



**" Le printemps, c'est tout un poème. On en parle, on le pratique,
on l'attend... "**

Alphonse Boudard

Le printemps est inexorable et procure un sentiment de renouveau à chacun d'entre nous. A cette période, on se sent pousser des ailes et nous sommes en quête de nouveautés, parfois prêts à faire des folies juste pour le plaisir. Tout au long de l'année, la Cave des Vins Fins s'applique à renouveler son assortiment, à proposer des originalités, sans mettre de côté les classiques qui font toujours leur effet sur une table de fête.

Xavier Mesot

Vins blancs

CHATEAUNEUF-DU-PAPE AC Tradition blanc BIO 2024 – Domaine Berthet-Rayne

En carton de 6

75 cl Frs 24.--

Ce Châteauneuf-du-Pape blanc ravit l'œil avec sa robe jaune pâle. Riche de notes florales et d'agrumes, il se révèle très harmonieux. Ce vin, alliant fruité et fraîcheur offre beaucoup de rondeur et de chaleur en bouche. Issu des cépages Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc et Roussanne, ce cru est excellent en apéritif mais saura tenir son rang avec les poissons en sauce ou des fromages de chèvre onctueux.

SUNSHINE Valais AOC 2022 – Cave St-Pierre à Chamoson

En carton de 6

75 cl Frs 15.--

Malgré son nom à consonnance anglophone, ce vin aux arômes de pêche blanche et d'agrumes est bien valaisan. Assemblage sec et très original de Heida et de Chardonnay, il se dégustera à l'apéritif ou en accompagnement de viande séchée, crevettes, poissons ou dips de légumes.

Vins rouges

LEMAN POURPRE Vaud AOC 2023 – Philippe Bovet à Givrins

En carton de 6

75 cl Frs 19.--

Le cépage suisse Galotta (croisement entre le Gamay et l'Ancellotta) est très peu cultivé en Suisse (environ 32 ha) ce qui le rend d'autant plus intéressant. Il offre des vins colorés et corsés, aux notes de mûre, avec des tannins fermes. A servir avec des viandes rouges grillées, des plats légèrement épicés ou des desserts au chocolat.

ELISE BIO IGP Pays d'Hérault 2024 – Moulin de Gassac
En carton de 6

75 cl Frs 9.50



Depuis 50 ans, les vins iconoclastes du Mas de Daumas Gassac transgressent tous les codes pour affirmer l'excellence d'un terroir révélé en 1972 par les créateurs du domaine, Véronique et Aimé Guibert. Vin idéal pour des repas amicaux et amoureux, la cuvée Elise accompagne parfaitement bien les plats en sauce. Cet assemblage original des cépages Syrah et Merlot élevé en barrique durant 8 à 9 mois, ravira vos convives avec une tapenade, un taboulé, un steak tartare ou une viande d'agneau. De plus une belle étiquette faisant référence à la pièce musicale pour piano "Lettre à Elise" ornera avantageusement votre table.

Mont Durou MADIRAN AC 2019 – Vignobles Marie Maria
En caisse-bois de 6

75 cl Frs 16.--

Plantée sur le flanc le plus abrupt de Mont Durou avec un sommet à 260 mètres, cette parcelle de Tannat nous donne un Madiran de haut vol, un grand vin d'altitude comme aime à l'appeler les producteurs. Avec des arômes de fruits rouges (cassis, mûre) et un boisé discret, il accompagnera avantageusement un magret de canard ou une pièce de bœuf grillée. Une appellation à découvrir !

PARCELLES ROUGES Bordeaux AC BIO 2020 – Château de Lisennes
En carton de 6

75 cl Frs 10.--

Le domaine de Lisennes est une propriété familiale située à seulement 12 km à l'est de Bordeaux, sur les hauteurs de Tresses. Aujourd'hui les 34 hectares de vignes sont conduits en Bio et le reste de l'exploitation est en polyculture (poules, chèvres, légumes, céréales, ...). Ce cru 100% Merlot présente un nez de fruits mûrs avec une dimension florale. Facile à boire, c'est le "vin des copains" par excellence.

Château de la HUSTE Fronsac AC 2020
En carton de 6

75 cl Frs 16.50

La Huste signifiant littéralement « La Bosse » se trouve sur un plateau de plus de 55 mètres d'altitude. La précocité du millésime est le marqueur indiscutable du millésime 2020 au caractère remarquable. Composé à 95% de Merlot et à 5% de Cabernet Franc, ce grand vin aux arômes de cerises noires, mûres et épices douces propose des tanins fins et souples. A déguster avec viandes rouges, chili con carne ou desserts au chocolat.

Château LES HAUTS CONSEILLANTS Lalande de Pomerol AC 2020
En carton de 6

75 cl Frs 22.50

"Le bouquet de Hauts-Conseillants affiche d'entrée une bien belle symbiose entre élevage, fruit et terroir. Invitante fraîcheur et notes fruitées suivies de nuances épicées. Caractère racé en bouche grâce à des tanins fermes mais précis et une structure juteuse. Finalement, le fruit ne manque pas de se manifester, en fin de bouche. Un vin de caractère que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse, mais qui a la substance nécessaire pour passer quelques années en cave". Cette appréciation de Yves Beck, influent critique de vins d'origine suisse, résume parfaitement bien les qualités de ce cru. Pourrait magnifier votre agneau de Pâques ou un bœuf mitonné.