	Env. 25,00 €
Champagne Lombard - Brut Nature Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 40,00 €
Champagne Nicolas Feuillatte - Palmes d'or Vintage	Champagne	2006	Blanc	Env. 60,00 €
<b>Champagne Waris Hubert - Albescent Meilleur champagne</b>	Champagne		Blanc	Env. 20,00 €
Champagne Waris Hubert - Blanche 2012	Champagne	2012	Blanc	Env. 27,00 €
Champagne Colin - Cuvée Blanche de Castille	Champagne		Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Colin - Cuvée Parallèle - Blanc de Blancs - Premier cru	Champagne		Blanc	Env. 25,00 €
Champagne Petit et Bajan - Cuvée Nuit Blanche	Champagne	2012	Blanc	Env. 40,00 €
Champagne Mallet Jean	Champagne		Blanc	Env. 13,00 €
Champagne Xavier Leconte - Signature du Hameau	Champagne		Blanc	Env. 19,00 €
Champagne Esterlin - Brut Eclat	Champagne		Blanc	Env. 23,00 €
Champagne Xavier Leconte - le Charme d'Anaïs	Champagne	2012	Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Vazart-Coquart - Brut Réserve	Champagne		Blanc	Env. 25,00 €
Champagne Dourdon Vieillard - Cuvée Vieille Vigne	Champagne	2011	Blanc	Env. 35,00 €
Champagne j de Telmont - Blanc de Blancs	Champagne	2010	Blanc	Env. 35,00 €
Champagne Duval-Leroy - Cuvée pur Chardonnay	Champagne		Blanc	Env. 40,00 €
Champagne Duval-Leroy - Cuvée Brut Réserve	Champagne		Blanc	Env. 30,00 €
Champagne Besserat de Bellefon - Cuvée des Moines Rosé	Champagne		Rosé	Env. 30,00 €
Champagne Herve Leclère - Esprit de Tradition	Champagne		Blanc	Env. 15,00 €
Champagne Hervé Leclère - Reflet de Sélection	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Champagne Mont Hauban - Cuvée Sélection	Champagne		Blanc	Env. 19,00 €
Champagne de Saint Gall - Extra Brut - Blanc de Blancs - Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 35,00 €
Champagne Perrot-Batteux & Filles - Cuvée Hélice Blanc de Blancs	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Champagne Joseph Lorient-Pagel - Carte d'or	Champagne		Blanc	Env. 18,00 €
Champagne Joseph Lorient-Pagel - Cuvée de Réserve	Champagne	2010	Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Couvreur Prak - Cuvée Accomplissement	Champagne		Blanc	Env. 18,00 €
Champagne Couvreur Prak - Cuvée Prospérité	Champagne	2013	Blanc	Env. 20,00 €
<b>Champagne Couvreur Prak - Cuvée Prospérité Productrice de l'année</b>	Champagne	2009	Blanc	Env. 22,00 €

#### CHARENTES

<b>Domaine du Chêne - Vieux Rouge Meilleur vin moelleux / doux</b>	Pineau des Charentes		Rouge	Env. 25,00 €
--	----------------------	--	-------	--------------

#### CORSE

Domaine Terra Vecchia	Corse	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Domaine Comte Peraldi	Ajaccio	2017	Rosé	Env. 9,00 €
Domaine Comte Peraldi	Ajaccio	2016	Rouge	Env. 9,00 €

#### LANGUEDOC

Beauvignac - Sauvignon	Côtes de Thau	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Domaine Pujol - Cuvée Saint-Fructueux	Minervois	2015	Rouge	Env. 16,00 €
Le Claude - Cuvée Cabucée	Cabardès	2016	Rouge	Env. 7,00 €
Domaine Saint Martin d'Agel	Faugères	2017	Rouge	Env. 7,00 €
Domaine du Chapitre - Espeyrance	Hérault	2017	Rouge	Env. 5,00 €

Domaine du Chapitre - Alliance	Hérault	2017	Rouge	Env. 5,00 €
Domaine La Différence - La Racine Carrée	Languedoc	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Les Terroirs Du Vertige - Fraîcheur	Corbières	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Les Terroirs Du Vertige - Fraîcheur	Corbières	2017	Rouge	Env. 5,00 €
Château le Bouis - Cuvée Arthur	Languedoc - La Clape	2016	Rouge	Env. 22,00 €
Cantalric N°17 - Les Vignerons De Cantalric	Oc	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Vila Voltaire - la Faute	Saint-Chinian	2014	Rouge	Env. 18,00 €
Mas Nicolas - Coing/Cidence	Faugères	2017	Rouge	Env. 14,00 €
Les Darons by Jeff Carrel	Languedoc	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Vignoble Bcbg - Hommages	Saint-Guilhem-le-Désert	2017	Rouge	Env. 13,00 €
Mas d'Isnard - la Méjanelle	Languedoc	2016	Rouge	Env. 5,00 €
Domaine de l'Herbe Sainte - Cuvée Artémisia	Oc	2016	Rouge	Env. 16,00 €
Yvon Mau - C'est moi	Oc	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Lou Belvestit - Sabine Crossen	Côtes de Thongue	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Rosé by vo Château Jonquières	Corbières	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Mas d'Isnard - la Méjanelle	Languedoc	2017	Rouge	Env. 5,00 €
Excellence - Cave De Saint Chinian	Saint-Chinian	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Les Chemins de Bassac - a Deriva	Côtes de Thongue	2017	Rouge	Env. 13,00 €
Domaine Caumont l'Etoile	Corbières	2016	Rouge	Env. 10,00 €
Domaine de Serres - Premières Gouttes	Cité de Carcassonne	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Château Cicéron - Les 1ères Vignes	Corbières	2017	Rouge	Env. 11,00 €
Mas du Novi - le Chemin de Nosvies	Languedoc - Grés de Montpellier	2015	Rouge	Env. 11,00 €
Mas du Novi - Prestigi	Languedoc - Grés de Montpellier	2014	Rouge	Env. 12,00 €
Château Lancyre - D'ici on voit la mer	Languedoc - Pic Saint Loup	2017	Rosé	Env. 11,00 €
Hippocap - Les Caves Richeimer	Côtes de Thau	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Celiers des Trois Tours - le Rosé	Cévennes	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Domaine de Longueruche - Tradition Rouge	Corbières	2016	Rouge	Env. 7,00 €

#### PROVENCE

Domaine Saint Jean	Bellet	2017	Blanc	Env. 20,00 €
Domaine cap Saint Pierre - Cuvée Star	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Mas Sainte Berthe	Les Baux-de-Provence	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Domaine des Diables & mip - Collection	Côtes de Provence	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Domaine Sainte Marie - Cuvée 1884	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 13,00 €
Estandon - le Temps des Vignes	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Domaine le Grand Rouvière	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Domaine le Grand Rouvière	Côtes de Provence	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Domaine Sainte Lucie - Promesse	Côtes de Provence Sainte-Victoire	2017	Rosé	Env. 11,00 €
Domaine Sainte Lucie	Côtes de Provence Sainte-Victoire	2017	Rosé	Env. 14,00 €
Domaine Terre de Mistral - Cuvée Anna	Côtes de Provence	2017	Blanc	Env. 9,00 €
La Grande Bauquière - Moment Inattendu	Côtes de Provence	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Château de l'Aumérade - Cuvée Marie-Christine - cru Classé	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 12,00 €
Domaine Saint Jean - Cuvée Pauline	Bellet	2016	Blanc	Env. 28,00 €
Domaine Saint Jean	Bellet	2016	Rouge	Env. 25,00 €
Château de Brégançon - Cuvée Isaure	Côtes de Provence La Londe	2017	Rosé	Env. 19,00 €
Château des Annibals - la Jouvencelle	Coteaux Varois en Provence	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Château d'Astros	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Oser - Domaine Clos Gautier	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 10,00 €
Les Maîtres Vignerons de Gonfaron - Cuvée Rosé de Légende	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Les Maîtres Vignerons de Gonfaron - Cuvée Féérique	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Domaines ott - Château de Selle	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 26,00 €
Château des Garcinieres	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 12,00 €
Domaine de l'Heure Bleue - Cuvée l'Aube Azur	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 11,00 €
Blanc de Rosé - Sas Grand Terroir	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Le Cellier des 3 Collines - Vitis 5	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 10,00 €
Domaine de l'Anglade - le Rosé d'Anna	Maures	2017	Rosé	Env. 9,00 €
Villa Ruby - Bernard Magrez Grands Vignobles Du Sud	Méditerranée	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Domaine de Lauzières - Cuvée Equinox	Les Baux-de-Provence	2014	Rouge	Env. 15,00 €
Château de Calavon	Coteaux d'Aix-en-Provence	2017	Rosé	Env. 11,00 €
Domaine Filhea - Cuvée André	Côtes de Provence	2016	Rouge	Env. 10,00 €
Domaine du Révaou	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Domaine Sevigne-Conty - Cuvée Marie France - Ciao Bella - Occi	Vin Mousseux de Qualité Produit dans une Région Déterminée		Rosé	Env. 12,00 €

ROUSSILLON				
Mas Baux - Cuvée Mataro boy	Côtes catalanes	2017	Rouge	Env. 14,00 €

SAVOIE ET BUGEY				
Vignobles Bolliet Alexis - Cerdon Méthode Ancestrale	Bugey Cerdon		Rosé	Env. 7,00 €

SUD-OUEST				
Château Coutinél	Fronton	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Domaine Grand Chêne - la Parcelle de l'Ortolan	Gaillac	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Domaine d'en Segur - Sauvignon Blanc	Côtes du Tarn	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Château de Salettes	Gaillac	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Château de Salettes	Gaillac	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Domaine de Papolle - Petit Manseng	Côtes de Gascogne	2016	Blanc	Env. 10,00 €
Les Petits Clément - Sauvignon Mauzac	Côtes du Tarn	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Les Petits Clément - Syrah Braucol	Côtes du Tarn	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Les Petits Clément - Merlot Duras	Côtes du Tarn	2017	Rouge	Env. 4,00 €
Baba - Carrelot des Amants - Alcés Gallus	Côtes de Gascogne	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Grande Réserve de Labastide	Gaillac	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Domaine de Pellehaut - Réserve	Côtes de Gascogne	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Le Roupic - Sas Raymond Vfi	Côtes de Gascogne	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Grain d'Amour - Carrelot des Amours - Mademoiselle Amour	Vin De France		Rosé	Env. 6,00 €

VAL DE LOIRE				
Moulin de Chauvigné - Vignerons Créateurs de Bonheur	Savernières	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Domaine Badiller - Pain Béni	Touraine-Azay-le-Rideau	2016	Blanc	Env. 8,00 €
<b>Meilleur nouveau producteur</b>				
Caves de Pouilly sur Loire - les Moulins à Vent	Pouilly-Fumé	2017	Blanc	Env. 9,00 €
Caves de Pouilly sur Loire - la Mariée	Pouilly-Fumé	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Domaine des Tilleuls - Sélection	Val de Loire	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Domaine de la Perruche	Saumur-Champigny	2017	Rouge	Env. 8,00 €
Le Champ Pierrette Cave Brisse Sennedot Bauer	Quincy	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Laporte - le Bouquet Sauvignon Blanc	Val de Loire	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Château la Varière	Coteaux de l'Aubance	2017	Blanc	Env. 12,00 €
Château la Varière - les Guerches	Quarts-de-Chaume	2016	Blanc	Env. 35,00 €
Domaine Serge Laloue	Sancerre	2017	Blanc	Env. 12,00 €
L'Inédit - Domaine Gilles Langlois	Pouilly-Fumé	2016	Blanc	Env. 12,00 €
Domaine du Nozay	Sancerre	2017	Rosé	Env. 14,00 €
Domaine du Nozay	Sancerre	2017	Blanc	Env. 14,00 €
Domaine de l'Ermitage	Menetou-Salon	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Domaine des trois Noyers	Sancerre	2017	Rosé	Env. 9,00 €
<b>Meilleur vin rosé</b>				

VALLÉE DU RHÔNE				
Domaine Du Comte Christophe De Courten - Cuvée Spéciale des Comtes de Courten	Châteauneuf-du-Pape	2016	Rouge	Env. 27,00 €
Domaine de Fontenille - Cuvée Fontenille	Luberon	2017	Rosé	Env. 9,00 €
Domaine de Fontenille - Cuvée Fontenille	Luberon	2017	Blanc	Env. 12,00 €
<b>Meilleur vin bio</b>				
Château de Lignane	Côtes du Rhône Villages Rochegude	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château la Diffre	Côtes du Rhône Villages Séguret	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Domaine Saint Amant - la Tabardonne	Côtes du Rhône Villages	2016	Blanc	Env. 16,00 €
Domaine de Rabusas - Cuvée Eliette	Côtes du Rhône Villages Laudun	2016	Rouge	Env. 19,00 €
Domaine Jacques Faure - Cuvée Luc Faure	Clairette de Die		Blanc	Env. 6,00 €
Domaine Paul Autard - Cuvée la Côte Ronde	Châteauneuf-du-Pape	2016	Rouge	Env. 35,00 €
Domaine de l'Odylée - Cuvée la Génèreuse	Côtes du Rhône	2016	Rouge	Env. 11,00 €
Domaine de l'Odylée - Cuvée la Talentueuse	Côtes du Rhône	2016	Rouge	Env. 15,00 €
Domaine la Garrigue - Cuvée Tradition	Vacqueyras	2016	Rouge	Env. 11,00 €
Domaine la Garelle - Cuvée du Solstice	Luberon	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Domaine Boudinaud - la Rousseline	Côtes du Rhône	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Château la Croix des Pins - les Dessous des Dentelles	Gigondas	2015	Rouge	Env. 17,00 €
Domaine Nicolas Croze - les Trois Grains	Côtes du Rhône	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Domaine Nicolas Croze - Epicurienne	Côtes du Rhône	2016	Rouge	Env. 11,00 €
Cave de Tain - Grand Classique	Crozes-Hermitage	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Cave de Tain - Terroirs d'Exception - SE	Saint-Joseph	2015	Rouge	Env. 23,00 €
Jaillance - Tradition	Clairette de Die		Blanc	Env. 6,00 €
Domaine de la Ganse - Cuvée l'Affirmée	Vacqueyras	2015	Rouge	Env. 14,00 €
Château de Montfrin - Domaine des Captives - À la réverie	Côtes du Rhône	2017	Blanc	Env. 9,00 €

Domaine Tour Saint Michel - Feminessance	Châteauneuf-du-Pape	2015	Rouge	Env. 45,00 €
La Suzierne - Cuvée Medicis	Côtes du Rhône	2016	Rouge	Env. 10,00 €
Domaine le Clos des Cazaux	Vacqueyras	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Domaine de la Mereuille	Châteauneuf-du-Pape	2017	Blanc	Env. 24,00 €
Domaine de la Mereuille - La Cuvée d'Auré	Châteauneuf-du-Pape	2015	Rouge	Env. 40,00 €
Campuguet 1753 Saperavi	Vin De France	2017	Rouge	Env. 10,00 €
Les Vignerons Parisiens - Lutèce	Vin De France	2016	Blanc	Env. 13,00 €

SUISSE				
L'as de Cœur Assemblage de Cépages Rouges	Vaud	2016	Rouge	Env. 11,00 €

## ARGENT

ALSACE ET LORRAINE				
Cattin Frères - Sauvage	Alsace - Pinot Gris	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Ruhlmann-Schutz - Riesling Cuvée r - Blettig	Alsace - Riesling	2016	Blanc	Env. 8,00 €
Ruhlmann-Schutz - Etoile de Rose	Alsace	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Auxerrois Belle Saison	Alsace	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Lucien Albrecht - Pinot Gris Réserve	Alsace - Pinot Gris	2017	Blanc	Env. 7,00 €
François Bleger - Vieille Vigne	Alsace - Gewurztraminer	2016	Blanc	Env. 10,00 €
Domaine Paul Blanck - Grand cru	Alsace Grand Cru Schlossberg	2015	Blanc	Env. 20,00 €
Hauler j & Fils - Crémant Rosé	Crémant d'Alsace		Rosé	Env. 8,00 €
Bestheim Crémant Grand Prestige 2012	Crémant d'Alsace	2012	Blanc	Env. 13,00 €
Bestheim - Riesling Lieu-Dit Rebgarten	Alsace - Riesling	2015	Blanc	Env. 9,00 €
Bestheim - Pinot Gris Grand cru Mambourg	Alsace Grand Cru Mambourg	2015	Blanc	Env. 13,00 €
Hauler j & Fils - Gewurztraminer	Alsace - Gewurztraminer	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Sylvaner Terre Rouge - Domaine Heywang	Alsace - Sylvaner	2015	Blanc	Env. 18,00 €

BEAUJOLAIS				
Couvent des Thorins - Château Du Moulin-À-Vent	Moulin à Vent	2016	Rouge	Env. 13,00 €
Domaine Monternot - les Jumeaux - Cuvée Fruit et Terroir	Beaujolais-Villages	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Domaine de Croifolie - Cuvée Vieilles Vignes	Beaujolais-Villages	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Domaine de la Bouroniere	Fleurie	2017	Rouge	Env. 8,00 €
Domaine Hamet-Spay	Saint-Amour	2017	Rouge	Env. 9,00 €
Gourmandise de Rosé - Gaec du Charverron	Vin De France		Rosé	Env. 5,00 €
Perles de Bulles - Gaec du Charverron	Vin Mousseux de Qualité	2016	Blanc	Env. 7,00 €
Jean - Maison Jean Loran	Vin De France	2017	Rouge	Env. 7,00 €

BORDELAIS				
L'Envolée de Lionne	Bordeaux	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Château Penin	Bordeaux Clairnet	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Château Penin - Grande Sélection	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château Penin - Natur	Bordeaux	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Château Guiteronde	Bordeaux	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Château Guiteronde	Bordeaux	2017	Blanc	Env. 6,00 €
L'Instant Bordeaux	Crémant de Bordeaux		Blanc	Env. 9,00 €
L'Instant Bordeaux	Bordeaux	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Château Terres Blanches	Bordeaux supérieur	2014	Rouge	Env. 7,00 €
Château Lalene	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	Env. 5,00 €
Bel ami - Earl Vignobles Cardoso	Bordeaux Clairnet	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Château Gauthier	Blaye Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Les Coteaux de Iou	Cadillac Côtes de Bordeaux	2015	Rouge	Env. 15,00 €
Château Tour Neuve	Côtes de Bourg	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Château l'Eden - Rosé Arrête ou je Vais Rougir !	Bordeaux	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Château de Jayle - Cuvée Barriqué	Bordeaux	2014	Rouge	Env. 8,00 €
Cheval Quancard - Réserve	Bordeaux	2016	Rouge	Env. 7,00 €
Château de Garbes	Bordeaux	2017	Rosé	Env. 3,00 €
Monlot 7 - Sas Cellar Privilege	Côtes de Bourg	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château Baron de Bigorre	Bordeaux	2016	Rouge	Env. 4,00 €
Grand Theatre	Bordeaux	2016	Rouge	Env. 5,00 €
Château les Tours de Peyrat	Blaye Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Château Blanchon	Lussac Saint-Émilion	2016	Rouge	Env. 9,00 €
Château les Fermентаux	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Moulin de Vignolle	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Haut Cormier	Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Château Haut Landon	Bordeaux	2017	Blanc	Env. 3,00 €
Ch Moulin de Vignolles	Bordeaux	2017	Blanc	Env. 3,00 €
Château Biré	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	Env. 3,00 €
Château Mallard les Rousseaux	Blaye Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 3,00 €
Prélude du Grand Moulin	Blaye Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	Env. 11,00 €
Château du Luc	Côtes de Bourg	2017	Rouge	Env. 4,00 €
Château Plazirs	Côtes de Bourg	2012	Rouge	Env. 4,00 €
Château Puisseguin la Rigodrie	Puisseguin Saint-Émilion	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château Trois Moulins	Haut-Médoc	2014	Rouge	Env. 8,00 €
Château la Tour Saint Blaise	Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	Env. 8,00 €

Château Lesparre	Graves de Vayres	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Earl Vignobles Christine Nadalié - Cuvée la Petite Bohème	Haut-Médoc	2015	Rouge	Env. 15,00 €
Château Andréa	Graves	2016	Rouge	Env. 7,00 €
V de Vimont	Graves	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château Fontbonne - Cuvée Marie	Bordeaux	2015	Rouge	Env. 8,00 €
La Demoiselle d'Haut-Peyrat	Haut-Médoc	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Château le Joncieux	Blaye Côtes de Bordeaux	2015	Rouge	Env. 11,00 €
Château de Perre	Bordeaux sec	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Paul & Sarah - Sca Univitis	Vin De France		Blanc	Env. 2,00 €

<b>BOURGOGNE</b>				
Domaine de Vauroux	Chablis	2017	Blanc	Env. 11,00 €
Maison Joseph Drouhin	Mâcon Bussières	2016	Blanc	Env. 10,00 €
Vitteaut-Alberti - Blanc de Blancs - Cuvée Agnès	Crémant de Bourgogne		Blanc	Env. 12,00 €
Maison Chandésais	Montagny	2016	Blanc	Env. 7,00 €
Maison Chandésais - Cuvée Vierge Blanche	Bourgogne	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Domaine Felix	Bourgogne Aligoté	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Pavillon Croix Monsognac - Malbec	Vin De France	2017	Rouge	Env. 7,00 €

<b>CHAMPAGNE</b>				
Champagne Hervé Dubois - Cuvée Réserve Blanc de Blancs Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 17,00 €
Rosé Zero - Grand Cru	Champagne		Rosé	Env. 24,00 €
Champagne Godmé Sabine - Grand cru	Champagne		Blanc	Env. 27,00 €
Champagne David Heucq - Cuvée Rosé	Champagne		Rosé	Env. 16,00 €
Champagne by Fernand - Escapade Sensorielle	Champagne		Rosé	Env. 18,00 €
Champagne Trudon - Roséphile	Champagne		Rosé	Env. 17,00 €
Champagne Laurent Lequart - Sweet Prestige - pur Meunier	Champagne		Blanc	Env. 35,00 €
Champagne Baron Albert - l'Universelle	Champagne		Blanc	Env. 14,00 €
Champagne Claude Baron - Cuvée Saphir	Champagne		Blanc	Env. 14,00 €
Champagne Philippe Fontaine - Rosé de Saignée	Champagne	2013	Rosé	Env. 18,00 €
Champagne Jean-Bernard Bourgeois - Prestige	Champagne		Blanc	Env. 16,00 €
Champagne Jean-Bernard Bourgeois - Brut Rosé	Champagne		Rosé	Env. 17,00 €
Champagne Couvent Fils - Signature	Champagne		Blanc	Env. 13,00 €
Champagne Gilles Planson - Cuvée Perle d'Ivoire	Champagne		Blanc	Env. 19,00 €
Champagne Locret-Lachaud - Cuvée Spéciale - Rosé 1er Cru	Champagne		Rosé	Env. 16,00 €
Champagne Pierre Mignon - Cuvée Brut Rosé	Champagne		Rosé	Env. 20,00 €
Champagne Emmanuel Tassin - Cuvée Perlée	Champagne		Blanc	Env. 17,00 €
Champagne Esterlin - Rosé Eclat	Champagne		Rosé	Env. 25,00 €
Les Coteaux d'Aimé - Champagne Xavier Leconte	Coteaux Champenois	2015	Blanc	Env. 22,00 €
Champagne Dourdon Vieillard - Cuvée Grande Réserve	Champagne		Blanc	Env. 24,00 €
Champagne j de Telmont - Grand Rosé	Champagne		Rosé	Env. 29,00 €
La Comtesse a - Cuvée Madame Ladybird	Champagne		Rosé	Env. 30,00 €
Champagne Lucien Collard - Cuvée Rosée	Champagne	2015	Blanc	Env. 35,00 €
Champagne Joseph Lorient-Pagel - Brut Rosé	Champagne		Rosé	Env. 19,00 €
Champagne Louis Brochet - Rose	Champagne		Rosé	Env. 28,00 €
Champagne Rogge Cereser - Rosé de Saignée	Champagne		Rosé	Env. 18,00 €

<b>CORSE</b>				
Domaine Terra Vecchia	Ile de Beauté	2016	Rouge	Env. 4,00 €
Domaine Terra Vecchia	Ile de Beauté	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Domaine Terra Vecchia	Corse	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Domaine Terra Vecchia - Biancu Gentile	Ile de Beauté		Blanc	Env. 4,00 €
Terra Vecchia - Tentation by Renucci	Ile de Beauté		Rosé	Env. 6,00 €

<b>LANGUEDOC</b>				
Beauvignac - Viognier	Côtes de Thau	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Chapelle de Boucarut - Cuvée Nina	Coteaux du Pont du Gard	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Mythologie Poseidon	Oc	2016	Blanc	Env. 12,00 €
Mythologie Aphrodite	Oc	2015	Rouge	Env. 12,00 €
Domaine Mansenoble - Cuvée le nez	Coteaux de Miramont	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château Guilhem	Malepère	2017	Rosé	Env. 9,00 €
Domaine du Chapitre - Aranel	Hérault	2017	Blanc	Env. 4,00 €
La Cuvée du Curé de Cucugnan	Aude		Rouge	Env. 4,00 €
Domaine mas Marignane - Roussanne	Oc	2017	Blanc	Env. 6,00 €
La Croix Gratiot - Rosé Roséphine	Hérault	2017	Rosé	Env. 6,00 €
La Croix Gratiot - Bréchallune	Picpoul de Pinet	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Mas d'Isnard - Chardonnay	Oc	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Château la Croix Martelle - Sirius	Minervois-la-Ivinière	2015	Rouge	Env. 10,00 €
Le val Cabernet Sauvignon	Oc	2017	Rouge	Env. 4,00 €
Le val Grenache Rosé	Oc	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Domaine de Montcalm - Cuvée Prestige Gris	Sablé de Camargue	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Le Grand Noir - Viognier	Oc	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Campuguet 1753 Viognier	Gard	2017	Blanc	Env. 9,00 €

Climat bio Cèvenol	Cévennes	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Château Coupe-Roses - Schiste	Minervois	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Château Larzac	Languedoc	2017	Blanc	Env. 9,00 €
Bleu de mer - Bernard Magrez Grands Vignobles Du Sud	Oc	2017	Rosé	Env. 3,00 €
Domaine Enclos de la Croix - Cuvée Blanc des Filles	Hérault	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Domaine Saint-André - les Nuits Blanches	Haute Vallée de l'Orb	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Muscat sec Richemer	Côtes de Thau	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Château Tourril - Havana	Minervois	2017	Rosé	Env. 7,00 €
Domaine de Longueroc - le Blanc	Corbières	2017	Blanc	Env. 7,00 €
Maison Jean Pla - Le Dodo	Vin De France	2017	Rouge	Env. 8,00 €
Le Claude - Cuvée Pèque	Vin De France	2017	Rosé	Env. 6,00 €

<b>PROVENCE</b>				
Estandon - Lumière	Coteaux Varois en Provence	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Domaine le Grand Castelet - Selection Parcelaire	Alpilles	2017	Rouge	Env. 8,00 €
Aix Rosé - Maison Saint Aix	Coteaux d'Aix-en-Provence	2017	Rosé	Env. 13,00 €
Blanc de Rosé - Sas Grand Terroir	Coteaux d'Aix-en-Provence	2017	Rosé	Env. 4,00 €
Domaine de Valdition - Cuvée des Filles	Alpilles	2017	Blanc	Env. 14,00 €
Domaine Filhea - Cuvée Marine	Côtes de Provence	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Domaine Filhea - Rosé Pivoine bib 5 Litres	Maures	2017	Rosé	Env. 17,00 €

<b>ROUSSILLON</b>				
La Racine Carrée - Domaine La Différence	Côtes du Roussillon Villages	2016	Rouge	Env. 14,00 €
Domaine de Zezian - Pudique	Côtes catalanes	2017	Blanc	Env. 13,00 €

<b>SUD-OUEST</b>				
Les Vignerons du Vallon - les Cayla	Marcillac	2017	Rouge	Env. 7,00 €
Domaine d'en Segur - le Rosé	Côtes du Tarn	2017	Rosé	Env. 5,00 €
Domaine d'en Segur - Cuvée Germain	Côtes du Tarn	2016	Rouge	Env. 8,00 €
Domaine le Passelys	Cahors	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Domaine de Ferrant - Cuvée Blanc Tradition	Côtes de Duras	2016	Blanc	Env. 7,00 €
Domaine Vaysette - Cuvée Léa	Gaillac	2016	Rouge	Env. 9,00 €
Domaine Vaysette - Méthode Ancestrale	Gaillac	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Château de Terride - Cuvée des Gravettes	Gaillac	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Château Pécanay - Cuvée Pivoine	Bergerac	2017	Rouge	Env. 6,00 €
Domaine de Guillaud - Cuvée Prélude	Tarn et Garonne	2016	Blanc	Env. 6,00 €
Château Sauvagneres - Cuvée Tradition	Buzet	2015	Rouge	Env. 5,00 €
Domaine de Pellehaut - Ampelomyx	Côtes de Gascogne	2016	Rouge	Env. 7,00 €

<b>VAL DE LOIRE</b>				
Domaine de la Semellerie	Chinon	2016	Rouge	Env. 6,00 €
Famille Amiraud-Grosbois - Cuvée Terre de vau	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2015	Rouge	Env. 15,00 €
Louis de Grenelle - Cuvée Corail	Saumur		Rosé	Env. 7,00 €
Domaine des Tilleuls - Essentielle	Muscadet Sèvre-et-Maine	2017	Blanc	Env. 5,00 €
Domaine des Tilleuls - les Vénérables Vieilles Vignes	Muscadet Sèvre-et-Maine	2016	Blanc	Env. 7,00 €
Domaine des Chaboissières	Muscadet Sèvre-et-Maine	2017	Blanc	Env. 3,00 €
Lucien Barré	Muscadet Sèvre-et-Maine	2017	Blanc	Env. 4,00 €
Château de Fontenay - Sauvignon	Touraine	2017	Blanc	Env. 6,00 €
Le Champ Pierrette Cave Brisse Sennedot Bauer	Menetou-Salon	2017	Blanc	Env. 8,00 €
Domaine Nairaud Suberville - Clos la Goutte Noire	Châteaumeillant	2016	Rouge	Env. 10,00 €
Pinot Noir Sophie Bertin	Vin De France	2017	Rouge	Env. 5,00 €
Ackerman - Xnoir	Vin Mousseux		Rosé	Env. 6,00 €
Guerin Dominique - Merlot Rosé	Vin De France	2017	Rosé	Env. 3,00 €

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
Château la Diffre	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	2015	Rouge	Env. 9,00 €
Domaine mas Marignane - Grande Cuvée	Costières de Nîmes	2017	Rosé	Env. 8,00 €
Domaine Allois - l'Éveil	Vaucluse	2017	Blanc	Env. 12,00 €
Domaine Brusset - Vieilles Vignes	Cairanne	2016	Rouge	Env. 13,00 €
Domaine Brusset les Travers	Cairanne	2017	Blanc	Env. 10,00 €
Domaine la Garrigue	Vacqueyras	2017	Rosé	Env. 9,00 €
Vignobles Boudinaud la Saumiere	Lirac	2016	Rouge	Env. 12,00 €
Château la Croix des Pins - la Tête à l'Envers	Ventoux	2017	Rouge	Env. 15,00 €
Cave de Tain - Première Note	Collines Rhodaniennes	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Aureto Vignoble - Cuvée Petit Miracle	Luberon	2015	Rouge	Env. 13,00 €
Domaine Rouge Garance - Cuvée Rouge Garance	Côtes du Rhône Villages	2016	Rouge	Env. 12,00 €
La Suzienne Mistralou	Côtes du Rhône	2017	Rosé	Env. 6,00 €
Domaine des Cambades - Perle d'Ivoire	Vaucluse	2016	Blanc	Env. 17,00 €
Domaine des Cambades - r'Osé	Ventoux	2017	Rosé	Env. 5,00 €

<b>VINS ÉTRANGERS</b>				
Ariès Casa Magrez	Mendoza - Argentine	2017	Rouge	Env. 4,00 €
Cave Fautor - Cuvée Negre	Valul Lui Traian - Moldavie	2016	Rouge	Env. 21,00 €