

SALON DU VIN

29^e édition

et de la gastronomie

17 **18** **19**

Octobre | 2025

**75 VIGNERONS,
PRODUITS DE BOUCHE :
25 PRODUCTEURS**

Bio



Guide du visiteur

L'ABUS D'ALCOOL NUIT À LA SANTÉ

www.salonduvinmalmedy.be


ROYALE
UNION
WALLONNE
1847





Nouvelle cuvée • Nouvelle cuvée • Nouvelle cuvée

VLAN
*comme
le bon vin,
se bonifie
avec le
temps*

Infos locales, rendez-vous lecteurs (gastronomie, sport, le meilleur du streaming...), avantages...
N'attendez plus **(re)découvrez-le ici en vidéo**

vlan.be/video



29^e Salon du Vin et de la Gastronomie de Malmedy



Chers visiteurs et amis du salon du vin et de la gastronomie,

Une fois de plus, le comité organisateur du salon et la Royale Union Wallonne 1847 ont relevé le défi d'organiser cet évènement devenu incontournable au fil des années.

Cette 29^e édition va mettre à l'honneur la vaste région du Sud-Ouest de la France avec ses producteurs de talent, ses vins d'une diversité remarquable et sa riche gastronomie de terroir.

La disposition du salon sur le site de « La Scène » a également été revue et améliorée afin de mettre en valeur tous les exposants dont nous saluons la fidélité.

Un espace brasserie et restauration élargi sera également accessible à chaque visiteur pendant toute la durée du salon.

Comme lors des éditions précédentes, deux ateliers de découverte du vin vous seront proposés par notre œnologue Marie-Cécile Beaupain le samedi 18 octobre à 15h et le dimanche 19 octobre à 14h.

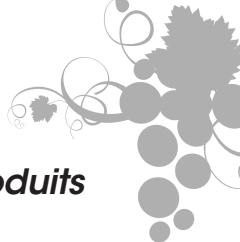
L'accès parking a aussi été repensé afin de rendre votre visite plus agréable encore.

Au nom de la Royale Union Wallonne, nous vous souhaitons de passer un excellent moment au Salon du Vin et de la Gastronomie de Malmedy et faire de belles découvertes !

Sébastien Labiaux,
Président Royale Union Wallonne

Région mise à l'honneur :

« Le Sud-Ouest et ses produits du terroir »



Pour cette 29^e édition, le comité organisateur a décidé de mettre à l'honneur une région à la fois complexe, fascinante et encore mal connue.

Le vignoble du Sud-Ouest est composé d'une mosaïque de parcelles entre la Dordogne et le Lot au nord, les Pyrénées atlantiques au sud, les Landes et la Gironde à l'ouest, l'Aveyron et le pays Toulousain à l'est.

Cette vaste région longtemps tenue à l'écart des grandes voies de communication, a conservé toute son authenticité et nous permet aujourd'hui de découvrir un patrimoine culturel, gastronomique et ampélographique d'une très grande richesse.

Negrette, tannat, abouriou, loin de l'œil, courbu, mauzac, impertinent- bouysselet : autant de noms de cépages qui chantent à nos oreilles et donnent envie d'en découvrir davantage.

Cette année encore, soyons épicuriens et partons à la découverte de nouvelles saveurs et de vins d'histoire et de terroirs. Il y en aura pour tous les goûts et tous les palais.

Et pour accompagner les vins, de nombreux produits de bouche vous seront proposés dont certains ont fait la renommée de leur région d'origine : la charcuterie de caractère, les fromages savoureux dont le célèbre Ossau-Iraty issu du lait de brebis, la confiture de cerises noires, le foie gras dans tous ses états, le piment d'Espelette,

...



Pour notre plus grand plaisir, le savoir-faire viticole du Sud-Ouest sera incarné par les artisans suivants : La cave d'Irouléguy (Pays Basque), les Château Floris (Gascogne), Famaey (Lot, Cahors) et Viguerie de Beulaygue (Frontonnais); les domaines Gayrard (Gailacois), Ferret (Gascogne), Guérinaud (Charentes), Gilbert Bonnet (Marmandais), de Coutancie (Bergeracois) et la coopérative Vin du Tsar (Lot-et-Garonne).

Et pour faire honneur à la gastronomie locale : l'épicerie fine de Marjorie (Pays Basque), la Maison Guibert (Tarn) et le Manoir Alexandre (Aveyron).

A votre santé !

Zure osasuna ! A la vòsta ! A la vòstra !



Choisissez votre parcours !



Parcours des bulles

- **St 11.** Château l'Escarderie - Fronsac - France - Effervescent
- **St 13.** Domaine Michel Thibaut - Jura - Crémant
- **St 16.** Les Délices Normands - Normandie - Cidre
- **St 17.** Château Haute-Brande - Bordeaux - Crémant
- **St 18.** Domaine Eblin-Fuchs - Alsace - Crémant
- **St 19.** Domaine de Coutancie - Bergerac - Méthode Traditionnelle
- **St 24.** Vins du Pays de Herve - Belgique - Cidre
- **St 26.** Domaine Philippe Tupinier - Bourgogne - Crémant
- **St 31.** Berto & Fiorella Baccichetto - Frioul - Italie - Frizzante & Spumante
- **St 33.** Tenuta Ferrante - Abruzzes - Italie - Spumante
- **St 42.** Bodega Nodus - Valence - Espagne - Cava
- **St 45.** Vignoble des Templiers - Province de Liège - Belgique
- **St 50.** Oeno Belgium - Vins et spiritueux - Belgique
- **St 54.** Champagne Feneuil-Pointillart - Champagne
- **St 65.** Maison Angelot - Bugey - Méthode Traditionnelle
- **St 66.** Maison Simmler - Alsace - Crémant
- **St 67.** Domaine Guérinaud - Charentes - Effervescent sans alcool
- **St 73.** Weingut Kirchen - Allemagne - Effervescent
- **St 75.** Domaine de la Pinsonnière - Loire - Méthode Traditionnelle
- **St 77.** Champagne Leriche-Tournant - Champagne
- **St 78.** Cantina di Vicobarone - Italie, Lombardie - Spumante
- **St 82.** Vignobles Tournefeuille - Bordeaux - Crémant

- **St 88.** Transylvania - Roumanie - Méthode traditionnelle
- **St 91.** Château Saint-Martin La Garrigue - Languedoc - Effervescent
- **St 93.** La petite cueilleuse - Belgique
- **St 94.** Clos Les Ramiers - Belgique - Méthode traditionnelle

Parcours BIO



- **St 11.** Château l'Escarderie - Fronsac - France
- **St 14.** Domaine Montluzia - Languedoc - France
- **St 18.** Domaine Eblin-Fuchs - Alsace - France
- **St 19.** Domaine de Coutancie - Bergerac - France
- **St 22.** Domaine de la Vaillière - Cévennes - France
- **St 25.** Chai Julip - St Chinian - France
- **St 24.** Vins du Pays de Herve - Belgique
- **St 27.** Château Siffle Merle - Blaye - Bordeaux - France
- **St 37.** Colomba Bianca - Sicile - Italie
- **St 38.** Wiegner-Pucetti - Sicile - Italie
- **St 41.** Domaine Oedipoda - Beaujolais - France
- **St 42.** Bodega Nodus - Utiel Requena/Valence - Espagne
- **St 43.** Domaine Monplézy - Languedoc - France
- **St 50.** Oeno Belgium - Vins et spiritueux - Belgique
- **St 53.** Le Manoir Alexandre - Aveyron - France
- **St 55.** Domaine Gayrard - Sud-Ouest - France
- **St 58.** Fromagerie du Bairsou - Belgique
- **St 60.** Café Chorti - Belgique
- **St 64.** Boulangerie des Gonesses - Belgique
- **St 66.** Maison Simmler - Alsace - Crémant



- **St 69.** Domaine Gilbert Bonnet - Côtes de Marmande - France
- **St 71.** Domaine de la Sorba - Corse
- **St 74.** Domaine de Palestor - Châteauneuf-du-Pape - France
- **St 80.** Château de Durette - Beaujolais - France
- **St 89.** Château Viguerie de Beulaygue - Fronton - France
- **St 92.** Domaine du Comte - Rhône - France

Parcours de la région mise à l'honneur

Vins et alcools



- **St 12.** La cave d'Irouléguy - Pays Basque
- **St 15.** Château Floris - Gascogne - Madiran
- **St 19.** Domaine de Coutancie - Bergeracois
- **St 23.** Vin du Tsar, SCA Vignerons de Thezac-Périllac - Lot-et-Garonne
- **St 49.** Domaine Ferret - Gascogne
- **St 55.** Domaine Gayrard - Gaillacais
- **St 56.** Château Famaey - Lot - Cahors
- **St 67.** Domaine Guérinaud - Charentes
- **St 9.** Domaine Gilbert Bonnet - Marmandais
- **St 89.** Château Viguerie de Beulaygue - Frontonnais

Gastronomie locale



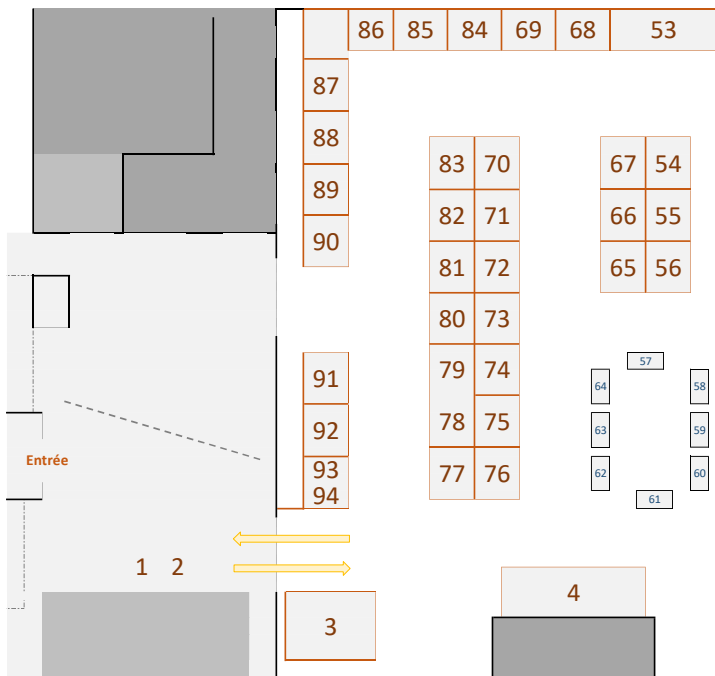
- **St 4.** Epicerie fine de Marjorie - Pays Basque
- **St 7.** Maison Guibert - Tarn
- **St 53.** Le Manoir Alexandre - Aveyron

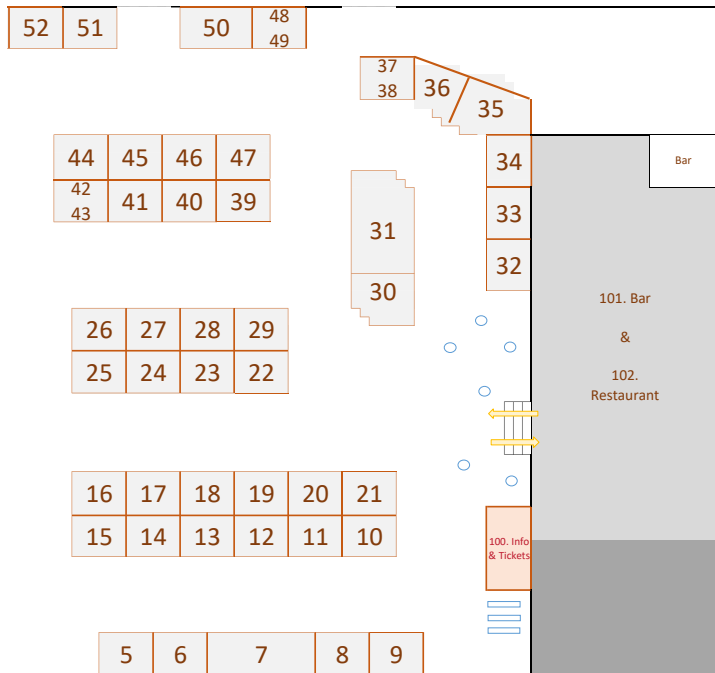


- **St 3.** Nougats Morin - Montélimar - Drôme - France
- **St 12.** La cave d'Irouléguy - Pays Basque - Sud-Ouest - France
- **St 23.** Vin du Tsar, SCA Vignerons de Thezac-Pérricard - Lot-et-Garonne - Sud-Ouest - France
- **St 35.** Domaine Mélandi - Sauternes - Bordelais - France
- **St 36.** Masia Ferre - Catalogne - Espagne
- **St 41.** Domaine Oedipoda - Beaujolais - France
- **St 46.** Domaine Petit & Fille - Pouilly-Fumé - Val de Loire - France
- **St 54.** Champagne Feneuil-Pointillart - Champagne - France
- **St 63.** Trésor des Hautes-Fagnes - Belgique
- **St 59.** Brasserie Les Mûriers - Belgique
- **St 68.** Domaine Lamsoul - Corbières - Languedoc - France
- **St 86.** Domaine Pastor - Faugères - Languedoc - France
- **St 92.** Domaine du Comte - Châteauneuf-du-Pape - Rhône - France



Plan du salon





Ateliers de découverte du vin

A tous les passionnés du vin, qu'ils soient amateurs ou connaisseurs !

Durée 60 minutes.

Attention ! Pour votre confort, maximum 15 participants sont acceptés par atelier !

Professeure d'œnologie en Promotion Sociale et consultante, notre spécialiste, Marie-Cécile Beaupain, a plus de 20 ans d'expérience dans le vin.

Diplômée du prestigieux Wines and Spirits Education Trust Institute (WSET) de Londres, elle a travaillé dans le secteur du vin en France et en Grande-Bretagne pendant plusieurs années et a visité de nombreux vignobles en Europe, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande.

Marie-Cécile anime de nombreux ateliers sur les vins et les spiritueux en entreprises et à domicile.

Samedi

15h00 : « **Le Sud-Ouest et ses vins de terroir** » - Entrée gratuite

Rendez-vous à 14h50 à l'entrée du salon

Dimanche

14h00 : « **A la découverte de nouvelles pépites** » - Entrée gratuite

Rendez-vous à 13h50 à l'entrée du salon

TOMBOLA

*De nombreux lots à gagner
durant tout le weekend*



STAND 1

Les Montis Ster-Francorchamps, Belgique

L'audace viticole en altitude.

Niché à 480 mètres d'altitude à Stavelot (Ster), le Domaine Les Montis s'impose comme le plus haut vignoble de Belgique.

Ce projet ambitieux incarne une viticulture de terroir, portée par une communauté de passionnés et de coopérateurs engagés. Le domaine se distingue par son approche innovante, mêlant respect de l'environnement, valorisation du patrimoine local et quête d'excellence œnologique.

Lors de journées d'initiation et de découverte, les visiteurs peuvent explorer les parcelles, rencontrer les artisans du vin et s'immerger dans une aventure humaine et gustative hors du commun.

Vous voulez participer activement ou pas à un projet "audacieux" et "enrichissant", Rejoignez l'aventure ! Nous cherchons de nouveaux coopérateurs prêts à soutenir une initiative durable et savoureuse.

Intéressé(e) ?

Venez nous rencontrer directement sur le stand pour en savoir plus et échanger avec notre équipe.

A bientôt,

Royale Chorale Sainte-Cécile Nos 140 Printens



STAND **2**

Welkenraedt, Belgique

Les fêtes de fin d'année se pointent à l'horizon et les « Printens » sont des incontournables ! Pour notre chorale Ste Cécile de Welkenraedt qui fêtera ses 141 printemps en 2026 quoi de plus naturel que de vous faire profiter de ses « Printens » artisanaux faits maison.

Fondée en 1885, elle fut à l'origine une chorale d'église composée uniquement d'hommes. C'est en 1971 qu'elle s'est ouverte à la mixité.

Depuis 2011, elle est dirigée par Benoît Scheuren qui dirige également la Royale Union Wallonne depuis 2023.

Elle est ouverte aux amateurs de tous âges et de toutes confessions et l'un de ses buts principaux est de promouvoir le chant choral sous toutes ses formes pour le plus grand plaisir de ses supporters.

Partagez nos « Printens » pour nos 141 printemps !

Produits	Prix
Sachet de Printens nature	8,00€
Sachet de Printens au chocolat	8,00€
Sachet de Printens aux noisettes	8,00€
Sachet de Printens au rhum	8,00€

STAND 3



Nougats Morin

Montélimar,
France

Délicieux nougats de Monsieur Morin, artisan nougatine installé au musée du Nougat à Montélimar, une référence en la matière reconnue pour la finesse de ses ingrédients.

Pour les douceurs liquides, je vous propose des sirops d'Eyguebelle mais également une crème de nougat sous différentes formes réalisée par un disciple d'Escoffier de Valréas

Produits	Prix
Nougats en portions	10€/15€
Nougats au kg	59€
Sirops d'Eyguebelle	
Crème de Nougat (par un disciple d'Escoffier de Valréas)	

Epicerie Fine de Marjorie



STAND **4**

Pays Basque, Sud-Ouest, France

La Ferme Huartia est productrice de piment d'Espelette en appellation d'origine protégée et se situe à 3km du village du même nom, au pied des Pyrénées et à 20 minutes de la côte basque.

Les fromages au lait cru de chèvre et de brebis proviennent directement d'une ferme du village d'Espelette.

Produits	Prix
Piment d'Espelette	6,90€
Sel	6,20€
Gelée	6,20€
Purée	6,20€
Moutarde	6,20€
Fromages de brebis (nature, ail des ours, piment)	29,90€
Rosette	17€
Saucissons	3 pcs/10€
Terrines	3 pcs/10€
Ail violet ou fumé	12€
Jambon de Bayonne	28,90€/kg
Filet mignon fumé	18€
Buchettes	15pcs/5 € • 35pcs/10 € • 80pcs/20€
Confiture de cerise	5,50€
Confiture de cerise sans sucre ajouté	7,00€

STAND 5



Terre de Provence

Provence,
France

Ce domaine se situe dans le pittoresque village de Gotem, à Borgloon, Stéphanie Lechat ravira vos papilles grâce à sa large palette de produits artisanaux provençaux.

Ils égayeront vos apéritifs entre amis.

Un moment de partage sous le soleil de Méditerranée.

Produits	Prix
Olives – Différentes variétés	Voir tarif sur stand
Tapenades	

Sicilia Da Voi

Bray,
Belgique



STAND 6

Sicilia Da Voi (la Sicile chez vous) est un concept créé afin de faire découvrir en Belgique l'authentique terroir sicilien, comme si vous y étiez. Pour cela, nous prospectons directement en Sicile des petits producteurs de produits typiques et artisanaux.

Nous les sélectionnons suivant plusieurs critères (qualité des produits, mode de fabrication, hygiène, ingrédients, ...) afin de trouver les meilleurs produits. Ensuite, nous organisons leur importation et proposons ces produits aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels (épiceries, restaurants, ...).

Produits	Prix
Huile d'olive extra vierge 25 cl - 8,5€ • 50 cl - 12,5€ • 75 cl - 16,5€	
Huile d'olive extra vierge	3L - 47€ • 5L - 75€
Huile d'olive extra vierge aromatisée truffe	6,60€ - 12€
Huile d'olive extra vierge biologique de 25cl à 3L	9,5€ / 51€
Huile d'olive extra vierge biologique IGP Sicile 50 cl - 15€ • 3L - 55€	
Passata	3,40€
Pâte d'olives	3€
Amandes (nature, salées ou sucrées) de 50g à 400g	2€ - 10€
Autres produits (pistaches, sels, pâtes, pesto)	

STAND 7



Maison Guibert

Tarn,
France

Nous vous proposons de la charcuterie de Coche du Tarn et des fromages de différentes régions de France.

Produits	Prix
Jambon cru sous toutes ses formes	A partir de 29,99€/kg
Saucisson extra-maigre	44,99€/kg
Saucisse sèche	44,99€/kg
Filet mignon séché	79,99€/kg
Jambon cuit rôti aux herbes et poivres	44,99€/kg
Comté + 24 mois d'affinage	49,99€/kg
Tomme de brebis du Tarn 18 mois d'affinage	49,99€/kg
Tomme de chèvre du Tarn 12 mois d'affinage	49,99€/kg
Beaufort d'été	49,99€/kg

Le Plein d'épices

Riquewihr, Alsace,
France



STAND 8

Vente d'épices et d'herbes aromatiques, environ 60 sortes : exotiques, spécialités d'Alsace, mélanges pour grillades, différents poivres et herbes.

Produits	Prix
Mélange vin chaud (100g)	7,00€
Mélange Pain d'épices (100g)	7,00€
Mélange Spécial choucroute (100g)	6,00€
Mélange Baeckoffe ou Flamenkuche (100g)	6,00€
Grillades (50g)	3,50€
Poivre noir (100g)	6,00€
Poivre blanc (100g)	7,00€
Poivre 5 baies (100g)	8,00€

STAND 9



Les huîtres de Bouzigues

Languedoc, France

Les HUITRES DE BOUZIGUES ont une forme conquée et leur taux de chair est très important. Elles ont une saveur très particulière et leur petit goût de noisette est très apprécié des fins gourmets.

La production des HUITRES DE BOUZIGUES existe depuis la fin du 19^e siècle. N'ayant pas de marée en Méditerranée, l'homme a dû mettre en place une production très particulière : LES PARCS.

Deux techniques sont employées pour produire des huîtres sur le Bassin de Thau :

- Les huîtres collées : le naissain est collé avec du ciment sur des cordes 3 par 3*
- Les huîtres détroquées : ce sont des coquilles sur lesquelles de toutes petites huîtres quasi invisibles à l'œil nu se sont captées naturellement et qui sont mises sur des cordes appelées torons.*

Une fois le travail terminé, nous les mettons au parc et nous les laissons entre 10 et 14 mois.

Il ne vous reste plus qu'à venir les déguster nature ou gratinées sur notre stand.

Produits	Prix
Assiette d'huîtres avec son verre de vin	12€
La douzaine d'huîtres à emporter	12€

Domaine Roubioou

Vaucluse, Rhône,
France



STAND **10**

Implanté à 250 m d'altitude sur le versant sud-est des célèbres Dentelles de Montmirail aux formes déchiquetées et protégé du mistral, le Domaine Roubioou a été acheté en 2018 par 4 industriels belges originaires de l'est de la Belgique.

Ce petit domaine de 3ha en plein essor aux vendanges manuelles privilégie la qualité pour ses 2 vins rouges : le P'tit Roubioou (Vin de France), assemblage de Grenache et Carignan et le Domaine Roubioou (AOP Beaufort de Venise), assemblage Grenache, Syrah et Carignan.

Appellation	Millésime	Prix
Beaufort de Venise Rouge	2020	14,8€
Beaufort de Venise Rouge	2021	13,8€
Beaufort de Venise Rouge	2022	15,8€
P'tit Roubioou Rouge	2022	11,4€
P'tit Roubioou Rouge	2023	11,4€

STAND

11



Château L'Escarderie

Fronsac, Bordeaux,
France

Mélanie et Thomas vous accueillent dans cette propriété viticole du XIXème siècle, reprise en 2015 et totalement restructurée depuis.

La culture est conduite en Agriculture Biologique certifiée et la vinification est réalisée au plus près des méthodes biodynamiques. Ici la nature est respectée et valorisée grâce à l'utilisation de 2 chevaux pour certains travaux, des plantations de haies et d'arbres, les vendanges manuelles, l'installation d'un chai gravitaire, l'utilisation de levures indigènes, l'élevage en amphores & barriques.

La famille se compose de Mélanie et Thomas, qui « font tourner » l'Escarderie ; des parents de Mélanie et de Saphir et Gitane : le percheron et le cheval de trait belge, mascottes et collaborateurs à temps partiel, puisqu'ils coulent la plupart du temps des beaux jours dans les vertes prairies du domaine.

Appellation	Millésime	Prix
Château l'Escarderie AOC Fronsac	2019	21€
Passion de Château l'Escarderie AOC Fronsac	2020	14€
Amphorade Château l'Escarderie AOC Fronsac	2021/2020	19€
La Demoiselle de Saint Germain		13€
Pétillant de l'Escarderie		13€

La cave d'Irouléguy

Pays Basque, Sud-Ouest,
France



STAND **12**

Au cœur des terres verdoyantes du Pays Basque, la Cave d'Irouléguy est un écrin de culture, un lieu où traditions et valeurs se rencontrent autour d'un produit d'exception, le vin AOP Irouléguy.

Nos vins ont la vivacité, l'élégance et le charme aromatique des vignes de montagne. Nos cuvées emblématiques, traditionnelles, biologiques, sont chacune l'expression et le fruit du travail de nos 27 vigneronnes et vignerons.

La richesse et la diversité de nos cépages font de nos vins, millésime après millésime, des produits d'émotion et d'exaltation des sens.

Appellation	Millésime	Prix
Gorri - AOP Irouléguy - Rouge	2023/2024	9.90€
KATTALIN - AOP Irouléguy - Rouge	2021	15.10€
OMENALDI - AOP Irouléguy - Rouge	2020	19.60€
SORLEKUA - AOP Irouléguy - Rouge	2022	22.70€
MAKILILA - AOP Irouléguy - Blanc	2023/2024	16.60€
LEHIA - AOP Irouléguy - Blanc	2022	32.35€
MIGNABERRY - Rosé - AOP Irouléguy	2023/2024	7.90€
GOXEDARI - APERITIF ROSE/CERISE	-	15.60€
JUS DE RAISIN 1L		5.00€

STAND 13



Domaine Michel Thibaut

Jura, France

Après avoir développé son savoir-faire dans différents vignobles, Michel Thibaut, viticulteur dans le Jura depuis 1989 développe en 2014 avec son épouse son propre domaine viticole.

Le domaine se situe à Poligny, au sud d'Arbois sur la route des vins du Jura. Les vignes sont conduites dans le respect de l'environnement, enherbement, travail du sol et utilisation raisonnée des intrants et du tracteur pour obtenir des raisins de qualité.

Michel élabore sa gamme de vins du Jura en adoptant les méthodes de vinification traditionnelles alliées aux technologies les plus actuelles afin de vous proposer des vins de qualité dans le respect du terroir jurassien.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Chardonnay	2022	12.70€
Tradition (Chardonnay-Savagnin)	2020	15.40€
Savagnin élevé sous voile	2018	20.50€
Vin de Paille (37.5cl)		27.50€
Vin Jaune (62cl) élevé 7 ans sous voile	2017	35.50€
Rouges		
Trousseau	2022	15.50€
Pinot noir	2021	13.50€
Pinot noir « C'est pas logique »	2022	15.50€
Macvin		20.00€
Crémant blanc (médaillé d'or concours des vins du Jura 2025)		14.00€

Domaine de Monluzia

Fitou Languedoc, France



STAND **14**

C'est l'histoire d'un jeune Belge parti en France en 2016, à la suite de ses études à l'école d'agronomie de Ciney, pour tenter l'aventure et devenir vigneron.

Situé au cœur des hautes Corbières entre Narbonne et Perpignan, le domaine comprend une vingtaine d'hectares de vignes et une dizaine de cépages. C'est un terroir d'exception uniquement composé de schistes. Depuis 2025, nous proposons également une chambre d'hôtes et un gîte dans un cadre unique.

Venez découvrir ou redécouvrir nos cuvées.

Au plaisir de vous accueillir, Adrien et Saskia.

Appellation	Millésime	Prix
Montrosé (IGP Vallée du Paradis) 100% Grenache Gris (Rosé)	2023	10€
Blancs		
Coup 2 Foudres blanc (IGP Vallée du Paradis) Grenache Blanc, Grenache Gris	2022	12€
Madoré (IGP Vallée du Paradis) 100% Muscat Petits Grains	2023	14€
Rouges		
Coup de jeune (Vin de France) Lledoner, Syrah	2023	9,50€
Fi Tyou (AOC Fitou) Carignan, Grenache, Syrah	2022	8,50€
Coup 2 Foudres Rouge (AOC Fitou) Carignan, Grenache, Syrah sans sulfites ajoutés	2022	12,50€
Coup d'Envoi (Vin de France) 100% Grenache	2022	14€
L'ASyrah (Vin de France) 100% Syrah	2022	16,50€

STAND **15**



Château Floris

Madiran, Sud-Ouest,
France

Nous sommes une exploitation familiale de 10 ha de vignes sur la commune de Moncaup dans les Pyrénées Atlantiques. Nous sommes situés à 40km de Pau et Tarbes, 50km de Lourdes et 100km de Bayonne et Biarritz.

Le vignoble est exploité par la 4^{ième} génération de la famille Hugues. Notre gamme comprend le Madiran, le Pacherenc du Vic Bilh sec et doux et le Corolle rosé.

Appellation	Millésime	Prix
Madiran AOC	2017	17€
Madiran AOC	2018	15€
Madiran AOC	2020	13€
Pacherenc du Vic Bilh AOC doux		13€
Pacherenc du Vic Bilh sec AOC		10€
Corolle rosé IGP Côtes de Gascogne		9€

Les délices normands

Normandie, France



STAND **16**

Passionnés par la Normandie, nous nous y sommes installés en 2014. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits du terroir normand : jus, cidre, pommeau, liqueurs et calvados.

Vous pourrez déguster un pommeau de 5 ans d'âge et des calvados âgés de 2 à 45 ans ainsi que le meilleur du terroir normand : caramels, beurre salé, rillettes de poisson, sablés, fromages (camembert, pont l'évêque et livarot).

Produits	Prix
Jus de pommes	5,00€
Cidres : brut, ½ sec, rosé	7.50€
Apéritifs - pommeau	19.90€
Liqueurs - crèmes	30.00€
Calvados à partir de	29.00€
Terrines	7.00€
Caramels beurre salé	7.00€

STAND 17



Château Haute-Brande

Entre-Deux-Mers,
Bordeaux, France

Ce domaine de 80 ha est situé dans la région de l'Entre-Deux-Mers dans la pittoresque zone entre les abbayes. Ses propriétaires s'attachent à vinifier leurs vins dans la pure tradition bordelaise.

René Boudigue nous fait l'honneur d'être présent depuis la première édition du Salon du Vin et de la Gastronomie.

Possibilité de louer 5 gîtes communaux 3 étoiles à proximité du château.

Appellation	Millésime	Prix
EDM	2024	6.50€
EDM "Élégance" en fût de chêne	2023	8.50€
Moelleux	2023	9.00€
Bordeaux Rosé	2024	7.00€
Rosé ½ sec	2024	7.00€
Bordeaux Supérieur	2022	9.00€
Bordeaux Supérieur fût de chêne	2022	11.00€
Bordeaux Supérieur fût de chêne	2023	10.00€
Bordeaux Supérieur "Excellence"	2022	14.00€
Méthode Brut	2024	10.00€
Méthode Blanc	2024	10.00€
Méthode Rosé	2024	10.00€

Earl Eblin-Fuchs

Alsace, France



STAND **18**

Le domaine Eblin-Fuchs est une exploitation familiale de 12 ha, en bio-dynamie (Démeter). Les sept cépages alsaciens y sont cultivés et se déclinent en vins tranquilles, en crémant d'Alsace et vendanges tardives. Plusieurs parcelles de Grand-Cru viennent étoffer la gamme : Rosacker (Hunawehr), Sonnenglanz (Béblenheim), Froehn (Zellenberg) et Mandelberg (Mittelweh). Les vins de ce domaine se distinguent par leur finesse aromatique, leur complexité et la salivante minéralité que leur confèrent leurs terroirs. Un chaleureux gîte pour 4 personnes vous y attend ainsi qu'un couple de cigognes et leurs petits.

Cette année, Christian et Laurence ont été élus vignerons de l'année par le Guide Hachette édition 2026 ! Infos : +33.7.86.35.94.42

Appellation	Millésime
Pinot-Blanc	2023
Pinot-Gris (Guide Hachette 2025**)	2022
Pinot-Noir Tradition	2023
Muscat d'Alsace	2024
Riesling Zellenberg	2024
Riesling Muehlforst Vieilles Vignes	2023
Coup de Coeur guide Hachette 2026	
Pinot-Gris Vieilles Vignes	2022
Rouge de Zellenberg Réserve Exceptionnelle	2023
Gewurztraminer Zellenberg	2022
Vulpes (Vin Orange Nature)	2022
Crémant d'Alsace BRUT et rosé	
Riesling Grand-Cru ROSACKER	2021
Pinot-Gris Grand-Cru Sonnenglanz	2017
Gewurztraminer Grand-Cru Froehn	2020
Pinot-Gris ou Gewurztraminer Muehlforst Vendanges Tardives	2018
Pinot-Gris Sélection de Grains Nobles	2015
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	2017
Voir tarif sur stand	

STAND 19



Domaine de Coutancie

Bergerac, Sud-Ouest,
France

Le domaine de Coutancie est une petite propriété viticole familiale (6^e génération) de 6 ha au cœur du vignoble de Rosette, commune de Prigonrieux, versant nord de la Dordogne.

Situé sur une colline exposée plein sud, sur un terroir exceptionnel de grave et de tran, il produit des vins de Rosette mais aussi des Bergerac rouges charnus, des blancs secs et des rosés.

Les vins y sont labellisés en agriculture biologique depuis bientôt 10 ans. Pendant 16 ans c'est Nicole Maury, qui par passion, a conduit cette propriété et en a fait ce qu'elle est maintenant. Depuis quatre ans, Yannick Lescot s'est associé à cette belle aventure humaine, sous forme de métayage. Ils travaillent depuis main dans la main pour vous offrir ce qu'ils ont de meilleur.

Appellation	Millésime	Prix
BERGERAC Rouge AOC BIO	2023	9.00€
BERGERAC Rouge Jules AOC BIO (élevé en fûts de chêne)	2022	17.50€
BERGERAC Blanc sec AOC BIO	2024	9.50€
BERGERAC ROSE AOC BIO	2023	9.00€
ROSETTE AOC BIO	2024	11.00€
Méthode Traditionnelle Blanc ou Rosé		11.00€
Bergerac rouge AOC Bib de 5l ou 10l	2023	25.00€/46.00€

Phoenix Distillery

Trois-Ponts, Belgique



STAND **20**

La Phoenix Distillery (anciennement Dr. Clyde Distillery) est la toute première distillerie de rhum de Belgique. Fondée en 2015, elle distille aujourd'hui une vaste gamme de spiritueux allant du rhum au whisky en passant par le gin et l'absinthe.

Tous ces spiritueux sont distillés dans les règles de l'art, en respectant l'authenticité des méthodes traditionnelles.

Appellation	Millésime	Prix
Old Clyde	-	42€
Whisky	2023	60€
Whisky Cask Strength	2023	75€
White Rum	-	50€
Classic Rum	2023	50€
Cask Strength Rum	2024	60€
Spiced Rum	-	45€
Honey Rum	-	45€
Raspberry Rum	-	40€
Rum Cream	-	30€
Elixir	-	45€
Gin Classic	-	40€
Gin Overproof	-	50€
Le pekét de Trois-Ponts	-	30€
Absinthe	-	50€
Pastis	-	45€

STAND 21



Azienda Agricola Benedetti Adriano

Vénéto, Italie

Près de véronne, au milieu des collines enchantées de la Valpolicella, la famille Benedetti cultive la vigne depuis quatre générations, sur 20 ha.

La philosophie du domaine se traduit en 4 mots : passion, traditions, partage et simplicité. Un lieu rempli d'histoire également, suite à la récente découverte d'une villa romaine au milieu des vignes. Un héritage qui se reflète dans la gamme exclusive "Mosaïque". Venez découvrir nos différentes méthodes de vinification et déguster nos Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone et Recioto. Une seule région, mais de quoi accompagner, votre repas du début à la fin.

Appellation	Millésime	Prix
Valpolicella Classico Superiore DOC "Corbelare"	2022	11,5€
Valpolicella Classico Ripasso DOC "Cortesele"	2022	15€
Amicus IGT	2022	17€
Amarone Classico DOCG	2022	23,5€
Amarone Classico Permuta DOCG	2020	29,5€
Recioto DOCG	2024	17,5€
Valpolicella Classico Superiore DOC "Mosaïque"	2021	17€
Valpolicella Classico Ripasso DOC "Mosaïque"	2020	25,5€
Musivo IGT "Mosaïque"	2017/2018	50€
Amarone Mosaïque	2016/2017	90€

Domaine de la Vaillère

Cévennes, Languedoc,
France



STAND **22**

La propriété familiale s'inscrit dans le paysage vallonné du vignoble des Cévennes, entre le Languedoc et la Vallée du Rhône. Sur des sols argilo-calcaires, les cépages traditionnels méditerranéens (cinsault, carignan, grenache) côtoient les implantations plus récentes de cépages internationaux.

Au nombre de quinze et réparties en trois familles, les cuvées, revendiquées en IGP Cévennes, surprennent par leur créativité, leurs assemblages originaux et leurs mono-cépages particulièrement réussis et souvent primés.

La nouvelle génération utilise son expérience pour mettre en oeuvre des outils de viticulture de précision. La famille est engagée dans une agriculture vertueuse (AB, HVE, Terra Vitis) pour que le plaisir de consommer s'accompagne de la satisfaction d'un impact minimal sur notre santé et notre environnement.

Appellation	Millésime	Prix
Gabriel, Cinsault, IGP Cévennes rosé	2022	7,80€
Carmin, IGP Cévennes rouge	2020	10,20€
Obstiné, Merlot, IGP Cévennes rouge, Sans sulfites ajoutés	2021	10,80€
Grand Pré, IGP Cévennes rouge	2020	12,50€
Fûté, Carignan, IGP Cévennes rouge	2022	13,10€
Origine, Villard, IGP Cévennes blanc	2022	10,20€
Phénix, Viognier, IGP Cévennes blanc	2022	12,00€
Lournède, Chardonnay, IGP Cévennes blanc	2022	13,10€
RendezVous, IGP Cévennes blanc	2022	13,10€

STAND 23



Vin du Tsar, SCA Vignerons de Thezac-Pérricard

Lot-et-Garonne, Sud-Ouest, France

D'après la légende, en 1909, le Tsar Nicolas II de Russie ayant apprécié le vin produit ici, en aurait passé une importante commande. La région tout entière bénéficia des retombées d'un tel honneur et au fil des ans, le vin de Thezac-Pérricard est resté dans les mémoires comme le vin préféré du Tsar.

Aujourd'hui, les cuvées proposées sont produites au sein d'une petite coopérative composée de 7 vignerons.

La gamme se décline en blancs, rouges et rosés, du sec au moelleux.

Appellation	Millésime	Prix
Rosé des Pierres	2024	8€
Roches du Tsar rosé	2024	8€
Bouquet	2020	10€
Cuvée du Millénaire	2020	12€
Confrérie	2022	21€
Tres'or du Tsar	2024	10€
Roches du Tsar blanc	2024	9€

Coopérative Vin du Pays de Herve



STAND **24**

Province de Liège, Belgique

Portée sur les fonts baptismaux en septembre 2017, la coopérative Vin du Pays de Herve a récolté (aujourd'hui) plus de 1.500.000 euros auprès de plus de 1000 coopérateurs. La coopérative produit dans son propre chai des vins effervescents et des vins blancs. Des vins qui viennent enrichir l'offre qualitative des produits agro-alimentaires au Pays de Herve.

La coopérative Vin du Pays de Herve s'inscrit dans une démarche qui se veut respectueuse de son biotope naturel, mais aussi social. La coopérative a choisi de recourir aux techniques de production les plus respectueuses de l'environnement et a d'ores et déjà obtenu le label Bio.

Nous sommes déjà une large communauté de coopérateurs actifs:

- sur le terrain (en contact avec la vigne)
- dans le chai (pour certaines étapes de la vinification, pour la mise en bouteilles et pour l'étiquetage)
- sur les salons du vin (venez nous voir)

Depuis le 1er décembre 2024, nous occupons notre nouveau chai: un lieu unique sur les hauteurs d'Aubel avec une très belle vue sur le Pays de Herve. Venez nous rendre visite et déguster nos vins à cette adresse: 57, rue Bois de Loë à 4880 Aubel.

www.vindupaysdeherve.be

Appellation	Millésime	Prix
Les Rémoleurs	2023	17€
Les Lavandières	2023	17€
Les Cabaretiers	2023	21,5€
Les Carnavaliers	2023	21,5€
Parallèle 50 (cidre)	2024	8,5€

STAND 25



Chai Julip Saint-Chinian, Languedoc, France

Au nord de l'appellation St Chinian, dans le Languedoc, nous cultivons 12 hectares de vieilles vignes de plus de 60 ans - reprises en 2021, plantées en courbes de niveau sur un terroir de schiste, entourées de garrigue (avec plein de sangliers dedans !) : Voilà le terrain de jeu du CHAI JULIP.

Nous nous sommes fixés comme cadre, de réaliser des vins de caractère, issus de ce terroir-là : une conduite des vignes en bio, un enherbement naturel géré par broyage (et le pâturage de moutons en hiver), quelques apports par décoction, les bois de taille broyés, une agroforesterie naturelle... pas de travail du sol (agriculture de conservation), des travaux en vert manuels (ébourgeonnage, tressage, pas de rognage), une taille douce (Guyot-Poussard), une vendange manuelle évidemment... Une faible densité de plantation + un terroir drainant + une position topographique aérée = peu de pression cryptogamique.

En cave, des vinifications naturelles en levures indigènes et sans intrant œnologique, des extractions douces, peu voire pas de sulfites, pas de collage et si possible sans filtration, afin d'obtenir des cuvées à la fois digestes, complexes et sans déviance, fidèles à ce terroir singulier. Certifié Agriculture Biologique

Appellation	Millésime	Prix
Jus de raisin (carignan)	2025	3,75€
VDF Corto	2024	14€
VDF Rosie	2023	14,5€
VDF Ariel	2021	12€
AOP Betty 23	2023	16€
AOP Leila 22	2022	17€
VDF Frida 21	2021	17,5€
AOP Jo	2021	19€

Domaine Philippe Tupinier

Chablis – Irancy,
Bourgogne, France



STAND **26**

Le Domaine TUPINIER, situé dans l'Auxerrois, en Bourgogne, est né en 2007, suite à l'installation de Philippe en tant que propriétaire récoltant. Sa formation initiale en horticulture lui a permis d'acquérir une grande connaissance du milieu naturel, son expérience de onze années dans un domaine viticole de la région ainsi que sa famille lui ont enseigné les méthodes de conduite de la vigne, la vinification et l'élevage des vins.

Son travail méticuleux, à la fois dans les vignes et dans le chai, s'est vu récompenser par plusieurs étoiles au guide Hachette (Irancy, 2 étoiles pour le 2018)

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Bourgogne Côtes d'Auxerre chardonnay	2018	15.00€
Bourgogne chardonnay	2023	16.00€
Bourgogne chardonnay vieilles vignes	2020	16.00€
Chablis	2023	19.50€
Rouges		
Bourgogne Côte d'Auxerre pinot Noir	2018	17.00€
Bourgogne pinot noir	2023	16.00€
Effervescents		
Crémant Blanc de blancs		16.00€
Crémant Blanc de noirs		16.00€
Crémant rosé demi-sec		16.00€
Alcools		
Ratafia de Bourgogne 75cl		18.00€
Crème de cassis artisanale 20°		18.00€

STAND 27



Château Siffle-Merle

Côtes de Blaye, Bordeaux,
France

Cette propriété familiale depuis 4 générations comprend 32 ha de vignes réparties sur 3 communes.

Adhérent à la charte « Vignerons Indépendants de France », elle est agréée Terra Vitis depuis 2011 (respect de l'environnement et du consommateur) et Haute Valeur Environnementale niveau 3 depuis 2017 et en Bio depuis la récolte 2024.

Gîtes : domaine des Tilleuls à proximité de l'exploitation dans le même village.

Appellation	Millésime	Prix
Blaye Côtes de Bdx Rouge Ritournelle	2020	10.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2017	17.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2018	16.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2020	15.00€
Bordeaux Blanc Intense Sauvignon	2023	9.50€
Vin de France Blanc Soie Dit Vin	2022	12.00€

Domaine Maître Curnier

Vacqueyras, Rhône,
France



STAND **28**

Le domaine Maître Curnier est une exploitation familiale située au pied des dentelles de Montmirail.

Plusieurs générations de « Guintrand » travaillent la vigne et élaborent des vins dans le respect de la tradition et de l'environnement.

Appellation	Millésime	Prix
AOP VACQUEYRAS RGE CUVÉE ANTAN	2022	14€
AOP VACQUEYRAS RGE TRADITION	2022	12€
AOP VACQUEYRAS RGE CONVIVIALE	2023	13€
AOP VACQUEYRAS BLANC	2024	12€
AOP COTES DU RHONE RGE	2024	8€
VDN MUSCAT DE BEAUMES	2024	15€

STAND 29



Armenian Wines

Arménie

L'Arménie, berceau de la vigne et du vin, est un pays situé dans le Petit Caucase. La plus grande partie du pays composée de montagnes et de gorges, se trouve à plus de 1000 m d'altitude.

Des traces archéologiques de vinification datant de 6100 ans mises à jour en 2007 dans des grottes à proximité du village d'Areni l'attestent de manière certaine.

Les domaines sélectionnés ici figurent parmi les meilleurs du pays. Ils mettent tous à l'honneur des cépages traditionnels au goût et au parfum inimitables.

Appellation	Millésime	Prix
ZULAL Areni Noir	2022	14,00€
ZULAL Areni Noir Reserve	2021	20,00€
KEF rouge	2023	10,95€
KEF blanc	2023	10,95€
KARAS Reserve Blend	2018	20,00€
KARAS Areni-Sireni	2023	20,00€
KARAS Malbec	2023	13,00€
KARAS Syrah Volcanic	2023	21,00€
KARAS Syrah Reserve	2021	23,00€
KARAS rouge	2023	13,00€
KARAS Kangun blanc	2023	13,00€
AREVUNI rouge	2022	15,00€
AREVUNI blanc	2023	15,00€
TUSHPA rouge	2021	19,00€

Il Friulano

Frioul,
Italie



STAND **30**

Nous importons de la charcuterie et des fromages artisanaux du Friuli-Venezia-Giulia. Afin de garantir la qualité de nos produits, nous travaillons uniquement avec de petits producteurs locaux.

Produits	Tarif sur stand
PROSCIUTTO SAN DANIELE (jambon cru 18 mois)	
BRUSADULE (longe de porc avec lard de Colonnata)	
PANCETTA FUME	
FROMAGE MONTASIO (lait de vache affiné 6 mois)	
FROMAGE DE CHEVRE	

STAND 31



Berto y Fiorella Baccichetto

Frioul, Italie

Depuis 1960, la famille Baccichetto exploite ce domaine de 30 ha proche de l'Adriatique, en zone DOC Latisana. Le sol sablo-argileux est riche en sels minéraux, ce qui donne au vin toute sa finesse. Cette passion pour la terre et la vigne a permis à la famille Baccichetto d'acquérir une grande expérience avec, depuis plusieurs années, une attention particulière pour la sauvegarde de l'écosystème local en adoptant le SYSTÈME DE QUALITE NATIONALE DE PRODUCTION INTEGREE, qui utilise des méthodes qui diminuent sensiblement les insecticides et encouragent une fertilisation naturelle. Certains de nos vins s'inscrivent dans la mouvance BIO telle que définie dans la nomenclature italienne.

Appellation	Millésime	Prix
Les bulles		
Prosecco		12.15€
Moscato Frizzante - Moscato Giallo		10.80€
Blancs		
Ribolla Gialla ou Müller Thurgau		9.90€
Polsat - Friulano - 6M en barriques		14.00€
Radixuva Bio		12.95€
Sauvignon blanc		14.20€
Verduzzo dorato		12,50€
Rosato - Merlot		10.90€
Rouges		
Malbec ou Refosco ou Cabernet Franc		10.90€
Schioppettino		12.50€
Arc di San Marc (refosco/cab sauv/cab fr -12 mois en barrique)		15.40€
Merlot Riserva (24 mois en fût de chêne)		39.50€
Pinot noir Riserva (24 mois en fût de chêne)		59.00€

Cantina Schola Sarmenti

Pouilles – Salento, Italie



STAND **32**

Un paysage de campagne du sud de l'Italie, une terre rouge avide de soleil et de légères brises maritimes. Les parcelles du domaine sont situées à proximité de la mer, ce qui donne aux vins des notes iodées et beaucoup de fraîcheur.

Ici, les cépages autochtones sont les rois, tels le Negroamaro, le Primitivo, la Malvasia Nera di Lecce et le Susumaniello. Les rendements sont maintenus bas et les raisins sont rigoureusement sélectionnés.

Les raisins sont cultivés en bio sans utilisation d'engrais chimiques. Ils sont vendangés manuellement puis sont à nouveau sélectionnés dans le chai et seules les plus belles grappes sont utilisées pour la fermentation. Schola Sarmenti produit des vins qui affichent intensité, richesse, fraîcheur ainsi qu'une certaine finesse. Ils sont importés par Les Potes Vin, qui vous proposent de découvrir ces vins très séduisants au fruité intense.

Appellation			Millésime	Prix
Bouteilles 75 Cl				
MESÌA	Blc	Malvasia bianca	2024	12,50€
CRITERA	Rg	Primitivo	2023	12,50€
ROCCAMORA	Rg	Negroamaro	2023	12,50€
NERIO	Rg	Negroamaro, Malvasia Nera 2021		16,50€
CHIACCCHIERINO	Rg	Primitivo di Manduria	2022	18,50€
ARTETICA	Rg	Primitivo & Negroamaro	2022 / 23	20€
ANTIERI	Rg	Susumaniello	2022 / 23	20€
Magnums 1,5 L				
CRITERA Magnum			2023	27€
ROCCAMORA Magnum			2023	27€
NERIO Magnum			2021	35€
ANTIERI Magnum			2023	42€

STAND 33



Tenuta Ferrante

Abruzzes,
Italie

Le domaine Tenuta Ferrante a été fondé en 2008 par Tommaso, son épouse Carmela et leur fils Manuel. Il compte actuellement 8 hectares issus en majorité des terres familiales. Le vignoble est idéalement situé dans les collines de Lanciano, dans les Abruzzes, entre les montagnes d'un côté et la mer Adriatique de l'autre. Les reliefs vallonnés sont judicieusement choisis et confèrent sa particularité à chaque vin. Les cépages plantés sont typiques de la région : Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino ou encore le rare Cococciola !

La Cave de Nonno (cousin des producteurs) importe et commercialise ces vins pour le Benelux.

Appellation	Millésime		Prix
NICO Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	Rouge	2023	15€
DESIDERIO Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	Rouge	2021	22€
- Affiné en barrique min. 24 mois			
MAGENTA Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C	Rosé	2024	15€
BACCHE DI AMETISTA Terre di Chieti I.G.T.	Rosé	2024	16€
100 PENSIERI Cococciola Terre di Chieti I.G.T.	Blanc	2024	15€
MANTOCA Pecorino Terre di Chieti I.G.T.	Blanc	2024	15€
SPUMANTE BRUT Cococciola Terre di Chieti I.G.T.	Bulles	2024	17€
MEGIC BRUT ROSE Terre di Chieti I.G.T.	Bulles	2024	17€

Tenuta Casali

Emilie-Romagne,

Italie



STAND **34**

C'est en 1978 que Valerio et Paolo reprennent la ferme du grand-père Mario, et fondent la Tenuta Casali. Leur passion se transmet rapidement à leurs enfants et aujourd'hui, Silvia, Francesco et Daniele travaillent tant dans les vignes qu'à la cave.

Sur les 60 ha de la Tenuta, 20 sont consacrés à la vigne. Elles sont situées sur différents types de sols d'après le style de vin recherché. Sur les quatre terroirs (Baruccia, Palazzina, Galassino et Le Grete), sont cultivés les cépages Sangiovese, Famoso, Trebbiano et Cabernet Sauvignon, seul cépage non-autochtone, mais aujourd'hui intégré dans la production des vins de Romagne.

Les vignes sont situées dans l'aire d'appellation « Romagna DOC », dans la zone mercato Saraceno de cette magnifique vallée du Savio.

Appellation	Millésime	Prix
ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE "VIGNA PALAZZINA"	2023	12,00€
ROMAGNA DOC MERCATO SARACENO "VIGNA BARUCCIA"	2022	14.00€
ROMAGNA DOC M. SARACENO RISERVA "VIGNA QUARTOSOLE"	2020	23.00€
COLLI ROMAGNA CENTRALE DOC RISERVA CABERNET SAUVIGNON "DAMIANUS"	2018	23.00€
ROMAGNA DOC MERCATO SARACENO "FAMOSO"	2024	12.00€
COLLI ROMAGNA CENTRALE DOC TREBBIANO "VIGNA CAVALIERE BIANCO"	2024	12.00€
ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO "VALLERIPA" 2023		14.00€

STAND **35**



Domaine Melandi

Bordeaux, Sauternais,
France

Je m'appelle Fabien Deloubes. Je suis la quatrième génération de viticulteurs dans l'appellation Sauternes depuis 1926.

Après mes études d'œnologie, j'ai vinifié aux quatre coins du monde... enfin, aux trois : Californie, Nouvelle-Zélande et Afrique du Sud !

De retour en France, j'ai travaillé pendant 4 ans au Château de Fieuzal, puis 11 ans au mythique Château d'Yquem.

Depuis 2023, j'ai repris une partie des vignes familiales, en plein cœur des Crus Classés de 1855, devenant ainsi le plus petit viticulteur de l'appellation, avec moins d'un hectare de vignes qui sont centenaires ! Et comme je ne fais rien à moitié, j'ai aussi un immense vignoble (1 hectare, encore !) où je produis du rouge, du rosé, et du blanc.

Dans mes vignes, pas d'insecticide ni de désherbant.

Je préfère laisser les abeilles butiner en paix...et les moutons faire le job côté tondeuse.

Je produis mes vins avec levures indigènes en quantités ultra-limitées, pour ne garder que le meilleur dans chaque bouteille. Ni filtrés, ni collés : juste du raisin, du temps, et du soin.

Appellation	Millésime	Prix
SAUTERNES	2023	29€
BLANC VIN DE FRANCE	2024	14€
ROUGE VIN DE FRANCE	2023	16€
ROSE VIN DE FRANCE	2024	7€

Masia Ferre

Catalogne,
Espagne



STAND **36**

Le domaine viticole Masia Ferre est situé dans la région de Terra Alta, dans le sud-ouest de la Catalogne, en Espagne. Cette région est réputée pour ses traditions viticoles exceptionnelles, remontant à l'époque romaine, et pour son microclimat unique caractérisé par des étés chauds et des nuits fraîches, ce qui permet d'obtenir un équilibre parfait entre acidité et douceur dans les raisins, produisant des vins pleins et savoureux.

Masia Ferre est un domaine familial où chaque étape de la production, de la conception des vignes en hiver à la récolte en septembre, est réalisée avec passion et en musique, dans une ambiance de thérapie familiale au cœur des montagnes catalanes, à une altitude de 400 mètres.

Pour les amateurs de vin et les connaisseurs, Terra Alta et Masia Ferre représentent une destination incontournable pour découvrir les saveurs uniques de cette région viticole espagnole

Appellation	Millésime	Prix
Mossen Ferre Blanca	2022	9€
Mossen Ferre Blanca	2023	11€
Cuvée du Lieutenant	2023	11€
Mossen Ferre Negra	2022	9€
Mossen Ferre Negra	2023	11€

STAND 37



Colomba Bianca Sicile, Italie

Fondée en 1970, la coopérative vinicole Colomba Bianca regroupe six cantines situées dans la province de Trapani en Sicile occidentale.

Elle est à l'avant-garde de l'agriculture biologique et utilise les techniques de vinification les plus récentes afin d'assurer une qualité optimale tout en respectant l'environnement. Les vins produits ici expriment à la fois la typicité des cépages autochtones régionaux et celle du terroir sur lequel ils sont cultivés.

Entre tradition et modernité !

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
"Resilience" – Grillo DOC Sicilia - Bio	2024	13€
Rouges		
"Kore" – Syrah DOC Sicilia - Bio	2023	8€
"Resilience" – Perricone DOC Sicilia - Bio	2024	13€
"Passione" – Nero d'Avola DOC Sicilia	2023	14€
"40 Anni Riserva" – Nero d'Avola / Cab. Sauv. DOC Sicilia	2020	25€

Wiegner-Pucetti

Sicile, Italie



STAND **38**

La cantina Wiegner-Puccetti est située à Passopisciaro, à 730 mètres d'altitude sur le versant nord de l'Etna dans la province de Catane. Il s'agit d'un micro-domaine familial : leur production de vins biologiques ne s'élève qu'à quelques milliers de bouteilles par an.

Pieter Wiegner, son épouse Laura Puccetti et leur fils Marco (oenologue) élaborent des vins racés et élégants à partir des cépages traditionnels de l'Etna que sont le Carricante et le Nerello Mascalese mais également à partir de cépages plus insolites comme l'Aglianico et le Cabernet Franc.

L'altitude et le terroir volcanique confèrent fraîcheur et minéralité à leurs splendides cuvées, que nous vous invitons à découvrir !

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
"Rampante" – Carricante DOC Etna - Bio	2024	22€
Rosé		
Etna Rosato "Treterre" – Nerello Mascalese	2022	18€
DOC Etna - Bio		
Rouges		
"Artemisio" – Cabernet Franc (Etna)	2020	20€
IGP Terre Siciliane - Bio		
"Torquato" - Aglianico (Etna)	2012	20€
IGP Terre Siciliane - Bio		
Etna Rosso "Treterre" – Nerello Mascalese	2022	22€
DOC Etna - Bio		

STAND **39**



Domaine La Toupie

Maury, Roussillon,

France

Le Domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25 km de Perpignan et des rives de la mer méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins d'appellation Côtes du Roussillon Villages et Maury. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 ha sur les terres du Fenouillèdes, tout autour du village de Maury. C'est sur ce terroir de schistes et de galets roulés que Jérôme Collas, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin...

*La toupie symbolise la recherche par le vigneron du juste équilibre dans ses vins : complexité et concentration tout en conservant fraîcheur et élégance. Distinctions Guide Hachette 2024 - PHI 2022 *** - VOLTE FACE 2022 ** - SUR UN FIL ROUGE 2022 * - PIROUETTE * - FINE FLEUR 2023 * - PETIT SALTO 2023 * - PETIT FRISSON 2023 * TERTIO 2023 * - AU GRE D'EOLE 2022 **

Appellation	Millésime	Prix
PETIT FRISSON rosé, IGP Côtes Catalanes	2024	10,50€
SOLO MACABEU, blanc, IGP Côtes Catalanes	2024	10,50€
PETIT SALTO, blanc, IGP Côtes Catalanes	2024	12,50€
FINE FLEUR, blanc, AOP Côtes du Roussillon	2024	16,50€
PHI blanc, blanc, AOP Côtes du Roussillon	2024	25€
SOLO Grenache, rouge, IGP Côtes Catalanes	2023	9,50€
PIROUETTE, rouge, IGP Côtes Catalanes	2023	11,50€
QUATUOR, rouge, AOP Côtes du Roussillon Villages	2021	14€
SUR 1 FIL ROUGE, AOP Maury sec	2022	16,50€
VOLTE FACE, AOP Côtes du Roussillon Villages	2022	23,50€
PHI, rouge, AOP Côtes du Roussillon Villages	2022	39€
AU GRE D'EOLE, AOP VDN Maury Grenat	2024	18€
TERTIO, AOP VDN Maury blanc	2023	18€
REMISE DE 5% SUR CE TARIF A PARTIR DE 120€ DE COMMANDE		

Domaine Lucien Tramier

Rhône, France



STAND **40**

C'est en 1912 que Lucien Tramier, l'arrière-grand-père, tombe sous le charme de ce terroir typique de la Vallée du Rhône du village de Jonquières.

Il transmettra par la suite sa passion du vin à son fils, Raymond, qui convaincu du potentiel de ce terroir, décidera de vinifier ses propres vins. Aujourd'hui, c'est la 4ème génération de la famille menée par Max Thomas qui perpétue au quotidien ce même savoir-faire afin de maintenir ce patrimoine et laisser à nos générations futures un environnement préservé. Le domaine est en conversion BIO depuis 2021.

Les vins sont issus de raisins sélectionnés avec soin et les vinifications et élevage sur lies se font de manière naturelle.

Appellation	Millésime	Prix
IGP BLANC Méditerranée cuvée PITRERIES 100% Chardonnay	2024	7.5€/45€
IGP BLANC Méditerranée cuvée CHARDO POUR FLOI 100% Chardonnay	2024	9.5€/57€
IGP ROUGE Méditerranée cuvée PITRERIES	2024	7.5€/45€
IGP ROUGE Méditerranée cuvée SYRAH POURTOI 100% Syrah	2023	9€/54€
AOP Côtes Du Rhône ROUGE cuvée PÉCOULETTE	2023	9.5€/57€
AOP Côtes Du Rhône Villages ROUGE PLAN DE DIEU	2024	11€/66€
AOC CAIRANNE ROUGE	2024	13€/78€
AOP Côtes Du Rhône Villages ROUGE PLAN DE DIEU MAGNUM	2021	24€/u
PACK découverte 3 bouteilles (Chardo Pour Flo, Piteries rouge, Cairanne)		25€

STAND 41



Domaine Oedipoda

Juliéna, Beaujolais,
France

Nous sommes Bérengère et Antoine, installés en 2022 sur 8 hectares en Beaujolais, à Jullié, après avoir parcouru chais et vignobles, ici et ailleurs...

Ce village est situé tout au nord du Beaujolais, une partie du parcellaire du village est classée en AOC Juliéna. Nos belles vignes reposent sur des sols d'origine volcanique à grande majorité de pierres bleues.

Nos vignes sont conduites selon les méthodes de l'Agriculture biologique (AB en 2024) et dans le respect des sols, de la biodiversité et du végétal.

Nos vins sont vinifiés avec le minimum d'intrants, dans le but de refléter leur terroir avec précision et gourmandise.

Nous produisons des vins rouges de gamay sur les appellations Juliéna et Beaujolais Villages et des vins blancs de chardonnay en Beaujolais villages blanc et de viognier.

Appellation	Millésime	Prix
Gamay Vin de France	2023	9.90€
Beaujolais Jullié	2023	12.90€
Juliéna "Chanoriers"	2023	14.90€
Juliéna "Beauverney	2023	16.90€
Beaujolais Jullié "Laneyries"	2023	19.50€
Viognier Vin de France	2024	9.90€
Beaujolais Villages Blanc	2023	12.80€

Bodega Nodus

Utiel Requena/Valence,
Espagne



STAND **42**

C'est Adolfo de las Heras Marin, animé par sa passion pour l'oenologie qui, en 1985, a fondé Bodegas y Vinedos de Utiel, acquérant ainsi l'un des plus grands domaines écologiques de la région de Valence. Depuis la fin des années 90, l'ancienne ferme familiale « Finca El Renegado » a été transformée en un magnifique hôtel atypique en pleine nature, loin du bruit et du stress de la ville.

Les 200 hectares de vignes sont une enclave privilégiée pour la culture de la vigne.

Elles sont entourées de forêts de pins et comptent 8 chênes verts vieux de plus de 300 ans. Cette influence affecte le vignoble et les raisins, qui mûrissent plus petits et plus concentrés en arômes et saveurs. Cela rend leurs vins uniques.

Le cépage indigène principal est le bobal qui, avec le macabeu et le tempranillo et les cépages internationaux, offre des vins alliant innovation et tradition.

Appellation	Millésime	Prix
En la Parra blanco 75cl, Bio	2024	9.35€
En la Parra tinto 75cl, Bio	2024	9.35€
Capellana tinto de Autor 75cl	2024	9.95€
Nodus Sauvignon blanc 75cl, Bio	2022	11.00€
Nodus Albarino blanco 75cl, Bio	2024	13.00€
Nodus Chardonnay blanc 75cl, Bio	2024	15.45€
Nodus Bobal vieilles vignes rouge 75cl Bio	2022	13.00€
Nodus Tinto de Autor 75cl, Bio	2022	15.45€
Nodus Delirium Merlot rouge 75cl, Bio	2021	19.95€
Nodus Delirium Merlot rouge 1,5l, Bio	2020	39.00€
Nodus CAVA Reserva 75cl		22.95€
Nodus Huile d'Olive Primula 50cl, Bio		15.00€

STAND 43



Domaine Montplezy

Pézénas, Languedoc, France

Situé à Pézénas, en Languedoc-Roussillon, le domaine Monplézy est un vignoble à l'histoire et aux traditions riches. Vous trouverez à Monplézy des vignerons passionnés et des vins rares, tant pour leur qualité, leur équilibre que pour leur diversité gourmande. Depuis sa création en 1750, les vignerons ont cultivé de nombreux cépages, tels que la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan, pour produire des vins de qualité. Les sols argilo-calcaires et le climat méditerranéen chaud et sec de la région offrent des conditions optimales pour cultiver des raisins de qualité supérieure.

La famille Sutra de Germa-Gil, vigneronne depuis quatre générations, dirige aujourd'hui le domaine Monplézy et s'investit beaucoup dans l'agriculture biologique. Le domaine est également classé en zone « Natura 2000 » et membre de « la ligue pour la protection des oiseaux ». Les vins rouges élégants et puissants du domaine Monplézy offrent de subtiles notes de fruits rouges et d'épices, tandis que les vins blancs frais et aromatiques sont remplis de saveurs de fruits tropicaux et d'agrumes.

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants ».

Appellation	Millésime	Prix
Plaisir blanc 75cl Bio	2024	12.50€
Plaisir rosé 75cl Bio	2023	12.50€
Plaisir rouge 75cl Bio	2021	12.50€
Plaisir rouge 1.5L Bio	2021	25.50€
Calcaire Orange 75cl Bio (vin orange)	2023	14.45€
Félicité blanc 75cl Bio	2023	19.95€
Félicité rouge 75cl Bio	2022	19.95€
Félicité rouge 1.5L Bio	2022	39.95€
Emocion blanc Bio	2022	26.95€
Emocion rouge 75cl Bio	2022	26.95€
Délice rouge 50cl Bio	2018	29.00€

Domaine Jean-Charles Fagot

Bourgogne, France



STAND **44**

Issu de la 3e génération, Jean-Charles Fagot est l'actuel propriétaire d'un domaine de 4 ha de vignes à Corpeau et Chassagne-Montrachet. Il est également négociant-éleveur, ce qui lui permet de proposer un large choix de vins de Bourgogne. Tous ses vins sont vinifiés, élevés et mis en bouteille par lui-même.

Le mode de culture est en lutte raisonnée avec une utilisation minimale des traitements dans les vignes.

La vinification est traditionnelle avec utilisation de foudres en bois et vendanges manuelles.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Bourgogne Côte d'Or les Louères	2023	14€
Rully	2023	18€
Hautes Côtes de Beaune	2022	18€
Santenay "sous la Roche"	2023	29€
Rouges		
Bourgogne Côte d'Or	2023	14€
Monthélie	2023	26€
Santenay Clos Genet	2023	26€
Santenay 1er cru Les Gravières	2023	32€
Pommard Les Cras	2023	39€

STAND 45



Vignoble des Templiers

Province de Liège, Belgique

Dans la campagne liégeoise, aux portes du Condroz, le Vignoble des Templiers est implanté dans le village historique de Villers-Le-Temple. Cette propriété familiale se transforme peu à peu en domaine viticole sous l'impulsion de Sonia et Christian dont l'ambition est de produire des vins blancs de qualité en privilégiant les cépages résistants (interspécifiques) les plus adaptés au terroir wallon. Le vignoble compte actuellement 5 ha et s'étendra jusqu'à 9 ha si le projet se développe bien. la gamme compte essentiellement des vins blancs secs et des vins effervescents. Les premières cuvées sont déjà disponibles à la vente sur : <https://www.vignobledestempliers.be/webshop>

*Pour plus d'infos : Sonia 0478/22 91 23 et Christian 0495/90 45 36
info@vignobledestempliers.be - www.vignobledestempliers.be*

Appellation	Millésime	Prix
Phenix – Vin blanc sec (Johanniter-Souvignier Gris)	2023	12 €
Vin des Trois – Vin blanc sec (Johanniter-Solaris-Souvignier Gris)	2023	13 €
Souvignier Gris – Vin blanc sec (100% Souvignier - fut chêne)	2023	14 €
Cassanos – Vin blanc sec (Johanniter-Chardonnay)		14 €
Argos – Vin Rouge (Cabernet Cantor – Muscat Bleu – Divico- Satin Noir)	2023	12 €
Eva - Rosé sec (Johanniter-Cabernet Cantor)	2023	10 €
La Vie en Rose – Vin effervescent rosé (Chardonnay – Cabernet Cantor)	2022	18 €
Renaissance – Vin effervescent (Johanniter – Chardonnay)	2022	17€
Chevalier Augustin – Vin effervescent (Johanniter – Souvignier Gris)	2022	19 €

Domaine Petit & fille

Val de Loire, France



STAND **46**

A deux heures au sud de Paris, dans un environnement privilégié le long du fleuve, la Loire, s'étend le vignoble de Pouilly-sur-Loire. A la sortie 26 de l'A77, en face des bords de La Loire, vous trouverez notre domaine. Nous cultivons la vigne depuis trois générations. Et c'est de père en fille que se perpétue la tradition. Le vignoble compte aujourd'hui 12,50 hectares de Sauvignon et 45 ares de Chasselas. Ces deux cépages nous permettent de produire les deux AOC du vignoble, Pouilly-sur-Loire et Pouilly Fumé.

Les parcelles au nombre de douze, sont réparties sur les différents terroirs de l'aire d'appellation. Les vignes s'enracinent sur des marnes à petites huîtres, des caillottes (calcaires en plaquettes de Villiers), des sables argileux et des argiles à silex.

Alliant tradition et modernisation, nous travaillons avec passion et savoir-faire pour retrouver dans nos vins toute l'expression des cépages à travers les différents terroirs.

Aujourd'hui, Aurélie travaille avec son conjoint Sébastien. Le Domaine Petit et Fille se développe, de nouvelles cuvées voient le jour. La superficie en vignes compte désormais 14 ha.

Début 2020, la SARL Le Petit Marin voit le jour et va permettre l'achat de nouvelles appellations afin de développer la palette des vins.

Appellation	Millésime	Prix
Pouilly Fumé	2024	11,50€
Pouilly Fumé SILEX	2024	16,50€
Pouilly Fumé L'ANCESTRALE	2023	17,50€
Pouilly Fumé LE P'TIT FUT	2024	14,50€
Menetou-Salon blanc	2023	11,50€
Menetou-Salon rouge	2023	14,50€

STAND 47



Vini Paolo Angelini Piémont, Italie

Située au cœur du Piémont, sur les douces collines du Monferrato, la Société Agricole Angelini Paolo, riche d'une tradition centenaire, se compose de 40 hectares plantés de vignes réparties sur des sols allant des plus calcaires aux plus argileux. Chaque variété y a trouvé son terroir d'excellence.

La cave récemment rénovée, est à la pointe des techniques de production visant à valoriser la typicité de chaque cépage.

Tout ceci nous permet de présenter une gamme de vins très variée. La tradition familiale nous a inculqué un grand respect envers les cépages classiques du Monferrato, comme le Barbera et le Grignolino, tandis que la curiosité nous a poussés à innover avec le Viognier et la Syrah.

Venez découvrir nos cuvées, entre tradition et modernité !

Appellation	Millésime	Prix
A TE CHE SEI_Piemonte Doc Chardonnay	2022	20€
ADAMANT_Barbera del Monferrato Superiore Docg	2021	15€
NESY_Piemonte Doc Syrah	2021	14€
SYMPHONIA_Monferrato Doc Bianco	2023	11,50€
ARBIAN_Grignolino del Monferrato Casalese Doc	2024	10€
FIRST_Barbera del Monferrato Doc	2024	9,50€
MASNA' Piemonte Doc Chardonnay	2024	9,50€
JENEROSA_Barbera del Monferrato Doc	2021	11,50€
MONFERACE_Grignolino del Monferrato Casalese Doc	2018	20€
PREVOST_Vino ottenuto da uve appassite Moscato		15€
PAULIN_Monferrato DOC Nebbiolo	2022	12€
BRICCOLINA_Mpf Rosso		9,50€
ECATE_Piemonte DOC Albarossa	2017	20€

Château Pontet la Gravière - Vignobles Labuzan

Graves, Bordeaux, France



STAND **48**

L'exploitation familiale de la famille Labuzan est située à Portets, ravissant village de Gironde ancré au cœur des Graves, berceau historique de l'appellation et des vins de Bordeaux.

Leurs vins sont élaborés de manière traditionnelle, respectant en cela les méthodes anciennes héritées de leurs aînés.

Ils attachent beaucoup d'importance à garder le statut de viticulteur indépendant et apportent une grande exigence à la culture de la vigne, la cueillette des raisins, l'élaboration et la commercialisation des cuvées.

Appellation	Millésime	Prix
AOP Graves		
Blanc sec	2024	13,00€
Rouge Cuvée "Rubis"	2022	13,00€
Rouge Cuvée "Prestige"	2022	16,00€

STAND **49**



Domaine Ferret
Gascogne, Sud-Ouest,
France

Cette propriété familiale de 70 hectares dans le giron de la famille Ferret depuis le 18ème siècle est située sur les coteaux argilo-calcaires en Gascogne.

Dominique Ferret, 6ème génération de vignerons indépendants pratique l'agriculture raisonnée et les méthodes permettant l'extraction naturelle et la conservation du fruit et du potentiel aromatique.

Appellation	Millésime	Prix
IGP Côtes de Gascogne		
Blanc sec	2024	10,00€
Rosé	2024	10,00€
Moelleux	2023	13,00€

**Oeno
Belgium**

Belgique



STAND **50**

OENO BELGIUM (John Collijs) distributeur de vins & spiritueux belges (plus de 600 références).

Représentant officiel d'un grand nombre de domaines viticoles en Belgique (Wallonie et Flandres). Également une large gamme d'alcools et de spiritueux 100% belges (whisky, gin, rhum, pastis, liqueur etc...)

Retrouvez-nous sur : www.lesvinsbelges.be
www.facebook.com/Oeno.Belgium

Appellation	Millésime	Prix
CHANT D'EOLE BLANC DE BLANCS BRUT		29,50€
MONT DES ANGES ASSEMBLAGE EXTRA BRUT	2023	30,50€
ENTRE-DEUX-MONTS QUATRE CEPAGES	2023	14,00€
CHAPITRE SOLARIS	2023	15,00€
MARNIERES CHARDONNAY BARRIQUE BEL	2024	16,50€
BIOUL TERRE CHARLOT BIO	2023	17,50€
VIN DE LIEGE NOTES BLANCHES	2023	18,00€
BON BARON CANTATE FORTE	2018	20,00€
ALDENYCK PINOT NOIR BARRIQUE	2022	27,00€
+ Divers sélection de vins belges		
+ Divers sélection de spiritueux belges		
WHISKY, GIN, RHUM, LIQUEURS, PASTIS ETC ...		

STAND **51**



**Le Clos
des Fontaines**
Bourgogne, France

Nous sommes spécialisés dans la vente de champignons sauvages secs de qualité : morilles, cèpes, chanterelles jaunes/grises et trompettes ainsi que dans les huiles vierges et vinaigres de qualité.

Produits	Prix
Morilles 25 gr	21,8€
Morilles 280 gr	179/189€
Cèpes 45 gr	12,8€
Cèpes 100 gr	20/30€
Chanterelles jaunes / Grises 45 gr	9,8€
Trompettes 45 gr	9,8€
Huile de Noisette 0.25cl	9€
Huile de Noix 0.25cl	9€
Huile de Pistache 0.25cl	25€
Huile de Sésame 0.25cl	7€
Huile de Cacahuete 0.25 cl	7€
Huile olive et Cèpes 0.25cl	9€
Vinaigre Framboise 0.25cl	12€
Vinaigre Calamansi (Citron) 0.25cl	8€
Vinaigre Mangue 0.25 cl	8€
Vinaigre Miel 0.25cl	9€
Vinaigre Datte 0.25 cl	9€
Vinaigre Balasamique 0.25 cl	10€

ATTENTION LES PRIX PEUVENT VARIER SUIVANT LA RECOLTE

Palais de la truffe

Bruxelles, Belgique



STAND **52**

Implantée à Bruxelles, cette entreprise assure la promotion à la fois de sa marque propre et de produits originaux et de qualité à base de truffe.

Autant pour les particuliers que pour les professionnels (restaurants, traiteurs et préparateurs) via la boutique de la Place de Saint-Job à Uccle et du site web : www.eurotartufi.com.

Produits	Prix
Sauce Tartufata 500gr-180gr-90gr	17€ - 12€ - 7€
Crème fromage/truffe 180gr-90gr	8€ - 5€
Crème cèpes et truffe 180gr	13€
Mayonnaise 190gr	6€
Miel truffe 250gr-100g	12€ - 5€
2 paquets Tagliatelle truffe 250gr	11€
Tapenades olive-amandes-truffe 90gr	8€
2X Carpaccio 90gr PROMO (12€/pot)	24€
Huile truffe blanche 500ml-250ml-55ml	27€ - 16€ - 5€
Huile truffe noire 250ml-55ml	16€ - 5€
Foie gras truffe 120gr	25€
Risotto truffe	8€

STAND **53**



**Le Manoir
Alexandre**

Aveyron, Sud-Ouest,
France

Cette prestigieuse conserverie artisanale de la famille Papillon est située dans le Sud-Ouest de la France.

La gamme de produits gastronomiques comprend : foie gras, terrines, rillettes, plats cuisinés, confitures, charcuteries.

Produits	Voir tarif sur stand
Terrines (10 variétés)	
Pâtés	
Rillettes de canard et de truites	
Caille fourrée au foie gras (spécialité maison)	
Foie gras en bocaux	
Plats cuisinés	
Confit de canard	
Gésiers de canard	
Mousses au foie gras	
Confitures artisanales	
Foie gras mi- cuit : nature, figues, pommes, truffes, au yuzu et poires/épices	
Magret de canard	
Aligot	

Champagne Feneuil - Pointillart

Champagne, France



STAND **54**

*Nous sommes Astrid et Benjamin, un couple de vigneron champagne-
nois. Notre domaine, situé au coeur de Champagne est une histoire
de famille depuis trois générations, profondément lié au terroir de notre
village, classé Premier Cru.*

*Nos uvées issues de chardonnay, de pinot noir et de meunier, révèlent
chacune leur caractère authentique, avec finesse et générosité.*

*Engagés dans une viticulture respectueuse de l'environnement, notre
domaine est certifié HVE.*

Appellation	Millésime	Prix
BRUT TRADITION		24€
ROSE		27€
DEMI-SEC		24€
LA BELLE VIE		32€
LOUIS MILLESIME 2015	2015	38€
MARQUIS DE LUTH – Extra Brut – Pur Chardonnay		35€

STAND 55



Domaine Gayrard

Gaillac, Sud-Ouest,
France

Situé sur les hauteurs du vignoble de Gaillac au cœur du Sud-Ouest, notre domaine est installé à l'orée de Causses, sur un plateau calcaire à 300m d'altitude. Depuis 2013, nous avons choisi de revenir sur nos terres familiales pour y réintroduire la vigne, renouant ainsi avec une tradition ancestrale de près de 5 siècles.

Conduit en Agriculture Biologique depuis 2016 notre vignoble s'étend aujourd'hui sur 27 hectares composés de jeunes vignes replantées au fil des ans autour de chez nous et de vignes plus anciennes reprises en 2018 sur les coteaux du Gaillacois. Nous nous attachons chaque jour à recréer un vaste espace naturel diversifié et respectueux de l'environnement pour redonner vie au sol et développer une meilleure biodiversité. Dans cette optique, nous travaillons nos vignes en biodynamie depuis 2019 et développons des cultures complémentaires appropriées à notre terroir (oliviers, arbres truffiers, fourrage pour nos voisins éleveurs, plantes médicinales, ...).

En cave, nous utilisons peu d'intrants (levures indigènes, faibles sulfites...) et choisissons des macérations courtes afin de proposer des vins porteurs de l'identité de nos terroirs, fins et fruités.

Nos cuvées sont essentiellement issues des cépages autochtones de notre région tels que le Loin de l'œil, le Braucol ou encore le Mauzac, avec le défi d'en révéler le caractère et les saveurs.

Appellation	Millésime	Prix
Mauzac	2024	11.60€
Loin de l'Oeil	2023	16.20€
Braucol	2022	11.20€
Duras	2024	12.70€
Acte II		14.10€
Point de jour	2019	24.20€

Château Famaey

Cahors, Sud-Ouest,

France



STAND **56**

Lorsqu'il arrive en Quercy au début des années 2000, en provenance de sa Belgique natale, Luc Luyckx tombe sous le charme de la région. C'est sur un domaine viticole situé à Puy l'Évêque et sur des terroirs privilégiés au cœur de la vallée du Lot qu'il jette son dévolu. « Pris en otage par le vin » comme il s'amuse à le répéter, il se consacre avec passion à son nouveau métier de vigneron. Ambassadeur de l'appellation, il parcourt le monde pour faire découvrir les vins du Château Famaey (régulièrement salués par la presse internationale) et porter haut les couleurs du Cahors.

Depuis 2007, c'est son fils Maarten qui, tout aussi passionné que son père, assure les vinifications et s'attache à faire faire progresser le domaine familial chaque jour un peu plus. Aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale (niveau 3), le Château Famaey propose une belle gamme de vins entre cuvées classiques et cuvées signatures en blanc, rosé, rouge et pétillant.

Appellation	Millésime	Prix
Le Rosé Malbec	2024	7,50€
Le Malbec Rouge	2023	7,50€
L'Impression	2023	10,50€
L'Incontournable	2023	13,50€
Le Grez	2023	23,50€
Cuvée X	2022	26,50€
Cuvée T	2022	36,50€
Le Côtes de Gascogne	2024	7,50€
Le Malbec Rosé Magnum	2024	18€
Cuvée X Magnum	2022	57€
L'Incontournable Magnum	2020	29,50€

STAND 57



La ferme de Bergifa

Lierneux, Belgique

La Ferme de Bergifa vous propose ses délicieuses salaisons artisanales faites maison.

Elevage de bovins de race Limousine depuis 1995, notre ferme possède une boucherie et un magasin de produits locaux dans la belle vallée de la Lienne, près de Lierneux.

Les produits que nous vous proposons sont réalisés avec passion par notre fils Yann, boucher diplômé.

Vous trouverez chez nous du jambon à l'os, du jambon fumé au poivre, de la coppa, de la noix de jambon, du filet de bœuf au sel, des saucisses séchées, des colliers à l'ail et bien d'autres délices.

Produits	Prix
Jambon à l'os	25€/kg
Jambon fumé au poivre	28€/kg
Coppa	25€/kg
Filet de boeuf au sel	28€/kg

La fromagerie du Bairsoû

Stavelot, Belgique



STAND **58**

Lancée en 1998 par Benoît ROBERT, la fromagerie-coopérative du Bairsoû propose une large gamme de savoureux fromages bio au lait cru.

La « Tomme de Stavelot » (lait de vache) n'est plus à présenter. Les fromages de chèvres (de la ferme Lamberty à Petit-Thier) et de brebis (de la ferme Boskin à Francheville) complètent la gamme. Notons aussi un assortiment de fromages frais et yaourts, à base de nos différents laits.

Produits	Prix
Tomme de Stavelot	25€/kg
Val de Wanne à l'ail des ours	25€/kg
Tomme de chèvre au thym	25€/kg
Tomme de brebis affinée au foin	25€/kg

STAND **59**



Brasserie les Mûriers

Waimes, Belgique

La Brasserie Les Mûriers se situe à Waimes, sur le toit de la Belgique. 5 bières artisanales et naturelles sont brassées régulièrement dans notre modeste installation où tout est fait à la main, par volume de 200l, depuis 2016. Nos bières de haute fermentation ne contiennent aucun additif : des malts, des houblons, des épices, du jus (pour la Barbière) et... C'est tout !

Même si nous continuons à brasser régulièrement dans notre petite installation, nous utilisons également depuis 2019 une plus grosse brasserie (2000l) pour répondre à la demande croissante, dans le strict respect des recettes mises au point à Waimes.

Originalité, caractère et naturel sont nos maîtres-mots !

Produits	Prix
1 bouteille : Ipa, Dorée, la 31	3€/pièce
6 bouteilles	16€
24 bouteilles	60€

Café Chorti, Ekipur

Malmedy, Belgique



STAND **60**

Ekipur situé à Malmedy met en lumière des produits naturels et équitables de petits artisans en s'impliquant de la production jusqu'aux consommateurs via un circuit court et en permettant ainsi une parfaite transparence et un respect sur l'ensemble de la chaîne de la matière première au produit fini chez le consommateur.

Produits	Prix
CHORTI Café 250 gr moulu ou grains	7,50€
CHORTI Café 1kg moulu ou grains	29,00€
CHORTI Café 1 Kg en grains en vrac	28,00€
CHORTI Café en pads (paquet de 36) bio	11,10€
CHORTI Café en capsules (paquet de 10) bio	4,60€
Café/Espresso/Ristretto/ chocolat chaud (à consommer sur place ou dans l'espace repas)	2 jetons
Cappucino/Latte Macchiato (à consommer sur place ou dans l'espace repas)	3 jetons
Huile d'olive bio bouteille 750ml	15,50€
Lenika huile d'olive bio bidon 1l (Crète)	18,50€
Huile d'olive bidon 5l	87€

STAND 61



Mchocolate

Malmedy,
Belgique

Après un riche parcours dans la boulangerie-pâtisserie, Manuel Lassance a ouvert son atelier boutique au coeur de la cité du Carmê. L'artisan travaille son chocolat de couverture en veillant particulièrement à sa pureté et à ce qu'il soit neutre. Son chocolat d'origine noir 70% est de Madagascar tandis que le lait à 45% est issu d'un cacao en provenance de Java. Le chocolat blanc à 35% de beurre de cacao est réalisé avec du lait d'Ardenne.

Primé au Gault et Millau 2022, 2023, 2024 parmi les 123 meilleurs chocolatiers de Belgique-Luxembourg

Produits	Prix
Orangette	8,8€
Gingembre	8,8€
Cigare au vieux cognac	14€
Ballottins de praline 250gr	19,75€
Ballottins de praline 375gr	29,60€
Mendiant exotique	8,8€
Mendiant fruits caramélisé	8,8€
Pot de pâte à tartiner	8,5€
Sac gourmand	28€

Les Conserves de Capucine

Julémont, Belgique



STAND **62**

*Nous sommes spécialisés dans la fabrication de terrines de porc (PQA)
et de terrines de gibier de qualité.*

Produits	Prix
Différentes variétés de terrines de porc (PQA)	8€/pièce
Différentes variétés de terrines de gibier	10€/pièce

STAND **63**



Trésor des Hautes Fagnes

Hautes Fagnes,
Belgique

Apiculteurs de père en fils, situés au cœur des Hautes Fagnes, nous vous proposons, grâce à des techniques ancestrales et durables, un miel rare de qualité supérieure, puissamment harmonisant aux saveurs aromatiques uniques.

Produits	Prix
Pots 30g au choix	3,50€
Pots 440g au choix	32,50€
Teinture mère de propolis	14€

Boulangerie Les Goneses

Malmedy,
Belgique



STAND **64**

La boulangerie « L'artisan des goneses » propose des pains au levain, sans additif, avec fermentation lente, au feu de bois (four de 80 tonnes), bio ou dans la philosophie bio.

Produits	Prix
Pain d'épautre bio	6,80€
Gonesse (petit pain)	0,80€
Baguette au levain fait à la main	2,70€

STAND 65



Maison Angelot

Bugey, France

En plein cœur du Bugey, à Marignieu, la famille Angelot exploite un domaine de 26 ha. Dans les années 60, Maxime Angelot développe la vente en bouteilles de ses quelques cuvées. Philippe et Éric, ses fils, élargiront la production et lui dédicaceront la « Cuvée Maxime » en 1997.

Leurs vins produits en AOC Bugey, sur leur domaine, sont entièrement commercialisés par leurs soins. La production se répartit entre 60 % de vins blancs ou méthode traditionnelle et 40 % de rouge et rosé. La Maison Angelot adhère à la charte Vigneron Indépendant et depuis Juin 2019, le domaine est labellisé H.V.E. (Haute Valeur Environnementale).

Appellation	Millésime	Prix
Bugey AOC Chardonnay	2024	9.60€
Bugey AOC Cuvée Maxime	2022	11.60€
AOC Roussette du Bugey	2023	9.80€
Bugey AOC Cuvée Marignieu Chardonnay	2022	15.00€
Vin de France Tendresse d'Automne	2024	14.00€
AOC Rosé du Bugey	2024	8.50€
AOC Bugey Brut	2021	12.40€
AOC Extra Brut	2022	14.60€
AOC Bugey Bulles des Anges	2022	13.10€
Bugey AOC Gamay	2024	8.60€
Bugey AOC Reffet du Terroir	2024	9.00€
Bugey AOC Pinot Noir	2022	10.40€
Bugey AOC Pinot Réserve de fûts	2022	11.40€
Bugey AOC Mondeuse	2022	11.10€
Bugey AOC Mondeuse Cuvée Vintage	2024	14.50€
Bugey AOC Cuvée Marignieu Mondeuse	2022	16.00€
Marc du Bugey		32.00€
Fine du Bugey		28.00€

Maison Simmler

Alsace, France



STAND **66**

La Maison SIMMLER, située à St Hippolyte dans le Haut Rhin, exploite 7 hectares de vignes réparties sur 4 communes. Cette diversité de terroirs lui permet de cultiver l'ensemble des 7 cépages alsaciens. Sa gamme comprend les vins secs, les vendanges tardives et le Crémant d'Alsace.

En reconversion biologique, la philosophie de travail de ce domaine familial est basée sur le respect de l'environnement qu'il s'agisse de la préservation de l'équilibre naturel du sol ou de l'utilisation de produits d'origine naturelle, par exemple.

Appellation	Millésime
Crémant d'Alsace (Brut)	2023
Riesling Perle de Granite (vin sec)	2022
Riesling Tradition (vin sec)	2021
Pinot Gris Schloss (vin demi-sec)	2020
Pinot Gris Part des Anges (vin demi-sec)	2022
Gewurztraminer Vieilles Vignes (vin moelleux)	2020
Gewurztraminer Silbergrube (vin moelleux)	2022
Pinot Noir Passion (vin rouge)	2023
Pinot Noir "Cerisier des Oiseaux" (vin rouge)	2022
Pinot Gris Camylle (vin moelleux)	2017
Gewurztraminer Vendanges Tardives (vin doux)	2020
VOIR TARIF SUR STAND	

STAND **67**



**Domaine
Guérinaud**

Charentes, Nouvelle-Aquitaine,

France

Ce domaine appartient à notre famille, liée à l'histoire du cognac depuis plus de 4 générations. Son origine remonte à notre arrière-grand-père, en 1914.

Situé à quelques kilomètres de Pons, à mi-chemin entre Cognac et Royan, nous possédons 30 ha de vignes et pratiquons la culture raisonnée. Nous aimons partager notre passion et nous vous recevrons avec plaisir dans notre propriété (camping-car, gîte « Le logis de la distillerie »).

Appellation	Prix
Pineau des Charentes blanc Bronze Paris	11,50€
Pineau des Charentes rouge OR VIG 2025	11,50€
Pineau Réserve rouge et blanc 10 ans	17,00€
Très vieux pineau blanc OR 25 ans	30,00€
Cognac VS	23,50€
Cognac Napoléon	36,50€
Cognac XO	46,50€
Caraffe XO	60,00€
Cocktails au cognac: citron, orange,	14,00€
Liqueurs amande, fruits rouges, pêche,	13,00€
Pétilnants au raisin sans alcool	5.00€
Jus de raisin	4.00€
Chocolats au cognac XO 125g/170g	12€/14€

Domaine Lamsoul

Corbières Val de Dagne,
Languedoc, France



STAND **68**

Ann et Grégory Fourez-Craen ont quitté leur Province de Luxembourg natale pour s'installer dans les Corbières en 2022 dans le petit village de Pradelles-en-Val, niché dans le Val-de-Dagne (Corbières).

Tout dans le Val de Dagne apaise : des vignes à perte de vue, des champs d'oliviers, des légendes... L'activité à venir sera la culture de la vigne et des oliviers.

Pas d'historique, pas de tradition familiale, pas d'obligation non plus.

Avec l'aide de quelques vignerons locaux, ils trouvent alors 6 hectares de vignes, un mix de vieilles et de jeunes vignes : syrah, grenache blanc et noir, roussanne.

L'appellation ne sera pas une AOP Corbières mais une IGP locale très peu utilisée : IGP Val de Dagne. Une manière de mettre en valeur une région un peu oubliée.

Ensuite, il fallut trouver un nom. ... « Lamsoul » ... On y retrouve des significations liées au vin, à la réflexion mais c'est également une dédicace au lieu-dit où le néo-vigneron a vécu durant de longues années dans la région de Nassogne-Rochefort. Un lieu chargé d'histoires, de souvenirs et apaisant, lui aussi... comme le vin, comme le Val de Dagne.

Appellation	Millésime	Prix
IGP Val de Dagne - Rouge	2023	13€
IGP Val de Dagne - Rouge	2024	11,75€
IGP Val de Dagne - Blanc	2024	11,75€
IGP Val de Dagne - Rosé	2024	9,75€

STAND 69



Domaine Gilbert Bonnet

Marmandais, Sud-Ouest,
France

Ce domaine familial labellisé « vigneron indépendant » comprend 25 ha de vignes sur les premiers coteaux de la rive droite dominant la Garonne à Marmande.

Ces coteaux avec un relief marqué reposent sur des veines de tuf et des argiles.

Les cépages utilisés sont :

Rouges et rosés : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, abouriou, malbec, syrah, gamay et fer servadou.

Blancs : sauvignon blanc et gris.

Le domaine est certifié bio (Qualisud) depuis 2018.

Appellation	Millésime	Voir tarif sur stand
Sémillac rosé	2024	
Sémillac rouge	2023	
Les Astéries rouge	2023	
De la racine au vin rouge	2022/2023	
Abouriou rouge	2023	
Clos de l'Adret rouge	2022	

Domaine Nicolas Croze

Rhône, France



STAND **70**

Ce domaine familial de 30 ha est situé au confluent du Rhône et de l'Ardèche à Saint-Martin d'Ardèche (arrivée des gorges).

Le domaine pratique une culture de la vigne respectueuse de l'environnement (HVE depuis 2 ans) avec notamment un soin particulier apporté au travail des sols et des vendanges manuelles.

Nos vins sont les produits exclusifs de notre vignoble. Notre gamme de Côtes du Rhône en monocépage ou en assemblage, en rouge, blanc et rosé, est régulièrement primée au Concours Général Agricole de Paris.

Notre gîte a été transformé en bureau, mais en cas de demandes nous connaissons des hébergements proposant gîtes ou chambres.

Appellation	Millésime	Voir tarif sur stand
Côtes du Rhône Blanc Les 3 Grains	2023	
Côtes du Rhône Vieilles Vignes	2023	
Côtes du Rhône Cuvée Fleurie (Viognier)	2023	
Côtes du Rhône Rosé Les Trois Grains	2023	
Côtes du Rhône Rouge Les Petits Coins	2023	
Côtes du Rhône Rouge Notre dame de Mélinas	2022	
Côtes du Rhône L'Epicurienne	2022	
Côtes du Rhône Coeur de Galets	2022	

STAND 71



Domaine de la Sorba

Ajaccio, Corse,
France

Situé sur la commune d'Ajaccio, le domaine de la Sorba compte 20 ha de vignes plantées sur des arènes granitiques.

Un encépagement typique où le Sciaccarellu domine de façon « impériale ».

Pour Louis Musso, le respect de l'environnement demeure une priorité, car sans être bio, il utilise les traitements et produits agréés en agriculture biologique.

Appellation	Millésime	Prix
Ajaccio Domaine de la Sorba rouge	2022	18.00€
Ajaccio Domaine de la Sorba rosé	2024	14.00€
Ajaccio cuvée "Sébastienu Costa"	2022	30.00€
Ajaccio cuvée "Louis Musso & fils"	2023	16.00€
IGP Blanc Flor di Malvasia	2024	19.00€
Sous réserve de disponibilité		

Boca Baco

Portugal



STAND **72**

BOCA BACO est une société d'importation de vins et de produits de bouche portugais. Nuno a parcouru de nombreuses régions viticoles comme le Douro (Portugal), la Bourgogne (France), la Napa Valley (Californie), le Coonawarra et le Padthaway (Australie-Méridionale), pour explorer d'autres horizons et apprendre différentes techniques liées à la production de vin.

Il s'installe ensuite dans le sud du Portugal, dans la plaine de l'Alentejo pour y travailler comme œnologue et directeur de production.

En Belgique depuis plusieurs années, nous avons le plaisir de le compter régulièrement parmi nous.

Appellation	Millésime	Prix
Vale da Pia DOC DOURO Blanc	2023	9,50€
Casa de Mouraz DOC DÃO Blanc	2023	13,50€
Desviso « Gouveio » IGP LISBOA Blanc	2022	19€
Convés IGP ALENTEJO Rouge	2022	9,50€
PENALVA « Jaen » DOC DÃO Rouge	2020	12,00€
Dois Lagares DOC DOURO Rouge	2021	15,00€
PORTO DOC Vieira de Sousa BLANC	-	12,50€
PORTO DOC Vieira de Sousa RUBY	-	12,50€
PORTO DOC Vieira de Sousa COLHEITA	2010	34,00€

STAND 73



Weingut Kirchen

Mosel-Ruwer,
Allemagne

Ce domaine familial, transmis de génération en génération, est situé à Oberemmel, dans la célèbre région viticole de la Moselle et plus particulièrement de la Sarre, près de Trèves.

Le terroir de cette région est reconnu pour sa qualité depuis l'époque romaine et a été élu « Terroir de l'année » en 2014. C'est ici que se trouve la célèbre colline « Scharzberg » connue pour ses vins liquoreux parmi les plus recherchés au monde.

Le domaine Kirchen propose une vaste gamme de vins de caractère en blancs, rosés et rouges.

Qu'ils soient à base de riesling, le cépage-roi de la région, du très sec au liquoreux, de Pinot Gris, de Pinot Blanc, de Pinot Noir et de Dornfelder, ou issus de cépages moins connus comme le Bacchus, ils sont tous extrêmement équilibrés et savoureux.

A découvrir !

Appellation	Millésime	Prix
Riesling Sekt Brut	2023	
Riesling Spätlese trocken Oberemmler	2023	
Riesling Spätlese fruchtsüss	2023	
Riesling Auslese Oberemmler Raul	2019	
Weißburgunder	2024	
Rotling	2024	
Bacchus	2023	
Gewürztraminer Auslese Oberemmler	2023	
Mensis Octavus Spätburgunder	2023	
VOIR TARIF SUR STAND		

Domaine de Palestor

Châteauneuf-du-Pape,
Rhône, France



STAND **74**

Depuis 1886, le domaine a vu cinq générations de vignerons et vigneronnes se succéder dont Laetitia Thoumy, depuis 2002 sur l'exploitation et qui cette année a repris l'exploitation.

Le domaine comprend 3.25 ha dont 1.45 ha en AOC Châteauneuf-du-Pape et 1.80 ha en Côtes-du-Rhône régional et Villages. L'âge moyen des vignes est de 50 ans. En agriculture biologique depuis 2014, elles poussent sur un terroir unique fait de cailloux roulés, véritables galets, sur une grande partie de l'aire d'appellation. Il est constitué d'étagements de plateaux et de terrasses et jouit grâce au mistral, qui en provençal signifie « maître », de conditions climatiques exceptionnelles optimisant l'ensoleillement tout en réduisant la pluviométrie.

Les vendanges sont manuelles et un tri s'effectue sur toutes les parcelles afin de ne conserver que les raisins de qualité. Au moment de la mise en cuve (béton) pour une vinification semi-carbonique, un léger foulage et éraflage partiel sont effectués pour les raisins rouges. La cuvaison dure une quinzaine de jours minimum. Les raisins blancs sont pressés à leur arrivée. Le résultat : de somptueux vins de garde en blanc comme en rouge !

Appellation	Millésime	Prix
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE BIO		
75 cl	2021	26,00€
150 cl magnum	2021	55,00€
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE BIO		
75 cl	2020	27,00€
150 cl magnum	2020	57,00€
COTES DU RHONE ROUGE 2004 :		
Compte tenu du millésime, 21 ans d'âge, les bouchons ont été remplacés.		
75 cl	2004	11,50€
150 cl magnum	2004	26,50€

STAND **75**



Domaine
de la Pinsonnière
Vouvray, Loire,
France

Le domaine de la Pinsonnière exploite 23 ha de vignes, plantées essentiellement en appellation Vouvray avec son cépage unique : le chenin blanc.

Vous y trouverez des vins tranquilles (du sec au moelleux) et des effervescents qui sublimeront vos apéritifs et vos repas.

Découvrez cette année à Malmedy, notre Vouvray tranquille sec 2021, médaillé d'Or ainsi que notre Vouvray Méthode Traditionnelle Brut, médaillé de bronze, tous deux à Mâcon.

Appellation	Millésime
Vouvray tranquille sec	2023
Vouvray tranquille ½ sec	2023
Vouvray moelleux	2022
Vouvray Tête de cuvée Elégance Brut	2023
Vouvray Méthode traditionnelle Extra-brut	2023
Vouvray Méthode traditionnelle Brut	2023
Vouvray Méthode traditionnelle ½ sec	2023
Touraine rosé Méthode traditionnelle ½ sec	2023
VOIR TARIF SUR STAND	

Mas d'Arcaÿ

Saint-Drézéry, Languedoc,
France



STAND **76**

Vignerons de père en fils depuis 1733, le Mas d'Arcaÿ est le domaine viticole le plus ancien de Saint Drézéry. La famille Lacauste exploite 42 hectares de vignes, dont la moitié est classée en AOC.

En 2009, Jean Lacauste reprend et modernise l'exploitation familiale tout en gardant l'authenticité qui caractérise ses vins. La vinification se fait au domaine dans le respect de la tradition ancestrale.

Appellation	Millésime	Prix
"Ulysse l'aventurier" sauvignon IGP OC 75cl	2024	10€
"Jean l'effronté" viognier » IGP OC	2024	10€
"Cheveux d'Ange" AOP Languedoc 75cl	2024	15€
"Nom de la Rose" AOP Languedoc 75cl	2024	12€
"1779" Grès de Montpellier 75cl	2023	15€
"Obsédé du Cru" AOP Languedoc 75cl	2023	18€
"Valentibus" AOP St Drézéry 75cl	2024	20€
"Magalona" AOP St Drézéry 75cl	2022	30€

STAND **77**



Champagne Leriche Tournant Champagne, France

La maison LERICHE TOURNANT a été fondée en 1966 par une famille de vieille souche vigneronne. Ce domaine, au cœur de la Vallée de la Marne, s'étend sur 7 ha, couvrant des coteaux argilo-calcaires plantés en majorité de Pinot Meunier, cépage typique de la région, de pinot noir et de chardonnay.

Isabelle et Benjamin sont à la tête du domaine depuis 2008. Ils travaillent dans la continuité de leurs parents et grands-parents, en alliant respect des traditions et modernité.

Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2018 et vigneron indépendant.

Appellation	Millésime	Prix
MEUNIER BRUT		
Bouteille		19,50€
Magnum		42€
Demi Bouteille		12€
CHARDONNAY		21€
PINOT		21€
MEUNIER EXTRA BRUT		25€
PRESTIGE		21,50€
ROSE DE SAIGNEE		22€
MILLESIME 2015	2015	27€

Cantina di Vicobarone

Lombardie- Emilie-Romagne,
Italie



STAND **78**

La coopérative a été fondée dans les années 60 au cœur du Val Tidone afin d'aider les viticulteurs, propriétaires de petites parcelles de vignes, à vinifier leur récolte dans les meilleures conditions possibles.

Elle se situe à cheval sur les régions de Lombardie et d'Emilie-Romagne et ses vins, à base de cépages autochtones, dans les appellations DOC Colli Piacentini et Oltrepo Pavese, sont régulièrement mis à l'honneur dans les concours internationaux.

Elle a reçu le label de qualité « Viva », l'équivalent italien du HVE (haute valeur environnementale) français.

Appellation	Millésime	Prix
Pandora Pinot noir Frizzante	2023	10,5€
Theta Malvasia	2023	12€
1960 Malvasia Spumante	2024	12€
Bonarda Dolce Frizzante	2024	8.5€
Titano Gutturnio	2023	11€
Pleione Gutturnio Riserva	2021	15€
Prometeo IGP		15€

STAND 79



Domus Vinum

Afrique du Sud

Depuis 1985, Luc Wauters arpente les meilleurs domaines d'Afrique du Sud, dans les régions de Paarl, Stellenbosch et Elgin pour nous en ramener ses meilleures sélections. En 2015, Jérôme Lamote a repris Domus Vinum et continue de nous présenter chaque année de superbes cuvées.

Appellation	Millésime	Prix
MAN Inyosi natural sweet	2023	8€
Kaapzicht Chenin Blanc	2024	10€
Kaapzicht Kliprug Chenin	2023	19€
Kaapzicht Pinotage rosé	2023	10€
Paul Cluver Sauvignon Blanc	2023	12€
Kaapzicht Kaleidoscoop	2021	10€
Kaapzicht Estate Blend	2021	15€
Kaapzicht Rooiland Pinotage	2021	18.5€
Kaapzicht Jus de raisin Muscat		6.5€

Château de Durette

Beaujolais, France



STAND **80**

« Si Beaujolais s'écrit avec un "S" c'est justement parce qu'il y en a 12 ! »

Le Château de Durette, propriété située au cœur des Crus du Beaujolais vous propose une large gamme de vins, chacun avec ses propres caractéristiques, même s'ils appartiennent tous à la même famille du Beaujolais : parfumés, savoureux, structurés, complets.

Ici on pratique une viticulture raisonnée et tous les vins sont vinifiés et élevés avec le même respect dans la cuverie à Régnié-Durette. Le domaine est en conversion BIO.

Appellation	Millésime	Prix
Beaujolais Villages Blanc 'Pizay'	2024	9.80€
Beaujolais Villages Blanc 'Prestige'	2024	13.50€
Régnié 'Les Bruyères'	2024	9.80€€
Variation 'Gamay – Syrah'	2024	8.70€
Morgon 'Les Charmes'	2023	11.50€
Moulin à Vent 'Les Gimarets'	2024	12.60€
Chénas 'Les Brureaux'	2023	11.50€
Morgon Hommage	2023	13.50€
Chénas Fidélité	2024	12.50€
Moulin à Vent Prestige	2023	18€

STAND **81**



Domaine Philippe Robert

Bourgogne, France

Depuis quatre générations, le domaine Robert nous surprend avec ses vins de qualité. Vinifiant à l'origine ses propriétés en appellation Bourgogne, il s'est diversifié avec le temps en proposant désormais des pinots noirs issus des vignes de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin et des vins issus de Chardonnay.

Depuis plus de 25 ans à la tête du domaine, Philippe, avec aujourd'hui, Johann, son fils aîné, nous propose des vins toujours plus élaborés. Présents sur de nombreux salons en France, ils se feront toujours un plaisir de vous accueillir sur le domaine pour une dégustation plus intimiste au caveau, en famille ou entre amis.

Appellation	Millésime	Prix
Marsannay blanc	2024	20.00€
Marsannay « Au Ronsoy » rouge	2024	19.00€
Fixin Entre deux Velles	2024	21.00€
Gevrey-Chambertin	2024	29.00€

Château Tournefeuille



STAND **82**

Lalande de Pomerol – Saint Emilion,
Bordeaux, France

Ce domaine familial depuis 7 générations, est installé à Brissac Quincé en Anjou.

Sur sols argilo-calcaires et schisteux, poussent 7 cépages à la personnalité bien marquée: chardonnay, chenin blanc, pinot noir, sauvignon blanc, gamay et le cabernet franc et le cabernet sauvignon.

Le domaine produit des vins blancs secs et moelleux, des rosés, des rouges et des crémants.

Appellation	Millésime	Prix
Sauvignon IGP	2023	9,00€
ECRIN de BULLES Crémant Sémillon/		13,00€
FLEUR DE VIGNE Muscat /Chardonnay	2024	10,00€
Ch. LA FLEUR SAINT ESPERIT Bdx Sup	2023	11,00€
SAINT EMILION		
Ch. LE FREYCHE, 50% Merlot 50%	2020	12,00€
Ch. GRAND CARDINAL Grand Cru,	2019	20,00€
LALANDE DE POMEROL		
Esprit ROSALCY, 50% Merlot 50%	2022	17,00€
Ch. TOURNEFEUILLE Merlot/Cab Franc	2022	25,00€
Ch. Haut Surget, Merlot /Cab Franc/	2020	20,00€
POMEROL		
Ch. Grand Moulinet, 100 % Merlot (12	2020	30,00€

STAND 83



Domaine de la Garnière

Pays Nantais, Loire, France

Domaine familial de 30 hectares depuis 3 générations, notre vignoble est situé au sud-est de Nantes sur les coteaux de la Moine, à proximité de l'embouchure de la Loire et de l'Océan Atlantique.

Nous produisons différentes cuvées à partir d'un cépage unique, le Melon de Bourgogne, plus connu sous le nom de Muscadet, particulièrement adapté au climat océanique de la région. Bien vinifié, ce cépage connu pour sa grande fraîcheur et sa minéralité, magnifie le terroir dont il provient et présente de grandes aptitudes à la garde.

Notre gamme de produits comprend également des vins blancs de chardonnay, sauvignon et pinot gris, des vins rouges et rosés de cabernet franc et merlot, et aussi des fines bulles en Méthode Traditionnelle blanc et rosé.

La culture se fait en agriculture raisonnée, certifiée en Haute Valeur Environnementale (HVE).

Appellation	Millésime	Prix
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Tradition	2024	9.00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Vieilles Vignes	2023	10.50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Réserve	2020	12.50€
Muscadet Sèvre et Maine Clisson Cru Clisson	2022	17.00€
Chardonnay Val de Loire IGP	2024	9.00€
Sauvignon Blanc Val de Loire IGP	2024	9.00€
Sauvignon Gris Val de Loire IGP	2024	10.50€
Sauvignon Gris Val de Loire IGP Réserve	2022	12.00€
Pinot Gris Val de Loire IGP	2023	11.00€
Cabernet Franc Rouge Val de Loire IGP	2020	11.50€
Merlot Rouge Val de Loire IGP	2023	9.00€
Cabernet Franc Rosé Val de Loire IGP	2023	8.50€

Georgian Wines

Georgie



STAND **84**

« JSC kindzmarauli » - Domaine situé dans la région de Kakhetie dans l'est de la Géorgie. C'est la région la plus fertile pour la viticulture.

Fondée en 1533, la maison a connu des changements à travers les siècles mais les terroirs, l'authenticité, sont restés intacts.

Les vins géorgiens se caractérisent par la typicité de leurs cépages locaux.

La Géorgie compte plus de 500 cépages autochtones et franc-de-pieds. Certains sont reconnus pour leur résistance aux maladies et au changement climatique comme les 2 cépages "Saperavi" en rouge et "Rkatsiteli" en blanc.

La Géorgie est aussi le berceau du vin et de la méthode ancestrale de vinification en jarre « Qvevri ».

Appellation	Millésime	Prix
KISI blanc demi-doux	2023	13€
MTSVANE blanc demi-sec	2023	12.5€
Cuvé Georgian prestige (Mtsvivani kakhuri)	2021	16€
RKATSITELI QVEVRI (vin orange)	2021	16€
KINDZMARauli AOC rouge demi-doux	2022	16€
PIROSMANI rouge demi-sec	2022	13€
ALEKSANDROULI rouge sec	2022	13€
MUKUZANI AOC rouge sec	2020	18€
KVARELI AOC rouge sec	2020	20€
SAPERAVI PREMIUM rouge sec	2022	20€
SAPERAVI QVEVRI rouge sec	2020	31€
PASTORAL rouge liqueux	2022	15€

STAND 85



Earl Domaine Baptista

Mâcon-Bussières,
Bourgogne, France

Depuis 1989, Muriel et Jean-Philippe ont repris l'exploitation familiale de 14 ha (ancien domaine René Dussauge), issue de cinq générations de vignerons. Le domaine Jean-Philippe Baptista est situé à Bussières, joli village du Val Lamartinien en Bourgogne du Sud, à une dizaine de kilomètres de Mâcon (71).

La richesse de notre terroir, basé sur les coteaux ensoleillés du Mâcon-nais, nous permet de produire un large éventail de vins. Sur les sables granitiques, le gamay avec lequel est produit le Mâcon-Bussières rouge se porte à merveille. Les sols argilo-calcaires conviennent parfaitement au cépage chardonnay et nous offrent des Mâcon-Bussières blancs avec un bon potentiel de garde.

Ce terroir est également propice à la production de Bourgogne aligoté, l'autre cépage blanc de la Bourgogne. Une partie des Mâcon-Bussières blancs est élevée et vinifiée en fûts de chêne ainsi que le cépage pinot noir pour l'appellation Bourgogne rouge. La vente directe se fait au domaine et sur une quinzaine de salons spécialisés et foires aux vins en France et en Belgique.

Appellation	Millésime	Prix
BOURGOGNE ALIGOTE Blanc "Entilles"	2024	10€
MACON-BUSSIERES Blanc "Les Terreaux"	2024	11.50€
MACON-BUSSIERES Blanc Fût "Les Giraudières"	2024	14.50€
MACON Blanc "LAVAIVRE"	2024	10€
HARMONIE D'AUTOMNE BLANC	2024	14.50€
MACON-BUSSIERES Rosé	2024	8.50€
MACON-BUSSIERES Rouge "Les Varennes"	2024	10€
BOURGOGNE PINOT NOIR Rouge Fût	2023	14.50€

Domaine Pastor

Faugères, Languedoc,
France



STAND **86**

Depuis plus de 100 ans, notre vignoble est le fruit d'une passion transmise par six générations successives. Nos ancêtres, amoureux de la terre ont posé les bases d'un savoir-faire qui continue de vivre à travers nous aujourd'hui.

Un vignoble exceptionnel, sur un terroir d'exception. En 2021, nous décidons d'aller encore plus loin: nous vinifions pour la première fois nos cuvées.

Guidés par l'héritage familial et un profond respect pour notre terroir, nous cultivons nos vignes avec soin et en harmonie avec la nature.

Nos vieilles vignes, véritables témoins du temps, sont chéries et préservées. Nous les travaillons en privilégiant des pratiques durables: couverts végétaux, fumier, vendanges manuelles et désherbage mécanique nous permettent de préserver la biodiversité et la santé des sols.

À travers ces choix, nous cherchons à produire des vins qui reflètent l'authenticité de notre terroir tout en respectant la terre que nous transmettrons aux générations futures.

Bienvenue dans notre domaine, où chaque bouteille raconte une histoire de passion, de famille et d'engagement.

Appellation	Millésime	Prix
1961 CARIGNAN BLANC VDF	2024	12€
29 FEVRIER AOP FAUGERES BLANC	2024	13€
PETITE JEANNE AOP FAUGERES ROSE	2024	9.5€
PASSATION AOP FAUGERES ROUGE	2024	10€
LA GRANGE DE MARC ROUGE	2022	15€

STAND **87**



Domaine Le Coustalas

Ventoux, Rhône, France

Etabli depuis 5 générations sur les contreforts du Ventoux, le Domaine du Coustalas, « Les grands coteaux » en provençal, s'est patiemment établi autour de 3 cultures, les Oliviers, la Truffe et les Vignes.

En 2017, la 5ième génération, Jérémy et Jonathan Casado, prennent la relève et élaborent les premiers vins du « Domaine Le Coustalas – Frères Vignerons »

Appellation	Millésime	Prix
Prémices, AOP Ventoux Rouge	2024	9€
Li Rèire, AOP Ventoux Rouge	2024	15€
Le Coustalas Rosé, AOP Ventoux Rosé	2024	8€
SYBeL, IGP Vaucluse Blanc	2024	8€
Miroir des Aigles, IGP Vaucluse Blanc	2024	10€
Maienque, AOP Ventoux Blanc	2024	15€

Transylvania

Roumanie



STAND **88**

Avec son climat très ensoleillé, une tradition viticole millénaire et de superbes cépages autochtones, la Roumanie fait définitivement partie des grandes nations productrices de vins. La société Transylvania est spécialisée dans l'importation de vins choisis parmi les producteurs suivants : ZAREA , 7ARTS, SERVE, DOM SAHATENI, TOHANI, THE ICONIC ESTATE. Ces producteurs cultivent les cépages traditionnels roumains : la feteasca alba, le feteasca neagra, la tamaioasa, romanesca et la busuioaca de bohotin. Ils produisent également des vins d'assemblages de cépages internationaux. Leur gamme de vins, entre 8€ et 25€ est accessible à tous et saura vous séduire par son excellent rapport qualité/prix.

Appellation	Millésime	Prix
Zarea Gold Méthode traditionnelle	2024	15.00€
Nomad Feteasca Regala	2024	8.50€
Nomad Feteasca Neagra	2022	8.50€
White artisan	2023	11.50€
Artisan Tamaiosca sec	2023	11.50€
Artisan Feteasca Neagra	2021	11.50€
Artisan Tamaisca Romanesca doux	2023	11.50€
Promessa	2021	11.50€
Ice Wine		20.00€
Princian Feteasca Neagra	2022	11.50€
Sauvignon blanc 7Arts	2023	11.50€
Feteasca Neagra 7Arts	2021	22.00€
Endorphine 7Arts	2021	18.00€
Cvartet 7Arts	2020	25.00€
Tabiet demi-doux 7Arts	2023	8.50€

STAND **89**



Château Viguerie de Beulaygue

Frontonnais, Sud-Ouest,
France

Le Château Viguerie est un domaine viticole de 22 hectares situé en Occitanie, dans le Tarn-et-Garonne, au cœur de la zone d'appellation Fronton. Ici, le climat favorable (beaucoup d'ensoleillement mais également des influences océaniques) et les sols des anciennes terrasses du Tarn forment un terroir exceptionnel pour la production de nos vins. Héritiers de cinq générations de vignerons, les propriétaires actuels ont à cœur de travailler les vignes, dont ils sont si fiers, dans le respect de la nature. C'est pourquoi ils ont entamé en 2019 une conversion à l'agriculture biologique. Attachés à la typicité de leur terroir, ils travaillent des cépages locaux et originaux dont la fameuse Négrette, ce cépage qui fait la renommée de l'appellation Fronton et qui développe une riche palette d'arômes.

Appellation	Millésime	Prix
Fronton rosé Tradition	2024	7.50€
Fronton rouge Tradition	2022	7,50€
Fronton rouge Croix de l'Agneau	2024	9.50€
Fronton rouge Les Aïeux	2020	9.80€
Fronton rouge Terre de Négrette	2024	10.60€
Fronton rouge l'Enchanteur	2018	15.50€
Fronton rouge La Rouge	2020	19.50€
IGP Comté tolosan blanc sauvignon	2024	7,50€
IGP Comté tolosan blanc moelleux	2024	7.90€
VDF Blanc l'Impertinent- bouysselet	2023	19,50€

Domaine Christophe Pichon

Rhône, France



STAND **90**

Ce domaine est situé dans la vallée du Rhône septentrional, de Côte-Rôtie, au nord, à Cornas, au sud. Les vignes sont plantées sur des coteaux extrêmement pentus et profitent d'un ensoleillement exceptionnel. Les sols légers, perméables et chauds se composent de schistes en décomposition (Côte-Rôtie) et de granits altérés (Saint-Joseph, Condrieu et Côtes-du-Rhône). La roche-mère affleure sur certaines parcelles.

Les cépages dominants sont la syrah, le viognier, la roussanne et la marsanne.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
IGP Collines Rhodaniennes « Viognier »	2023/2024	18,50€
Crozes-Hermitage	2024	25€
Saint-Joseph « White »	2023/2024	29€
Condrieu	2023	38€
Condrieu « Roche coulante »	2023	45€
Rouges		
Vin de France Syrah	2023	16€
Crozes-Hermitage rouge	2023/2024	24€
Saint-Joseph « Red »	2023	27€
Cornas « Allégorie »	2022	44€
Côte-Rôtie « Promesse »	2022/2023	55€
Côte-Rôtie « Rozier »	2022/2023	64€
Réduction par achat de carton de 6bt		

STAND 91



Château Saint-Martin de la Garrigue Languedoc, France

Au cœur du Languedoc, entre Béziers et Montpellier, à Montagnac ce domaine de 160 hectares surplombe l'étang de Thau.

Vignes, garrigue, pinèdes et oliviers composent un ensemble qui s'ordonne autour d'un prestigieux château Renaissance. Le vignoble occupe 60 hectares répartis sur deux terroirs, les terres blanches sur l'AOC Picpoul de Pinet et les terres rouges sur l'AOC Grès de Montpellier.

Les 13 parcelles cultivées en Terra Vitis comptent 15 cépages. Le domaine produit depuis des décennies, des vins de haute qualité sur 3 appellations : AOC Grès de Montpellier, AOC Picpoul de Pinet, AOC Languedoc.

Les vins du Château Saint Martin de la Garrigue sont régulièrement cités et primés, et leur réputation a atteint une renommée internationale. Les guides viticoles et la presse les considèrent parmi les meilleurs rapports qualité-prix du Languedoc.

Appellation	Millésime	Prix/12bt
37 BLANC	2023	8,9€
BRONZINELLE BLANC	2023	12,5€
PICPOUL DE PINET BLANC	2024	12,8€
BRONZINELLE ROSE	2023	8,9€
37 ROUGE	2022	8,9€
BRONZINELLE ROUGE	2020	12,9€
GRES DE MONTPELLIER	2020	19,8€
BULLES DE PICPOUL	2023	15,5€

Domaine du Comte

Châteauneuf-du-Pape,
Rhône, France



STAND **92**

C'est dans les années 1920 que l'arrière-grand-mère maternelle d'origine grecque, Anastasia Alazay créa le domaine viticole. A cette époque les premiers ceps de vignes se mêlaient aux arbres fruitiers, aux forêts, non loin des fermes d'antan.

Charles Alazay et Aline de Courten ont transmis cet héritage à Christophe de Courten dès l'âge de 11 ans : récolte du raisin, travail de la terre, méthodes de vinification. Trente ans plus tard, c'est une fierté de travailler les vignes centenaires plantées par nos ancêtres. Quel plaisir de parcourir chaque jour les rangs des vignes sur lesquels sont passés les chevaux et les charrues de l'époque !

Nos vins sont issus de différents terrains : sablonneux, argilo calcaire, caillouteux, argile bleue et blanche.

Nos vignes centenaires entretenues, apportent à nos vins finesse et complexité aromatique.

En bio depuis 2015.

Appellation	Millésime	Prix
AOP Châteauneuf-du-Pape « Blanc précieux »	2024	28€
AOP Châteauneuf-du-Pape « La Couronne »	2023/2024	21€
AOP Châteauneuf-du-Pape « Cuvée spéciale »	2020	32€
AOP Châteauneuf-du-Pape « Réserve du Cygne »	2020/2022	36€

STAND 93



La petite cueilleuse Belgique

La Petite Cueilleuse cultive un écosystème vivant et harmonieux, mêlant abeilles, fleurs, légumes, fruits et transformations saisonnières. Elle favorise le développement d'un biotope complet, où chaque élément nourrit l'autre, en lien intime avec la nature. Depuis plus de 20 ans, elle façonne ses vins avec exigence et sensibilité, en quête de finesse et d'exception. Son Prestige de Fleur, réalisé sans raisin selon la méthode traditionnelle, rivalise avec les plus belles bulles. Ce vin unique invite à poser un regard nouveau sur l'univers viticole.

Cette année, elle élargit sa gamme de vins de fleurs aux alliances botaniques subtiles, à la croisée du végétal et de la vinification douce.

Engagée dans une dynamique de production locale, artisanale et respectueuse du Vivant, La Petite Cueilleuse propose des produits d'excellence, empreints de passion et de gourmandise. Quand la saison le permet, elle récolte également le fruit du travail de ses abeilles.

Ses créations invitent à « suspendre le temps au rythme du vivant ».

Produits	Prix
Prestige de Fleur (à l'unité)	35€
Cuvée Belle Fleur (à l'unité)	14€
Cuvée Altana (Nigra, Terra, Hybissan, Ribesse)	14€ (à l'unité)
Miel 500g (à l'unité)	15€
Miel-ail (à l'unité)	8€
Coffrets Cadeau	Entre 20€ et 100€
Aromates et épices	Entre 3,50€ et 15€

Clos les Ramiers

Province de Limbourg,
Belgique



STAND **94**

Ce domaine se situe dans le pittoresque village de Gotem, à Borgloon, au centre de la Hesbaye. Carole Vandionant, la propriétaire, a grandi dans la culture des fruitiers avant d'en faire son métier. En 2001, elle a repris l'exploitation familiale et a remplacé, petit à petit, certains vergers par des vignobles. Elle a choisi une grande diversité de cépages : Chardonnay, Wurzer, Dornfelder, Cabernet Dorsa, Cortis, Noir, Cantor, Muscaris, Muscat Bleu, Johanniter.

Cela lui permet, aujourd'hui de proposer une large palette de vins originaux. C'est avec passion que Carole vous fera découvrir sa sélection de vins. Elle organise aussi des visites de son domaine sur rendez-vous.

Appellation	Millésime	Prix
Perles de Jade Méthode trad, chard 100%	2021	21€
Rubis Perlé Méthode trad rouge	2020	21€
Chardonnay Barrique, sec boisé	2022	18€
Chardonnay, sec fruité	2020	13€
Wurzer, demi-sec fruité	2023	13€
Saphir, rosé sec fruité	2021	13€
Spinelle, demi-sec fruité	2022	13€
Agathe, rouge sec fruité fruits rouges	2020	14,50€
Corail, rouge sec épicé, poivre poivron vert	2019	13€
Rubis, sec boisé vieilli en fut de chêne	2020	18€
Vin de glace raisin, pommes, poires		25€

STAND **100**

Royale Union Wallonne

Infos et tickets



Retrait d'argent possible

[illegible]

[illegible]

[illegible]

STAND

101

Brasserie

Tarif Bar

1 jeton boisson = 1,20 €

Bières

Jupiler (au fût)	2 jetons
Bière spéciale (Blonde, Brune, Blanche)	3 jetons

Eaux et limonades

Eau	2 jetons
Cola	2 jetons
Limonade	2 jetons
Jus d'orange	2 jetons

Boissons chaudes

Café	(Chorti, stand 35)	2 jetons
Espresso	(Chorti, stand 35)	2 jetons
Ristretto	(Chorti, stand 35)	2 jetons
Cappuccino	(Chorti, stand 35)	3 jetons
Latte Macchiato	(Chorti, stand 35)	3 jetons
Chocolat chaud (bar)		2 jetons
Chips		1 jeton
1 Boulette, ketchup/moutarde		2 jetons

Tarif restaurant

Samedi et dimanche toute la journée :

- *Pâtes- sauce bolognaise* *1 ticket = 12 €*
- *Pâtes - sauce truite saumonée* *1 ticket = 12 €*
- *Vol-au-vent, frites belges* *1 ticket = 15 €*
- *2 Boulettes, sauce liégeoise, frites belges* *1 ticket = 15 €*
- *Civet de biche et sa garniture* *1 ticket = 20 €*

VENTE DES JETONS ET TICKETS AU STAND 100

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Avec le soutien de la coopérative

Porc Qualité Ardenne



De la Fourche à la Fourchette



avec le soutien de
Fédération Royale des Porcs de Belgique

Malmédyl - WWW.PQA.BE -  



Le rendez-vous des plus belles robes.

FIDUCIAIRE \ SECÉTARIAT SALARIAL \ ADVISORY

**Neoviah, partenaire
du Salon du Vin**

EUPEN \ MALMEDY \ SAINT-VITH \ WEISWAMPACH \ www.neoviah.be


NEOVIAQ