LPWINES

Léo Plassard
leo@lpwines.fr
+33 (0)6 95 97 00 52

France

Beaujolais
Paul Janin et Fils

Bourgogne
Les Coteaux des Margots
Dame Jeanne
Armand Heitz (hors 33)
Louis Mathieu

Champagne
La Borderie (hors 33)
José Michel
Wirth Michel

Languedoc
DIVINEO - Bourgogne & Languedoc
Les 8 sarments - Languedoc

Rhône Nord
Domaine Vendôme

Rhône Sud
Marcel Richaud

Provence
Domaine Fontchêne (hors 64)

Loire
Domaine des 4 Journaux

Italie

En collaboration avec Clément Colin-Morey

Piémont
Trediberri
Piero Busso
Poderi E Cantine Oddero
San Barnaba
Bricco Ernesto
Borgogno E Carbone
Penna-Currado
Stefano Occhetti

Vénétie
Cà la Bionda
Dennis Borchia

Toscane
J. G. Benda

Méditerranée

Tunisie & Italie
Le Vin Vogueur

Domaine et Maison

Paul Janin et Fils Artisan de vignes et de vins

651 rue de la Chanillière, 71570 Romanèche-Thorins

Tel : 03 85 35 52 80 / Courriel : contact@domaine-paul-janin.fr

« Notre vignoble est cultivé sans herbicides ni engrais chimiques »

Conversion en viticulture biologique

Tarifs Hiver 2025 Cavistes

Domaine

Beaujolais-Villages	
*« **Argiles** » 2023 Blanc Pas de disponibilités*	9.05 €
*« **Piémonts** » 2023 Rouge Pas de disponibilités*	8.60 €
Moulin à Vent	
*« **Empreinte** » 2023*	9.80 €
*« **Vignes du Tremblay** » 2023*	10.95 €
*« **Héritage** » 2022*	15.20 €
*« **Héritage** » 2023 Disponible en mai 2025*	15.20 €
*« **Les Greneriers** » 2022*	21.00 €
*« **Vignes du Tremblay** » 2022 Magnum*	30.95 €
*« **Héritage** » 2022 Magnum*	39.40 €
*« **Les Greneriers** » 2022 Magnum*	51.45 €

Tarifs HT départ cave selon disponibilité.

PAIEMENT à 30 jours date de facture.

DOMAINE
COTEAUX
DES MARGOTS

Tarifs HT 2025
Cavistes

APPELLATION	Année	Franco 60	Franco 120	Franco 180
Bourgogne-Aligoté	2023	6,00	5,90	5,80
CHARDONNAY				
Mâcon-Villages	2023	6,50	6,40	6,30
Mâcon-Pierreclos	2023	7,00	6,90	6,80
Mâcon-Pierreclos La Pie Côl	2023	8,00	7,90	7,80
GAMAY				
Mâcon-Pierreclos Cuvée Margot	2023	7,50	7,40	7,30
Mâcon-Bussières Les Gardes	2023	8,50	8,40	8,30
PINOT NOIR				
Bourgogne	2023	9,50	9,40	9,30

Pour toute première commande, le domaine demande à ce qu'elle soit réglée avant envoi.
La facturation sera ensuite fixée à 30 jours dès la seconde commande.

Les frais de port sont offerts dès 60 bouteilles commandées.
Pour une commande inférieure à 60 bouteilles : un forfait de 25 € HT par commande est appliqué.

contact@margots.fr Pierre-Julien Duroussay *06 86 64 88 70*

TARIFS DOMAINE DAME JEANNE 2025



Prémices 2021 – Vin effervescent blanc – Méthode traditionnelle – 100% Pinot Noir : 14€ HT

~~Prémices roses 2020 – Vin effervescent rosé – Méthode traditionnelle – 100% Pinot Noir : 14.50€ HT~~

Champêtre 2023 – Pétillant Naturel – Méthode ancestrale - 100% Pinot Noir : 12€ HT

Alchémille 2022 – Coteaux Bourguignons blanc - 100% Chardonnay – 50% amphore, 50% cuve : 14.50€ HT

Artémisia 2022 – Vin de France blanc - 100% Pinot Noir: 13.90€ HT
Magnums 2022 – 34€ HT

Terre de Sienne 2022 – Coteaux Bourguignons rouge – 90% pinot noir, 10% gamay – sans sulfites : 12.50€ HT / **Magnums 2020** – 30€ HT

Pensée Sauvage 2022 – Coteaux Bourguignons rouge – 90% pinot noir 10% gamay – élevé en fût de chêne : 13€ HT

Les nouvelles (quantités très limitées) :

Solsequia 2022 – Vin de macération orange – 3 mois de macération en amphore – Chenin, Pinot Blanc, Aligoté, Melon de Bourgogne, Auxerrois – 18€ HT

Rossolis 2022 – Coteaux Bourguignons rouge – macération carbonique en amphore – Pinot Noir et Gamay – 12.50€ HT

SCEV PiollotGFille - 13 rue de Tonnerre - 10110 POLISOT
La Grande Côte – 21330 MOLESME
Tél : +33(0)3 25 38 57 45
E-mail : jeanne.piollot@orange.fr

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Tarifs professionnels 2025

(€HT)

Vins Blancs		Bouteille	Magnums
Chardonnay VdF	2023	6,00	13,00
Melon de Bourgogne	2023	7,00	15,00
Parcelle Interdite: Sauvignon Blanc VdF	2021/2022	7,00	
Esprit de Terre (Coteaux Bourguignons)	2023	8,00	
Bourgogne Aligoté	2022	10,50	
Bourgogne Blanc	2022	11,50	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc	2023	13,50	
Saint-Romain Combe Bazin	2021	22,00	
Beaune Lulune	2020/2021	22,00	
Santenay	2022	22,00	
Rully 1er Cru Marissou	2022	25,00	
Saint-Aubin Travers de Chez Edouard	2022*	26,50	54,00
Pernand-Vergelesses Sous les Clous	2021	26,50	
Santenay 1er Cru La Comme	2020/2023	32,00	
Saint-Aubin 1er Cru Murgers des dents de chien	2020/2021	40,50	
Saint-Aubin 1er Cru Castets	2021/2022	40.50	
Meursault	2021*/2022	41,50	
Meursault Gruyaches	2022*/2023*	48,50	98,00
Meursault La Barre	2022*/2023*	48,50	98,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot	2022*/2023*	63,00	127,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Maltroie	2022*/2023*	63,00	127,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Chenevottes	2022/2023	63,00	
Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos	2023	63,00	
Meursault Blagny 1er Cru	2022/2023	80,00	
Meursault 1er Cru Perrières	2022*/2023*	110,00	221,00
Corton Charlemagne Grand Cru	2020/2021	180,00	
Chevalier-Montrachet Grand Cru	2023*	525,00	1051,00

Nos prix ne comprennent pas les frais d'expédition / *Jeroboams sur demande
Nos offres restent valables dans la limite des stocks disponibles. Lorsque deux millésimes sont disponibles sur une cuvée, le domaine se réserve le droit de choisir le millésime fourni.
Paiement comptant à la première commande et 30 jours nets pour les commandes suivantes.
Franco à partir de 60 bouteilles (hors bières) ou 1500€ HT.
Mise à jour le 30/07/2025

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Tarifs professionnels 2025

(€HT)

Vins Rouges		Bouteille	Magnum
Pinot Noir VdF	2024	6,00	13,00
Folie Sauvage (Coteaux Bourguignons)	2023	8,00	17,00
Juliénas	2022/2023	10,00	21,00
Bourgogne Rouge	2021*/2022*	11,50	24,00
Mercurey	2022/2023	20,50	
Beaune	2021	22,00	
Beaune 1er Cru	2021	35,00	
Beaune 1er Cru Boucherottes	2022/2023	37,00	
Pernand-Vergelesses 1er Cru Fichots	2022	37,00	
Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien Monopole	2018/2020	39,00	
Pommard Vaumuriens	2021/2022	41,00	
Gevrey-Chambertin	2021*	42,00	85,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot	2017/2022	44,00	
Pommard 1er Cru Arvelets	2017	53,00	107,00
Pommard 1er Cru Réfène	2021	53,00	
Pommard 1er Cru Clos des Poutures Monopole	2022*/2023*	56,00	113,00
Pommard 1er Cru Pézerolles	2022*/2023*	56,00	113,00
Volnay 1er Cru Taillepieds	2022*/2023*	56,00	113,00
Nuits St Georges 1er Cru Boudots	2022	67,00	
Pommard 1er Cru Rugiens	2022/2023*	74,00	149,00
Morey-Saint-Denis 1er Cru Mont Luisants	2022	89,00	
Corton Grand Cru	2020	89,00	
Corton Grand Cru Les Chaumes	2021	100,00	
Clos Vougeot Grand Cru	2023	140,00	
Echezeaux Grand Cru	2021	250,00	
Charmes-Chambertin Grand Cru	2021	280,00	

Bières	Bouteille 75cl

Nos prix ne comprennent pas les frais d'expédition / *Jeroboams sur demande
Nos offres restent valables dans la limite des stocks disponibles. Lorsque deux millésimes sont disponibles sur une cuvée, le domaine se réserve le droit de choisir le millésime fourni.
Paiement comptant à la première commande et 30 jours nets pour les commandes suivantes.
Franco à partir de 60 bouteilles (hors bières) ou 1500€ HT.
Mise à jour le 30/07/2025

BOURGOGNE

Louis Mathieu & Marc Pinto

Formé chez Leflaive, Keller (Allemagne), et Prieur
Biodynamie
Seulement 720 bouteilles produites en 2021

Bourgogne – Les Nargilets 2021 ***Épuisé***	20,90 €
Bourgogne – Les Nargilets 2020 ***Épuisé***	20,90 €
Bourgogne – Les Nargilets 2014 ***Épuisé***	20,90 €
Bourgogne – Les Nargilets 2010 ***Épuisé***	20,90 €

Tarifs HT
Limité à 12 bouteilles par client

DOMAINE

La Borderie

CHAMPAGNE



TARIFS CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE 2026 PRO FRANCE

EXTRA BRUT « TROIS CONTREES » 75cl 20,5€ HT
EXTRA BRUT ROSÉ « DOUCE FOLIE » 75cl 22,5€ HT
BRUT NATURE « DE QUOI TE MELES TU ? » PINOT NOIR 75cl 26€ HT
BRUT NATURE « L'ARPENT OUBLIÉ » PINOT BLANC 75cl 26€ HT
BRUT NATURE « LE REPLAT DES ENVIEUSES » PINOT MEUNIER 75cl 26€ HT
EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS MILLESIMÉ 2019 « LA CONFLUENTE » 75cl 29€ HT
EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS MILLESIMÉ 2019 « VAL MORÉ » 75cl 29€ HT

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE « LES DEVOIX » 75cl 20€ HT
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC « LES DEVOIX » 75cl 20€ HT

RATAFIA CHAMPENOIS PINOT NOIR 50cl 19€ HT

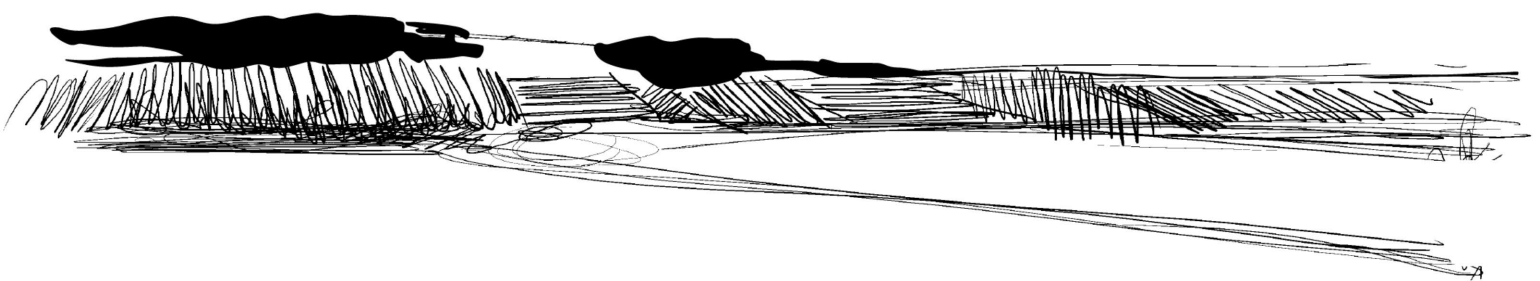
FRANCO DE PORT À PARTIR DE 36 BOUTEILLES

JOSÉ MICHEL
CHAMPAGNE

Tarifs Professionnels 2025



	1/2 Bouteille 37.5cl	*Bouteille 75cl*	*Magnum 1.5L*	*Jeroboam 3L*
Prémices Extra-Brut	*11,50€*	*20,00€*	*43,00€*	*87,00€*
Prémices Rosé Brut	*12,50€*	*22,00€*	*48,00€*	
Chapitre Chardonnay Extra-Brut		*26,00€*		
Chapitre Meunier Extra-Brut		*26,00€*		
Préface Vieillissement Prolongé		*27,00€*		
Grand Vintage 2015 Extra-Brut		*32.00€*		
Clos Saint-Jean 2014 Extra-Brut		*32.00€*		
Special Club Extra-Brut		*36,00€*		*75,00€*
Coteaux Champenois Moussy Rouge		*25,00€*		
Coteaux Champenois Moussy Blanc		*25,00€*		



CHAMPAGNE

WIRTH MICHEL

COTEAUX SUD D'EPERNAY

Origines




0.75L 22,00€ HT | 1.5L 45,00€ HT

Base 2021 (élevage en fûts de 600 litres) & Réserve Perpétuelle débutée en 2018 (élévage en cuves béton, émail et inox).
Fermentation malo-lactique non recherchée.

Extra-Brut: 3 g/l
Brut: 6 g/l

Nuances de Blanc



0.75L 28,00€ HT

2022. 100% Chardonnay.
Trois parcelles aux identités fortes: 'La Côte aux Cerisiers' (Moussy, 1992), 'Les Longs Martins' (Vinay, 2001), 'Mirlin' (Vinay, 1989 & 1992).
Fermentation alcoolique & élévage en fût de 600 litres et feuillette de 114 litres. Fermentation malo-lactique naturelle.
Dosage: 2g/l

Les Rigoblins




0.75L 32,00€ HT | 1.5L 66,00€ HT

2020. Notre vendange à Vinay sur trois parcelles de bas de coteau.
'Le Rigoblins' (Meunier, 2000) & 'Sur Le Rigoblins' (Meunier, 1957 & 2001 ; Chardonnay & Pinot Noir, 1989).

Assemblage final: 50% Chardonnay, 33% Meunier, 17% Pinot Noir.
Fermentation alcoolique & élevage en fûts de 600 litres. Fermentation malo-lactique non-recherchée.
Dosage: 2 g/l

Les Meuniers de Raoul



0.75L 34,00€ HT

2022. Notre vendange à Moussy. 100% Meunier. 100% sélections massales.
'Mont Jouy' (1962), 'Marlaines' (1955), 'Les Bas Pouilleux' (1955), 'Les Hauts Pouilleux' (1964), 'La Loge Pinard' (1960)

Fermentation alcoolique & élevage en fûts de 600 litres. Fermentation malo-lactique non-recherchée.
Dosage: 2 g/l

DIVINEO
créations à quatre mains

TARIFS PRO
EXWORKS-2025

CUVÉES	MILLÉSIME	COULEUR	VIGNERONS	COMMENTAIRE	PRIX HT /btl*
FUSION BLANCHE *Grenache blanc, Rolle, Roussanne*	2022	Blanc	Clodéric Prade Julien Petitjean	Entre finesse et puissance, ce vin présente des notes de fruits blancs et salines.	14,40€
INSOLENTE GRENACHE *Grenache blanc, Grenache gris*	*Stock limité* 2022	Blanc	Clodéric Prade Julien Petitjean	Une cuvée intense et fraîche, avec des saveurs Umami et des notes salines.	17,90€
ECLIPSE BLANCHE BLANC DE NOIRS *Grenache noir*	2022	Blanc	Clodéric Prade Nicolas Perrault Julien Petitjean	Un vin frais et poudré, avec des notes d'agrumes et une finale sur des amers fins.	15,90€
PÉTALE DE GRENACHE *Grenache noir*	2022	Rosé	Clodéric Prade Julien Petitjean	Un rosé gastronomique au style marqué, qui allie gourmandise et fraîcheur.	12,50€
FUSION ROUGE *Syrah, Grenache, Cinsault*	2022	Rouge	Clodéric Prade Julien Petitjean	Un vin équilibré, sur le fruit croquant (groseille), avec des tannins fins et suaves.	11,90€
TERRES D'HARMONIE *Syrah, Grenache noir*	2023	Rouge	Clodéric Prade Chapuis&Chapuis	Intense, fruits des bois et cerises burlat. Délicat et croquant.	14,20€
SYRAH DE ROBIAC *Syrah*	2022	Rouge	Clodéric Prade Julien Petitjean	Une Syrah précise et fine qui s'exprime dans un style nordique, sur le fruit frais.	17,90€
GRENACHE VIELLES VIGNES MAGNUM *Grenache noir, Syrah*	*Stock limité* 2021	Rouge	Clodéric Prade Seiichi Saito Wang	Élégance, sapidité, notes fumées et de fruits noirs se conjuguent dans ce vin.	47,10€

Contact

Gauthier Girardon

gauthier.g@vindivineo.com

+33 6 26 41 81 27

Suivez- nous sur :

www.vindivineo.com

@vindivineo

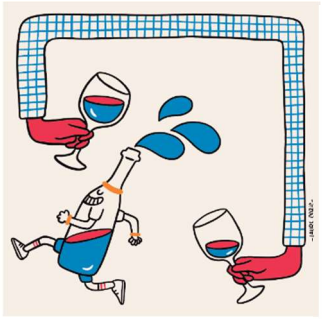
@DIVINEO

DIVINEO

en un scan

Société : Les Vins Des Affranchis **Capital social :** 355 000,00 € **Siège Social :** 225 Rue de Bretenet 21200 Beaune **Numéro RCS :** 908 450 943 R.C.S. à Dijon

LES SARMENTS
48h CHRONO
GRENACHE

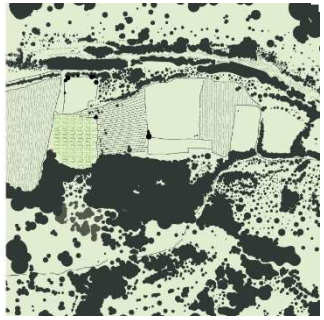


ROUGE

2023 - VDF
Grenache noir

0-59	60-119	≥120
7,20€	6,80€	6,30€

LES SARMENTS
Le Maître de Chaï
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

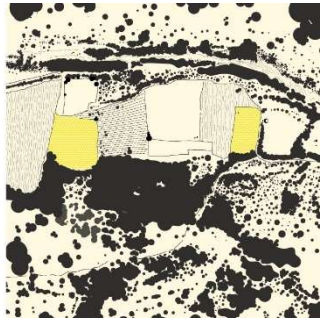


BLANC

2022 - IGP St Guilhem le Désert
Viognier élevé sous voile

0-59	60-119	≥120
8,90€	8,50€	8€

LES SARMENTS
Tralalala...Lergue
LANGUEDOC

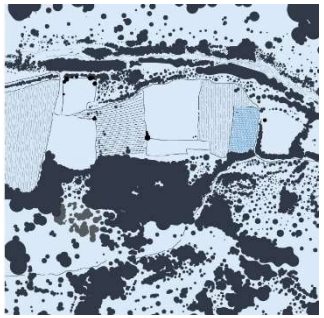


BLANC

2022 - AOC Languedoc
Grenache blanc

0-59	60-119	≥120
7,90€	7,50€	7€

LES SARMENTS
Uòu
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT



BLANC

2022 - IGP St Guilhem le Désert
Grenache blanc
Élevé en œuf béton

0-59	60-119	≥120
9,80€	9,30€	8,80€

LES SARMENTS
2021



ROUGE

2021 - VDF
Syrah/Grenache/Carignan

0-59	60-119	≥120
10,20€	9,80€	9,30€

LES SARMENTS
Red Hot
LANGUEDOC

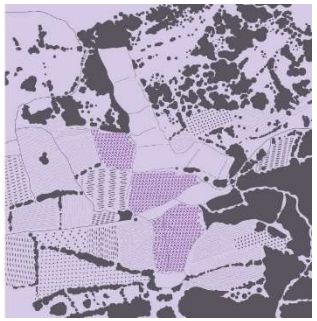


ROUGE

2022 - AOC Languedoc
Carignan /Grenache

0-59	60-119	≥120
7,90€	7,50€	7€

LES SARMENTS
Pulse
TERRASSES DU LARZAC



ROUGE

2022 - AOC Terrasses du Larzac
Syrah/Grenache/Carignan

0-59	60-119	≥120
9,50€	9,10€	8,60€

LES SARMENTS
Grand Huit
TERRASSES DU LARZAC



ROUGE

2022 - AOC Terrasses du Larzac
Grenache/Syrah/Carignan
Élevé en fût vieux de 3 vins

0-59	60-119	≥120
10,20€	9,80€	9,30€

Prix HT

DOMAINE
VENDOME

TARIFS PRO 2025 (HT) - coût au col

Les Formats bouteille

Gamme	Cuvées	Appellation	Couleur	0 - 30 cols	36 - 60 cols	66 - 120 cols	126 - 240 cols	246 cols et +
Les Essentiels	Les Bruclas Les Coulaires	Crozes-Hermitage AB - 75 cl	Blanc Rouge	11.92 €	11.69 €	11.46 €	11.24 €	11.02 €
Les Originels	Le Puits des Mejeans Terre des Chaux	IGP Collines Rhodaniennes AB - 75	Blanc Rouge	8.36 €	8.16 €	7.96 €	7.76 €	7.58 €
Les Singuliers	Lehm Ergeron	Crozes-Hermitage AB - 75 cl	Blanc Rouge	18.33 €	17.97 €	17.62 €	17.27 €	16.93 €
	Baryte	Cornas en conversion bio - 75 cl	Rouge	26.17 €	25.65 €	25.15 €	24.66 €	24.17 €

Les Grands Formats - Magnum

Gamme	Cuvées	Appellation	Couleur	0 - 30 cols	36 - 60 cols	66 - 120 cols	126 - 240 cols	246 cols et +
Les Essentiels	Les Bruclas Les Coulaires	Crozes-Hermitage AB - 150 cl	Blanc Rouge	25.50 €	25.00 €	24.51 €	24.03 €	23.56 €
Les Singuliers	Lehm Ergeron	Crozes-Hermitage AB - 150 cl	Blanc Rouge	38.31 €	37.56 €	36.82 €	36.10 €	35.39 €
	Baryte	Cornas en conversion bio - 150 cl	Rouge	53.99 €	52.93 €	51.89 €	50.87 €	49.88 €

Les Grands Formats - Jéroboam

Gamme	Cuvées	Appellation	Couleur	0 - 30 cols	36 - 60 cols	66 - 120 cols	126 - 240 cols	246 cols et +
Les Essentiels	Les Coulaires	Crozes-Hermitage rouge AB - 300 c	Rouge	59.34 €	58.18 €	57.04 €	55.92 €	54.82 €
Les Singuliers	Ergeron	Crozes-Hermitage rouge AB - 300 c	Rouge	84.94 €	83.27 €	81.64 €	80.04 €	78.47 €
	Baryte	Cornas en conversion bio - 300 cl	Rouge	116.39 €	114.11 €	111.87 €	109.68 €	107.53 €

Conditions de vente :

Prix net HT départ Domaine Vendome
Prix valables du 01/02/2025 au 31/01/2026 dans la limite des stocks disponibles et sauf en cas d'aléas climatiques importants
Paiement par virement à 30 jours fin de mois

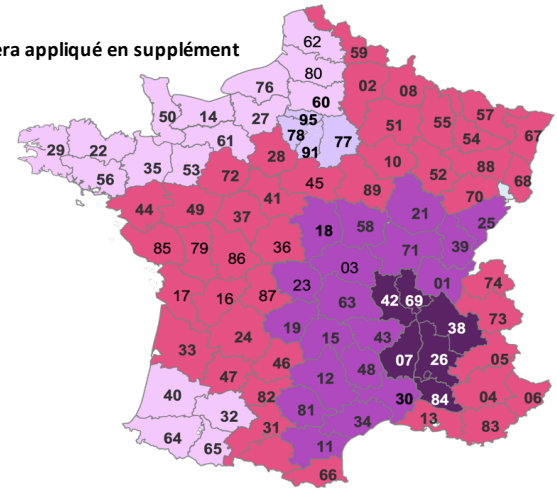
GRILLE DE PORT (HT) - Prix unitaire Eq. 75cl

ZONE	Départements	0 - 30 cols	36 - 60 Eq. 75 cl	66 - 120 Eq. 75 cl	126 - 240 Eq. 75 cl	246 Eq. 75cl et +
Zone 1	07-26-38-42-69-84	prix sur demande	0.79 €	0.48 €	0.41 €	0.39 €
Zone 2	01-03-11-12-15-18-19-20-21-23-25-30-34-39-43-48-58-63-71-81	prix sur demande	1.04 €	0.64 €	0.55 €	0.52 €
Zone 3	02-04-05-06-08-09-10-13-16-17-24-28-31-33-36-37-41-44-45-46-47-49-51-52-54-55-57-59-66-67-68-70-72-73-74-79-82-83-85-86-87-88-89-90	prix sur demande	1.27 €	0.80 €	0.66 €	0.59 €
Zone 4	14-22-27-29-32-35-40-50-53-56-60-61- 62-64-65-76-80	prix sur demande	1.40 €	0.86 €	0.72 €	0.67 €
Zone 5	75-77-78-91-92-93-94-95	prix sur demande	1.29 €	0.80 €	0.67 €	0.60 €

/!\ changement de zone pour les départements 04 | 05| 06 | 13 | 30 | 73 | 74 | 83

Conditions d'expédition :

Grille de port applicable à partir du 1er février 2025
Pour les expéditions en zone de montagne et îles un montant forfaitaire de 30€ HT sera appliqué en supplément
Expéditions du lundi au mercredi
Demande d'expédition avant mardi 17h pour réception fin de semaine
Préciser les horaires de livraison sur les demandes d'expédition



Domaine Vendome
1285 chemin des Coulaires
26600 LARNAGE
contact@domaine-vendome.fr

RHÔNE

Marcel Richaud

Formé chez Marcel Lapierre
Vins vivants | Labellisé AB
2 étoiles dans le guide vert 2024

Vin de France - À la source rouge 2024	5,40 €
Vin de France - À la source blanc 2024	*Rupture*
Côtes-du-Rhône rouge - Terre d'aigles 2024	6,50 €
Côtes-du-Rhône rouge - Terre de galets 2024	7,80 €
AOP Cairanne rouge 2023 - Traditionnel *Magnum 2023*	10,30 € *24 €*
AOP Cairanne blanc 2022	12,20 €
AOP Cairanne rouge 2022 - Cuvée l'ebrescade *Magnums 2021 disponibles*	15,50 €

Tarifs HT
Franco de port à partir de 36 bouteilles
Les millésimes disponibles sont susceptibles d'évoluer

ZONE 3 :
DEPT : 01 / 03 / 04 / 05 / 06 / 10 / 16 / 17 / 18 / 21 / 23 / 25 / 28 / 33 / 36 / 37 / 38 / 39 / 40 / 41 / 42 / 44 / 45 / 49 / 52 / 58 / 64 / 65 / 69 / 70 / 71 / 72 / 73 / 74 / 79 / 85 / 86 / 87 / 89

Tarifs 2025

Professionnels

DOMAINE FONTCHENE
RENÉ MILAN

	Cuvée IGP Alpilles	Caveau TTC	Prix HT
	Léon Blanc		
	2024 - 75 cl	15,00 €	7,80 €
Sous allocation	**Les Antiques Blanc**		
	2024 - 75 cl	23,00 €	11,95 €
	2024 – 150 cl	47,00 €	25,00 €
Sous allocation	**Aupiho Blanc**		
	2022 - 75 cl	35,00 €	17,75 €
	2022 – 150 cl	75,00 €	45,00 €
	2023 - 75 cl*	36,00 €	19,00 €
	2023 – 150 cl*	75,00 €	40,00 €
	Léon Rosé		
	2024 - 75 cl	15,00 €	7,80 €
	2024 – 150 cl	32,00 €	17,00 €
	Léon Rouge		
	2024 - 75 cl	15,00 €	7,80 €
Sous allocation	**Les Antiques Rouge**		
	2022 – 75 cl	25,00 €	12,95 €
	2022 – 150 cl	51,00 €	28,00 €
Sous allocation	**Aupiho Rouge**		
	2021 – 75 cl	36,00 €	19,00 €
	2021 – 150 cl	75,00 €	40,00 €

***Disponible en juillet 2025**

Prix HT Départ cave

Frais de port pour 36 bouteilles : 1,45 euro par bouteille
Frais de port pour 48 bouteilles : 1,20 euro par bouteille
Frais de port pour 60 bouteilles : 90 centimes par bouteille
Frais de port pour 90 bouteilles : 80 centimes par bouteille
Frais de port pour 120 bouteilles : 70 centimes par bouteille

Domaine Fontchêne - 534 Ancienne Voie Aurélia - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tel : +33 (0)6 42 68 21 62 - Mail : rene.milan@domaine-fontchene.fr

TARIFS

Professionnels

2025

DOMAINE

LES QUATRE JOURNAUX

MUSCADET



30€ HT
/ Carton de six bouteilles

soit



5,00 € HT
/ bouteille

MUSCADET SEVRE ET MAINE



42€ HT
/ Carton de six bouteilles

soit



7,00 € HT
/ bouteille

MUSCADET GRANDE RESERVE



54€ HT
/ Carton de six bouteilles

soit



9,00 € HT
/ bouteille

BERLIGOU



54€ HT
/ Carton de six bouteilles

soit



9,00 € HT
/ bouteille

BOCAGE

WINES

GABBRO | Vin de France rosé



30€ HT
/ Carton de six bouteilles

soit



5,00 € HT
/ bouteille

KUZHENN | Vin de France rouge



42€ HT
/ Carton de six bouteilles

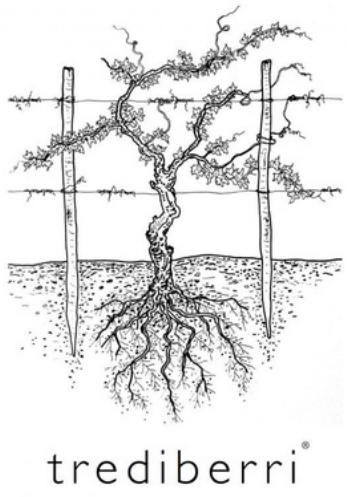
soit



7,00 € HT
/ bouteille

Le Piémont
SUITE

TREDIBERRI, LA MORRA



Trois amis et un vignoble à Berri : ainsi naît Trediberri, en 2007. Le domaine cultive 10,5 hectares de Nebbiolo, Dolcetto et Barbera, avec une vision tournée vers la buvabilité et l'équilibre.

Familial, artisanal et affranchi des dogmes œnologiques, Trediberri cherche l'harmonie plutôt que la rigidité. Béton, bois ou acier : les choix de vinification varient selon le millésime, le cépage ou la parcelle. Les macérations et les élevages s'adaptent, toujours dans un objectif clair : offrir des vins équilibrés, digestes, et sincèrement plaisants à boire.

	HT
• DOGLIANI DOCG 2024 - 75cl	11€
• BARBERA D'ALBA DOC 2024 - 75cl	11€
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2024 - 75cl	12.50€
• BAROLO "BERRI" DOCG 2021 - 75cl	29.90€
• BAROLO "ROCCHE D'ANNUNZIATA" DOCG 2021 - 75cl	51€

Le Piémont
SUITE

PIERO BUSSO, ALBESANI

La cave Piero Busso a été fondée en 1948 par le père de Piero, Guido, et dès le départ, les intentions de l'entreprise étaient claires : produire des vins qui donnent une voix au terroir.

Nous sommes à Neive, dans la province de Cuneo, où les vins de Piero Busso ont toujours été créés dans le but ultime de mettre en valeur les caractéristiques particulières des raisins, sans en dénaturer le caractère.

	HT
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2024 - 75CL	21,60€
• BARBARESCO "MONDINO" DOCG 2022 - 75CL	42,40€
• BARBARESCO "ALBESANI" DOCG 2022 - 75CL	64€

Le Piémont
SUITE

PODERI E CANTINE ODDERO,
LA MORRA

Le Poderi e Cantine Oddero est né à la fin du XVIIIe siècle à Santa Maria di La Morra, sur les collines des Langhe, dans les régions de Barolo et Barbaresco. Oddero est une marque historique parmi les producteurs de Barolo, une cave familiale qui a toujours gardé ses valeurs et son style intacts depuis des générations.

ODDERO

Techniques de production modernes, expérience et détermination dans l'élaboration de ses vins sont les valeurs qui guident l'entreprise. Grâce à leur élégance et leur finesse, les vins d'Oddero sont l'expression parfaite du terroir piémontais.

	HT
• DOLCETTO D'ALBA DOC 2023 - 75cl	12,50€
• BARBERA D'ALBA DOC 2022 - 75CL	18,20€
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2022 - 75CL	19,20€
• BAROLO "CLASICO" DOCG 2020 - 75CL	45,50€
• BARBARESCO "GALLINA" DOCG 2022 - 75CL	50,60€

Le Piémont
SUITE

SAN BARNABA, SERRALUNGA D'ALBA

SAN BARNABA
PROPRIETARIO E PRODUTTORE DI VINO
BORG. SORANO · SERRALUNGA D'ALBA

Installé à Serralunga d'Alba, San Barnaba est un domaine discret mené par les frères Pasquero, épaulés par l'œnologue Francesco Rocca, sur des terroirs d'exception tels que Serra et Monvigliero. Chaque cuvée est vinifiée en vendange entière, par levures indigènes, avec une macération de 30 à 40 jours en cuves ouvertes, mêlant pigeages et remontages doux.
La vinification se veut la plus pure possible : peu ou pas de contrôle thermique, très faible usage du soufre, et une recherche constante d'équilibre entre fruit, structure et identité du cru.

	HT
• VERDUNO PELAVERGA DOC 2024 - 75cl	19.20€
• LANGHE FREISA DOC 2024 - 75cl	22.50€
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2024 - 75cl	22.50€
• COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC (blanc) 2023 - 75cl	27€

Le Piémont
SUITE

BRICCO ERNESTO, PRIOCCA



Renato Vezza, vigneron parmi les plus talentueux et passionnés de la région, est le fondateur et l'âme du Domaine Bricco Ernesto, enraciné dans le petit village de Priocca, au cœur du Roero, dans le Piémont.

Son Vino Rosso est issu à 100 % de Nebbiolo. Après une macération de trois semaines sur les peaux, le vin est élevé un an en barriques, puis repose une année supplémentaire en bouteille avant d'être proposé à la vente.
La production annuelle, confidentielle, varie entre 1 100 et 1 500 bouteilles.

	HT
• REBELLIOUS NATURE ROSSO 2022 - 75CL	25,6€
• INNESTO ROSSO 2024 - 75CL	30,4€
• BRICCO ERNESTO ROSSO 2023 - 75CL	50€
• BRICCO ERNESTO BIANCO (blanc) 2024 - 75CL	43,2€

Le Piémont
SUITE

BORGOGNO E CARBONE, LA MORRA

BORGOGNO e CARBONE

Amis de longue date, Fabrizio Borgogno et Stefano Carbone sont deux figures dynamiques des Langhe. Restaurateurs à La Morra (More e Macine) et importateurs engagés, ils insufflent une énergie nouvelle dans une région profondément traditionnelle.

À côté de leur Langhe Nebbiolo, juteux et éclatant de fruits rouges, ils signent également un Barolo Perno d'exception, issu d'un terroir rare et vinifié dans un esprit artisanal.
Jusque-là réservé aux tables de leur restaurant, ce vin est désormais disponible en très petites quantités hors d'Italie — un équilibre rare entre convivialité, tradition et modernité.

	HT
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2023 - 75CL	22€
• BAROLO PERNO DOCG 2021 - 75CL	57.50€

DISPONIBLE DÈS DÉBUT OCTOBRE

Le Piémont
SUITE

CASCINA PENNA-CURRADO,
SERRALUNGA D'ALBA

CASCINA PENNA-CURRADO
di Luca Currado Vietti s.a.s. Agricola

Après avoir dirigé le mythique domaine Vietti pendant plus de 35 ans, Elena Penna et Luca Currado lancent en 2023 leur projet familial, enraciné à Serralunga d'Alba. Le domaine cultive 20 hectares en bio, entre Langhe et Derthona, avec un accent sur les terroirs frais, la biodiversité et l'expression longévive des cépages.

Luca signe les vinifications avec macérations en grappes entières pour les rouges, et une vinification subtilement extractive pour leur Timorasso de Derthona. Le style allie puissance maîtrisée, fraîcheur et profondeur, porté par une vision moderne du terroir et une immense expérience.

	HT
• DOLCETTO D'ALBA DOC 2024 - 75cl	16€
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2024 - 75cl	22.50€
• TIMORASSO DERTHONA DOC (blanc) 2024 - 75cl	28€

Le Piémont
SUITE

STEFANO OCCHETTI, ROERO



Après une carrière d'ingénieur entre Rome, Paris et Stavanger, Stefano est revenu en 2019 sur sa terre natale de Monteu Roero pour suivre les pas de ses grands-parents et devenir vigneron. Dans les pentes escarpées du Roero, il cultive le Nebbiolo avec exigence, accompagné depuis 2022 par Giulia, sa complice dans cette aventure familiale.

La vinification est précise et parcellaire, avec des macérations adaptées à chaque terroir, suivies d'un élevage en béton ou en fût selon l'expression recherchée. Après un repos en bouteille, les vins révèlent une identité sincère, façonnée par la rigueur, la passion et l'attachement à cette terre d'origine.

	HT
• BARBERA D'ALBA DOC 2024 - 75cl	16€
• LANGHE NEBBIOLO DOC 2024 - 75cl	19.90€
• ROERO "SANCHE" DOCG 2023 - 75cl	25.50€
• ROERO "ARNEIS" (blanc) DOCG 2024 - 75cl	16€

Le Piémont
SUITE

CÀ LA BIONDA, VALPOLICELLA

Le Domaine Ca' La Bionda s'étend sur 29 hectares de vignes, plantées en cépages traditionnels Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara. Conduit selon les principes de l'agriculture biologique, le vignoble se déploie sur des terrasses à flanc de colline, baignées de calcaire, d'argile, de roches et de pierres.

CA' LA BIONDA®

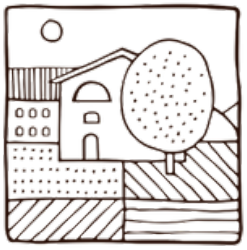
Le domaine signe des vins rouges portés par la fraîcheur, aux arômes intensément fruités et à la structure souple – une approche novatrice dans la Valpolicella, longtemps réputée pour ses cuvées puissantes nécessitant de longues décennies de garde.

	HT
• VALPOLICELLA CLÀSSICO DOC 2023 - 75cl	11€

La Vénétie

DENNIS BORCHIA, BUSSOLENGO

DENNIS BORCHIA



Né d'années de recherche sur les cépages résistants (PIWI), ce projet allie viticulture durable, respect des traditions et travail exclusivement manuel sur des vignes à haute densité (10 000 pieds/ha).

Les cuvées Mantica (Souvignier Gris, Bronner, Johanniter) et Pievica (Bronner, Johanniter), sont vinifiées sans pompage, avec pressurage manuel, fermentation sur lies en tonneaux (neufs et usagés) et en cuve inox, sans soutirage.
Les vins fermentent à haute turbidité et reposent longuement sur leurs lies fines, jusqu'à l'assemblage juste avant la mise en bouteille.
Produites en quantités confidentielles, ces cuvées incarnent un travail artisanal rare, mêlant précision, exigence et engagement écologique.

	HT
• SOTTOMONTE IGT 2023 - 75cl	7.80€
• MANTIRA IGT (blanc) 2024 - 75cl	16€
• PIEVICA IGT (blanc) 2024 - 75cl	27.90€

La Toscane

J. G. BENDA, MONTALCINO

Né à Londres, John Benda a suivi un parcours atypique. Après treize années dans la banque, il décide de changer de vie. Séduit depuis l'enfance par les paysages sauvages de Toscane, il s'installe à Montalcino. Il se forme pendant deux ans auprès du domaine Il Marroneto, apprenant l'art du Brunello.

J. G. BENDA
viticoltore a Montalcino



Une opportunité unique se présente : 18 hectares de forêt vierge à vendre aux enchères, dont 2 hectares de vignes. Le terroir, isolé au sommet de la zone Brunello, repose sur des sols de sable, calcaire et galestro. Avec sa partenaire Zoë, il entreprend de restructurer patiemment le vignoble. En cave, les fermentations se font avec des levures indigènes. L'élevage se déroule en grandes cuves, pour préserver finesse et équilibre. Les vins sont mis en bouteille sans collage ni filtration.

ÉPUISÉ
PROCHAINES SORTIES DÉBUT 2026

le vin voqueur

TARIF CAVE 2025

(prix pro ht)

Sardaigne 2024

> Blanc, VERMENTINO · SEMIDANO	14€
> Rouge, BOVALE · CANNONAU	14€
> Spumante, MOSCATO DI CAGLIARI	16€
> Bulle de macération, NURAGUS SARDO	16€

Tunisie 2023

> Blanc, MISKI RAZZEGUI	épuisé
> Blanc, ASLI DE KERKNNAH	épuisé
> Huile d'Olive, CHETOUI · CHEMLALI *(offre 11+1)*	16€
> Oeuvre *"Tounis El Khadra"*	80€
> Oeuvre *"Tounis El Khadra"* encadrée	110€

Chili 2021

> Rouge, MOUTON STELLAR	11€
> Rouge, CARBON	16€
