



Tarif pour toute commande avant le 10 Décembre minuit!

Expéditions à réception de votre règlement, et chez vous au plus tard le 18 décembre !

Et pour rappel : Le port est offert dès 200€ de commande !

Les Blancs

~~Tarif Caveau~~ Tarif Noël 2023

- **Bourgogne Aligoté « Cuvée Arénites » 2020**  **~~16,00 TTC~~ 14,00€ TTC**

Qui a dit que l'Aligoté devait forcément aller avec de la crème de cassis ? et qu'il ne vieillissait pas ? situé en côte chalonaise, sur des terroirs très particuliers mêlant granits et sables, le château de Rougeon produit là un magnifique aligoté rond et charmeur, presque aussi charmeur que leur vinificatrice Florence Bouchard.

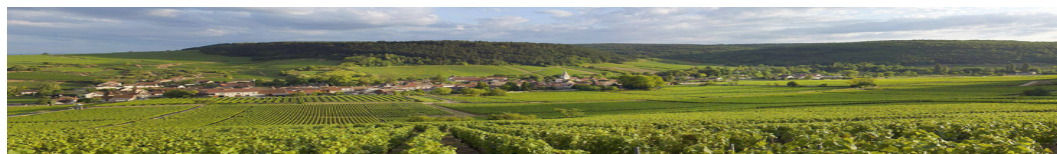
A apprécier seul, frais et accompagné de quelques crevettes ou bulots, en toute simplicité.

- **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Chardonnay « La Lave » 2021**
Domaine de la roche Aigüe **~~16,00 TTC~~ 14,50€ TTC**

Quoi de mieux qu'un chardonnay minéral et frais pour accompagner quelques escargots (à la Bourguignonne, évidemment) : quand les notes salines du calcaire des coteaux dominants Auxey-Duresses viennent déglacer le beurre aillé en bouche, c'est le petit Jésus qui s'invite sur vos papilles !

- **Jacquère de Savoie 2022** 
Domaine Girard Madoux **~~12,00 TTC~~ 10,00€ TTC**

La Savoie : Bien loin des clichés de vins acides et ternes des années 80, cette région viticole a su se renouveler, prendre le virage de la conversion bio, installer de jeunes vigneronns sur ses terroirs et profiter pleinement de la diversité de ses cépages endémiques pour proposer de véritables merveilles gustatives ! Croquante, nerveuse, mais pour autant pleine de fruit et de fleurs, cette jacquère est l'évidente compagne des raclettes et autres tartiflettes, mais aussi des poissons de rivière simplement cuits à la vapeur.



• **Auxey Duresses 1er cru « Climat du Val » 2019**
Domaine Roy

~~34,50 TTC~~ 31,50€ TTC

Vous nous connaissez, au caveau nous aimons mettre en avant les vins de toute la Bourgogne, mais au final, vous n'y couperez pas, vous aurez forcément un Auxey-Duresses dans votre verre à un certain moment ! Chauvinisme peut être, plaisir de vous faire partager de beaux produits accessibles pour sûr !

Certainement l'un des best-seller de l'année, cet Auxey 1^{er} cru Blanc (petite rareté en soit), conservé au domaine dans les meilleures conditions pour vous offrir sa plénitude après quelques années de bouteilles, s'ouvre sur des notes de fruits confits, de miel frais mêlé et de premières notes d'épices : gras, ample, le touché de bouche est une ode à la pure tradition des Grands Blancs de la Côte de Beaune.

De belles viandes blanches, chapon, perdreaux, dinde, ou un beau plateau de fromage seront les meilleurs compagnons de ce nectar.

• **Ladoix 1er cru « Les Gréchons » 2020**
Domaine Michel Mallard & Fils

~~53,00TTC~~ 49,00TTC

Vinifié initialement uniquement en fûts traditionnels de 228 litres, le domaine Mallard a progressivement opté pour des fûts de tailles plus importantes (300 et 350 litres) pour affiner la note boisée durant la fermentation et l'élevage, et permettre au fruit de s'exprimer au mieux : A la fois riche et élégant, mêlant les dernières notes d'agrumes de sa jeunesse à la noix de coco de l'élevage et aux notes fruitées, c'est une partition d'une grande justesse que voilà.

Tagliatelles aux pétoncles et agrumes, chèvre chaud au miel, velouté de lentilles corail... L'étendue des possibles avec ce vin est incroyable ! je me demande même si le meilleur accord ne serait pas par lui-même, au coin du feu...

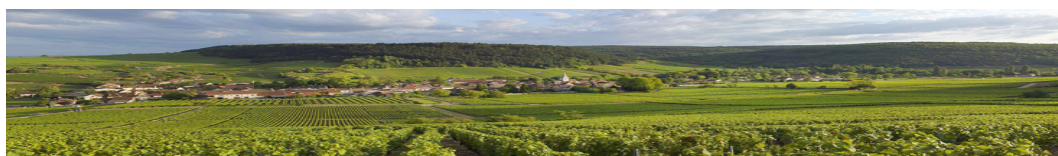
• **Puligny Montrachet 1er cru « Les Champs Gains » 2016**
Domaine Potinet Ampeau

~~95,00TTC~~ 86,00TTC

Si le chardonnay s'exprime dans le monde entier avec succès, il est quelques endroits où cette expression est sublimée par une exposition, un sol, un micro-climat, un savoir-faire local exceptionnel. Cette définition du terroir font de Puligny-Montrachet l'un des hauts lieux du chardonnay dans le monde.

La typicité du terroir de Puligny réside dans la tension et la minéralité, le vieillissement y apporte une dimension de richesse et de puissance aromatique. Le curry doux se mêle au beurre et à la brioche, qu'une salinité viens rafraîchir en fin de bouche : Testez cela avec vos noix de saint jacques safranées, et vous m'en donnerez des nouvelles !

Attention, pensez à ouvrir la bouteille deux bonnes heures à l'avance, et à la servir aux environs de 16°C.



Les Rouges

- **Bourgogne Pinot Noir « Cuvée Margot » 2022**
Domaine Boussard

~~13,00€ TTC~~ 12,00€ TTC

Parce qu'il est important de se faire plaisir sans toujours penser au portefeuille, trouver des appellations régionales accessibles et gourmands est une priorité au caveau tout au long de l'année.

Situé à Nitry dans l'Yonne, le domaine Boussard est l'une de ces belles rencontres qui nous permet de régaler vos papilles avec ses notes de griottes et de mure, avec la fraîcheur acidulée typique des Pinot Noir issus de secteurs plus frais, qui le rendent presque trop facile à boire. Mais ne nous y trompons pas, les tanins fins et la matière sont bien là, discrets, et garder la bouteille 2 à 3 ans ou l'associer avec une viande tel un roti froid ou une charcuterie est tout à fait possible, voir recommandable !

- **Ladoix « Les Briquottes » 2020** 
Domaine Céline Perrin

~~28,00€ TTC~~ 25,00€ TTC


Un pinot noir alliant souplesse et ampleur du fruit, de très rares tanins qui viennent seulement porter le fruit, beaucoup de suavité et de délicatesse en bouche. Mais ceci ne vient qu'après le nez, dont les effluves intenses vous portent au milieu d'un champs de cerisiers, comme lorsque j'étais enfant et allait ramasser les précieux fruits dans les arbres du verger familial.

- **Savigny les Beaune « Les Narbantons » 2020**
Domaine Camus Bruchon

~~37,00€ TTC~~ 34,00€ TTC

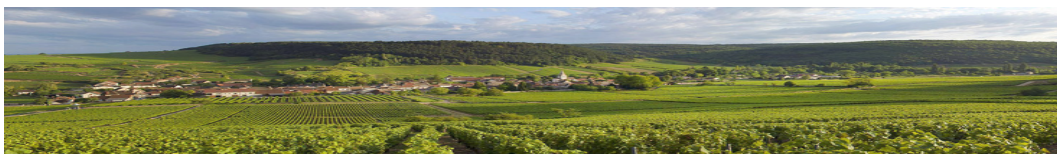
Dans l'idéal, je vous recommanderai encore un peu de patience avant d'ouvrir ce flacon, ou de lui accorder deux heures de carafe avant de l'apprécier : une note de menthol, une pointe de cuir, tout cela s'efface pour céder la place à l'élégance caractéristique des Savigny, et à la richesse de la matière de la parcelle des Narbantons.

Veau, filet mignon en croustade, sauces crémeuses seront les plus à même de vous faire profiter pleinement de cette bouteille.

- **Pernand Vergelesses 1^{er} cru « En Caradeux » 2017** 
Domaine Luc & Lise Pavelot

~~49,00€ TTC~~ 45,00€ TTC

Amis de plateaux de fromages coulants et affinés, voici le Graal ! Prêt à boire avec ses arômes de fraises des bois confites, de mousseron et de sous-bois et ses tanins totalement fondus, la fraîche acidité viendra trancher le gras des pâtes molles pour un tango de textures et de saveur !



- **Cornas « Champelrose » 2019**

Domaine Laurent Courbis

37,00€ TTC 34,00€ TTC

Parce qu'il n'y a pas que la Bourgogne et le Pinot Noir dans la vie, pourquoi ne pas descendre un peu plus au sud, au pays de la Syrah, sur les coteaux granitiques de l'Ardèche baignés par le Rhône. Dans des pentes où il est parfois difficile de rester debout, la vigne est ici plantée à la barre à mine, palissée sur un piquet pour chaque pied, et produit des rendements confidentiels.

En résulte des vins d'une grande richesse aromatique, mêlant la violette au Zan, une note de cacao brut et des tanins fermes. Quelques années de bouteilles ont patiné tout cela pour donner un vin en pleine maturité, capiteux, ample, pour accompagner toutes les venaisons.

GRANDS CRUS!!

- **Corton « Le Rognet » Grand Cru 2019**

Domaine Chevalier

105€ TTC 95€ TTC

Si quelques personnes avaient encore des doutes, voici la réponse : Non, les femmes ne font pas que des vins délicats et tendres, elles savent aussi apprécier l'intensité de la couleur, la rudesse des tanins, l'expression des épices. Les 3 sœurs Chevalier Julie, Anaïs et Chloé, chacune dédiée à une partie de la gestion du domaine, offrent ici un Corton Grand cru dense et structuré, où le terroir « Le Rognet » s'exprime par une fraîcheur supplémentaire en comparaison de l'ensemble de la colline de Corton. C'est peut être finalement de là que vient le côté féminin de ce vin, plus que ses productrices !

Une viande de caractère ne sera pas de trop pour accompagner ce vin racé, en sauce ou à la broche, sauf à avoir la patience de le laisser s'affiner jusqu'à 10 ans dans votre cave.

- **Clos Vougeot Grand Cru 2019**

Domaine Laurent Roumier

160,00€ TTC 145,00€ TTC

Dernier vin de la sélection mais non des moindres, voici l'un des noms les plus mythiques de la Bourgogne : Quelque amateur de vin de Bourgogne qui soit a entendu parler du Clos de Vougeot et de son château emblématique de la Bourgogne viticole ! Grand de presque 51 hectares, divisé entre 66 propriétaires, il n'est pas le plus rare mais bel et bien le plus emblématique des Grands Crus de la Bourgogne.

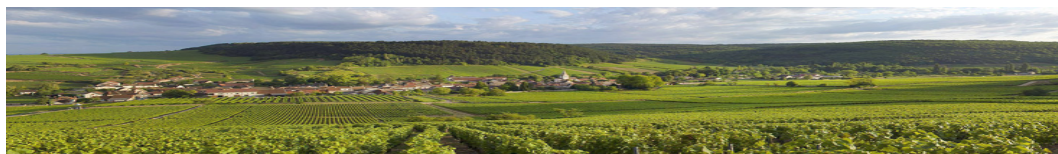
Que dire d'un tel vin ? Ample, rond, charmeur, aux notes de myrtilles et de cassis, savamment mêlé de cacao et de santal, son passage en bouche est une caresse qui s'arrête un instant pour subjuguier vos papilles. Les tanins méritent encore quelques temps pour s'affiner et se fondre, en même temps il n'a que 4 ans : nous parlons là d'un adolescent qui a largement le temps devant lui pour s'exprimer. Pour les plus impatientes, deux heures de carafage sont amplement nécessaires pour commencer à profiter de la profondeur d'un tel vin !



LES COFFRETS

Parce que c'est plus facile à offrir !

- **Coffret 3 bouteilles « Cépages de Bourgogne »**
45,00€TTC 40,00€TTC
 - 1 Aligoté « Les Arénites » 2020 – Château de Rougeon : frais et fruité
 - 1 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Chardonnay « La Lave » 2021 – domaine de la Roche Aigüe : vif et minéral
 - 1 Bourgogne Pinot Noir « cuvée Margot » 2022 – Domaine Boussard : souple et fruité
 -
- **Coffret 3 bouteilles « La vie en bio »**
~~112,00€TTC~~ 100,00€TTC
 - 1 Ladoix « Les Briquottes » 2020 rouge domaine Céline Perrin : rondeur et suavité
 - 1 Auxey Duresses « Clos du Moulin aux Moines » 2019 rouge – domaine du clos du Moulin aux moines : finesse et élégance
 - 1 Pernand Vergelesses 1^{er} cru « En Caradeux » blanc 2017 – domaine Luc & Lise Pavelot : rondeur et notes beurrées.
- **Coffret 6 bouteilles « Villages de Bourgogne »**
171,00€TTC 159,00€TTC
 - Chablis 2022 Domaine de la Perrière – pour les huitres
 - Auxey Duresses 1^{er} cru « Climat du Val » 2019 – domaine Roy – Ample et brioché
 - Montagny 2021 Domaine Aline Beauné – Minéral, pour tout vos poissons
 - Mercurey 2020 – Domaine Romaine & Laurent Pillot – pour vos viandes blanches
 - Auxey Duresses 1^{er} cru « Clos du Val » 2020 Domaine Michel Prunier & fille – pour des viandes rosées, veau
 - Marsannay « Les Longeroies » 2021 – domaine Jean Fournier – pour des plats qui tiennent chaud !
- **Coffret bois de 6 bouteilles « Grands vins de Bourgogne »**
En caisse bois 370,00€TTC 350,00€TTC
 - Bourgogne Chardonnay « Les Feumelottes » 2020 – domaine Chavy Chouet – un simple régional des plus beaux secteurs de Bourgogne – pour vos escargots.
 - Chablis 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2020 Domaine Louis Michel – la salinité de Chablis pour vos meilleures huitres ou saint Jacques
 - Chassagne Montrachet 1^{er} cru « Morgeot » 2019 – Philippe Bouzereau – Pour le fromage comme pour les plus beaux poissons
 - Volnay 2018 Domaine Jean Yves Devevey – l'élégance des Volnay pour accompagner vos viandes blanches
 - Gevrey Chambertin 2018 Domaine Philippe Livera – puissance, tanins et fruits murs pour vos viandes en sauces
 - Corton « Le Rognet » Grand Cru 2019 Domaine Chevalier – De la structure et du caractère pour les viandes rouges saignantes.



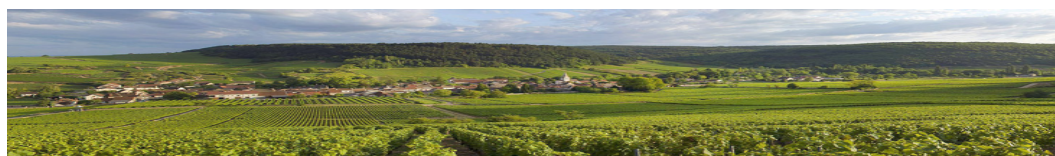
ON BULLE!!



- **Crémant de Bourgogne Sélection F.Morey – Blanc de Blancs**
Sélection F.Morey – Blanc de Blancs

A la bouteille	12,50€ TTC	11,50€ TTC
Au carton (6 bouteilles)	75,00€ TTC	66,00€ TTC
Par 12 bouteilles	150,00€ TTC	126,00€ TTC
Par 24 bouteilles	300,00€ TTC	240,00€ TTC

Un incontournable des sélections de fin d'année, ce Blanc de Blancs issu de 70% de chardonnay et 30% d'aligoté est destiné à vous accompagner tout au long de vos fêtes de Noël et de l'année : Frais, légèrement dosé en sucre, ce Brut s'ouvre tant en apéritif sur quelques gougères et canapés que sur vos desserts aux fruits, ou au bord de la piscine en été. Un plaisir festif et convivial, comme veut l'être le Caveau à Auxey !



SARL A Auxey Sélection contact@caveau-auxey.fr – 06.82.54.30.52
Siret 844 694 778 00011 - RCS DIJON - Code APE 4725 Z - TVA : FR 86844694778