

Passionné du monde du vin, je vous ai sélectionné un grand choix de bouteilles suivant ces critères :

Bio, biodynamie, naturel, vigneron, terroir, prix

Les références de cette carte (+ de 80) évolueront au fil de mes découvertes. Vous y trouverez sans doute quelque chose à votre goût, et sans doute à votre budget.

Laissez-vous surprendre par d'agréables vins locaux, d'autres un peu plus connus, mais aussi de Grands Vins de fête, et là aussi, volontairement à prix accessibles.

Déguster du vin, c'est d'abord un moment de plaisir et d'émotion.....

Faites-vous confiance, ou laissez-vous guider !



Certification de compétences professionnelles



Certificat de
compétences
Franck Thomas
Formation

Franck Thomas Formation et la Revue du Vin de France Academy certifient que
MERCIER Eric a obtenu le

Niveau 3 du certificat de dégustation intuitive et géo-sensorielle
pour la promotion des vins et des spiritueux

Bloc 1 de la certification de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie

Signature du Titulaire

Délivré par : FRANCK THOMAS FORMATION
et LA REVUE DU VIN DE FRANCE ACADEMY
à Antibes, le 12/07/21

Franck THOMAS
Directeur exécutif de FRANCK THOMAS FORMATION

Franck Thomas Formation est reconnu
« Qualifié QUALIOP1 » Certificat n°2021_CN_00903 – V.1



Meilleur Sommelier d'Europe
Meilleur Sommelier de France



Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Ma philosophie sur le Vin...

C'est du plaisir, du partage, du lien social, de l'émotion, un peu de vie quoi...

Les petites bulles...

Vin de France				75 cl
Bugey	Domaine Trichon	"Cuisse Rose"		24,00 €
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Rosé	8° seulement	
Cépages	Gamay, Pinot noir	Méthode Ancestrale (type Cerdon)		Vin Bio
Vin de France				
Bugey	Vignoble Pellerin	"Brut Nature"		30,00 €
Accords du sommelier	Apéritif type champagne, desserts...			
Cépages	Chardonnay, Aligoté, Mondeuse	Méthode Champenoise		Biodynamie

Les vins blancs

IGP Isère				75 cl
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Pinot Gris"	2020	26,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, dessert		2023	
Cépages	100 % Pinot Gris		Viticult.	Bio
AOP				
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	"Le Prestige"	2021	26,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	Rolle, Ugni blanc	Vin végétal	Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Mario & Stéphanie Loup	"Louves"	2022	27,00 €
Accords du sommelier	Blanc sec aromatique, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	50% Altesse, 50% Verdesse		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Tracteur Blanc"	2021	29,00 €
Accords du sommelier	Saumon, champignons, Diots de Savoie, flammekueche			
Cépages	60% Jacquère, 30% Verdesse, 10% Chardonnay		Viticult.	Biodyn.
Vin de France				
Bugey	Vignoble Pellerin	"Fusette"	2020	29,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	60% Aligoté, 30% Sauvignon, 10% Viognier			Biodynamie
AOC				
Alsace Pinot Blanc	Josmeyer	"Mise de Printemps"	2022	32,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	80 % Pinot Auxerrois, 20 % Pinot Blanc	0,1 gr sr		Biodynamie
AOC				
Côtes du Jura l'Etoile	Jean Luc Mouillard	"Sélection"	2016	32,00 €
Accords du sommelier	Champignons, fromages			
Cépages	Chardonnay 60%, Savagnin 40%	Oxydatif : 24 mois sous voile	Viticult.	Bio
Vin de France				
Hérault	La Sorga	"SM"	2016	32,00 €
Accords du sommelier	Poissons en sauce, champignons, fromages			Reste 3
Cépages	60% Sauvignon, 40% Marsanne	Vin nature		Biodynamie

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

IGP Isère				75 cl
Grésivaudan	Domaine des Rutissons	"M Le Blanc"	2023	34,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, saumon, fromages			
Cépages	80 % Jacquère, 20 % Viognier			Vin Bio
IGP Ardèche				
Viognier	Christophe Curtat	"Viognier"	2022	34,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, champignons, fromages			
Cépages	100% Viognier		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Verdesse"	2019	35,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, saumon, fromages			Reste 1
Cépages	100 % Verdesse	Cépage isérois riche et fruité < 4 gr sr		Vin Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Altesse"	2022	35,00 €
Accords du sommelier	Poissons, diots de Savoie, fromages			
Cépages	100 % Altesse			Vin Bio
IGP				
Côteaux de l'Ain	Vignoble Pellerin	"Savagnin"	2022	35,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Savagnin			Biodynamie
AOC				
Alsace Pinot Blanc	Josmeyer	"Les Lutins"	2015	36,00 €
Accords du sommelier	Tartes flambées, poisson			Reste 1
Cépages	100 % Pinot Blanc			Biodynamie
AOC				
Saumur	François Plouzeau	"Le P'tit Chenin"	2023	38,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Chenin blanc de la Loire			Biodynamie
AOC				
Touraine	François Plouzeau	"Cendrillon"	2022	39,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Sauvignon Blanc			Biodynamie
IGP				
Côteaux de l'Ain	Vignoble Pellerin	"Mondeuse Blanche"	2022	39,00 €
Accords du sommelier	Poissons, diots			
Cépages	100 % Mondeuse blanche			Biodynamie
AOC				
Alsace Pinot Gris	Josmeyer	"Le Fromenteau"	2020	40,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, champignons, fromages			
Cépages	100 % Pinot Gris	<4 gr sr		Biodynamie
AOC				
Alsace Riesling	Josmeyer	"Le Kottabe"	2021	42,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage		2023	
Cépages	100 % Riesling	<3 gr sr		Biodynamie
AOC				
Alsace Gewürztraminer	Josmeyer	"Les Folastries"	2021	42,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine épicée, dessert			
Cépages	100 % Gewürztraminer	Vin sec 3 gr sr		Biodynamie

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Vin de France				75 cl
Jura	Didier Grappe	"Seyve Villard"		
Accords du sommelier	Champignons, fromages, poissons en sauce			Rupture
Cépages	100 % Seyve Villard	Légèrement oxydatif : 6 mois sous voile	Bio	Nature
AOC				
Côtes du Jura	Didier Grappe	"Savagnin Ouillé"	2018	42,00 €
Accords du sommelier	Poisson, fromages		2020	
Cépages	100 % Savagnin		Bio	Nature
AOC				
Alsace Pinot Gris	Josmeyer	"Le Fromenteau"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, poisson, dessert			Reste 3
Cépages	100 % Pinot Gris			Biodynamie
AOC				
Alsace Riesling	Josmeyer	"Le Kottabe"	2017	45,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, poisson, fromages			Reste 1
Cépages	100 % Riesling			Biodynamie
AOC				
Sauternes	Romer Du Hayot	2ème Grand Crû Classé	2017	48,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, dessert, pour le plaisir en fin de repas			Reste 3
Cépages	70 % Sémillon, 25 % Sauvignon, 5 % Muscadelle			

LES VINS ROSES

AOC				75 cl
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	"l'Oppidum"	2022	24,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, rosé léger "passe partout"			
Cépages	70 % Grenache, 10 % Cinsault, Syrah, Carignan...		Viticult.	Raisonnée
Vin de France				
Hérault	De Malavieille	"Rosé Huppé"	2022	30,00 €
Accords du sommelier	Saumon, charcuteries, salades..	vin de gastronomie		
Cépages	Cinsault, Syrah, Cabernet			Biodynamie
AOP				
Faugères	Domaine du Météore	"Léonides"	2022	32,00 €
Accords du sommelier	Saumon, Flammekueche..	vin de gastronomie		
Cépages	Grenache, Syrah, Cinsault			Vin Bio

Les vins rouges des environs

IGP Isère				75 cl
Balmes Dauphinoises	Mario & Stéphanie Loup	"La Meute"	2023	26,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	50 % Syrah, 50% Mondeuse		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Pinot Noir"	2021	26,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	100 % Pinot Noir		Viticult.	Bio
IGP Collines Rhodaniennes				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"Sans, pour Sentir"	2020	27,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	100 % Gamay			Biodynamie

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

<i>Vin de France</i>				
Isère Grésivaudan	Thomas Finot	"Tracteur Rouge"	2022	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, cuisine au fromage</i>			
Cépages	Persan 35 %, Gamay 35 %, Pinot noir 25 % et Merlot 5%		<i>Viticult.</i>	<i>Biodyn.</i>
<i>IGP Collines Rhodaniennes</i>				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"De Beaux Restes"	2018	29,00 €
Accords du sommelier	<i>Pain savoyard, charcuteries, cuisine au fromage</i>		<i>Rouge léger</i>	Reste 3
Cépages	50% Mornen, 40% Gamay, 6% Chouchillon, 2% Duréza, 2% Roussette			<i>Biodynamie</i>
AOC				
Beaujolais Brouilly	Château Thivin	"Reverdon"	2022	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries</i>		<i>Rouge léger</i>	
Cépages	100 % Gamay		<i>Viticult.</i>	<i>Bio</i>
<i>IGP Collines Rhodaniennes</i>				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"Good Mornin"	2021	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, cuisine au fromage</i>		<i>Rouge léger</i>	
Cépages	100 % Mornen noir <i>Cépage endémique de la Vallée du Gier</i>			<i>Biodynamie</i>
<i>IGP Isère</i>				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Pinot Noir"	2020	33,00 €
Accords du sommelier	<i>Pain savoyard, charcuteries, fromages</i>			
Cépages	100 % Pinot Noir	<i>Profil bourguignon</i>	<i>Viticult.</i>	<i>Biodyn.</i>
<i>IGP Collines Rhodaniennes</i>				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"Micaschiste"	2020	33,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, canard</i>			
Cépages	100 % Syrah			<i>Biodynamie</i>
AOC				
Côtes de Brouilly	Château Thivin	"Les 7 Vignes"	2022	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries</i>			
Cépages	100 % Gamay		<i>Viticult.</i>	<i>Bio</i>
<i>Vin de France</i>				
Isère Grésivaudan	Domaine des Rutissons	"Itinéraire Bis"	2023	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge</i>		<i>Rouge léger</i>	
Cépages	Mondeuse, Serine, Gamay			<i>Vin Bio</i>
<i>Vin de France</i>				
Bugey	Vignoble Pellerin	"Melting Pot"	2020	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge</i>			
Cépages	50 % Merlot, 50 % Mondeuse			<i>Biodynamie</i>
<i>IGP Isère</i>				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Persan"	2020	35,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	100 % Persan, plus vieilles vignes de l'Isère		<i>Viticult.</i>	<i>Biodyn.</i>
<i>IGP Isère</i>				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Mondeuse"	2022	37,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage</i>			
Cépages	100 % Mondeuse noire			<i>Vin Bio</i>
<i>IGP Isère</i>				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Etrayre de la Dhuy"	2022	39,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			Reste 2
Cépages	100 % Etrayre de la Dhuy		<i>Viticult.</i>	<i>Biodyn.</i>
<i>IGP Isère</i>				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Persan"	2018	39,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			Reste 1
Cépages	100 % Persan			<i>Vin Bio</i>

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Les vins rouges de France

AOP					75 cl
Languedoc	De Malavieille	"Roc et Lune"	2020		27,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage, charcuteries</i>				
Cépages	80 % Carignan 20 % Syrah et Grenache				Biodynamie
Vin de France					
Bordeaux C. de Bourg	De Fréa	"Dure Lutte"	2023		27,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage</i>			<i>Rouge léger</i>	
Cépages	100 % Merlot				Vin Bio
AOP					
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	"Cuvée 1924"	2020		28,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>				
Cépages	Carignan, Grenache	Vin végétal		Viticult. Bio	
AOC					
Côtes Roussillon Village	Parcé Frères	"Hommage à Fernand"	2021		28,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	100 % Carignan noir			Viticult. Raisonnée	
Vin de France					
Madiran	Famille Laplace	"Les Deux Vaches Rouges"	2020		30,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille</i>			<i>Rouge léger</i>	
Cépages	100 % Tannat			Agri HVE	
IGP					
Côtes du Tarn	Stéphane Lucas	"Papillon d'Orphée"	2021		30,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			<i>Rouge léger</i>	
Cépages	100 % Braucol				Biodynamie
AOC					
Côtes du Rhône Lirac	Alain Jaume	"Clos de Sixte"	2020		32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre				Vin Bio
AOC					
Côtes du Rhône Sud	Alain Jaume	C. du Pape "Champauvins"	2021		32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre				Vin Bio
VdF					
Gaillac	Ferme de Bois Moisset	"Marguerite"	2017		32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>				
Cépages	100 % Duras				Vin Bio
AOC					
Bordeaux Supérieur	Château Le Geai	"Le Grand G"	2020		32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, canard</i>				
Cépages	68 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 6 % Malbec, 6 % Carmenere				Biodynamie
AOP					
Côtes du Tarn	D'Escausses	"Les Anciens"	2016		34,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>				Reste 1
Cépages	100 % Duras			Agri HVE	
AOP					
Languedoc	De Malavieille	"Le 5 Montpeyroux"	2019		35,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>			<i>2020</i>	
Cépages	70 % Syrah, 30 % Grenache				Biodynamie
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.					

AOC				75 cl
Touraine	François Plouzeau	"Le Rouge des Cornus"	2020	35,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Reste 3
Cépages	100 % Cabernet Franc			Biodynamie
AOC				
Crozes Hermitage	Christophe Curtat	"Fée des Champs"	2022	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, champignons</i>			
Cépages	100 % Syrah			Viticult. Bio
AOC				
Crozes Hermitage	Thomas Finot	"Claude"	2021	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, champignons</i>			
Cépages	100 % Syrah			Viticult. Biodyn.
AOC				
Saumur Champigny	Arnaud Lambert	"Clos Mazurique"	2021	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage</i>			
Cépages	100 % Cabernet Franc			Biodynamie
Vin de France				
Maine et Loire	Grandes Vignes	"Groslot"	2020	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Rouge léger Reste 1
Cépages	100 % Groslot (ou Grolleau)			Biodynamie
Vin de France				
Maine et Loire	Sébastien Bobinet	"Pineau d'Aunis"	2023	40,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Rouge léger
Cépages	100 % Pineau d'Aunis			Viticult. Bio
Vin de France				
Carcassonne	La Sorga	"Yggdrasil"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, fromages</i>			Reste 3
Cépages	70 % Merlot, 30 % Grenache Noir.			10 H/Ha Biodynamie
Vin de France				
Saint Chinian	La Sorga	"Noir Métal"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, fromages</i>			Reste 1
Cépages	100 % Cabernet Franc.			5 H/Ha Biodynamie
AOC				
Saint Joseph	Bastien Jolivet	"L'Instinct"	2021	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	100 % Syrah			Viticult. Bio
AOC				
Saint Joseph	Christophe Curtat	"Nomade"	2021	44,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	100 % Syrah			Viticult. Bio
Vin de France				
Larzac	La Sorga	"La Roumanie Tout Court"	2012	45,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, fromages</i>			Reste 1
Cépages	65 % Cinsault, 25 % Grenache, 10 % Alicante.			15 H/Ha Biodynamie

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

AOC				
Crozes Hermitage	Stéphane Rousset	"Les Picaudières"	2016	45,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			Stock : 1 bt
Cépages	100 % Syrah		<i>Viticult.</i>	<i>HVE</i>
AOC				
Saint Joseph	Christophe Curtat	"Nomade"	2020	47,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			Stock : 1 bt
Cépages	100 % Syrah		<i>Viticult.</i>	<i>Bio</i>
AOC				
Saint Emilion	Clos des Jacobins	"Grand Crû Classé"	2013	55,00 €
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 3 bt
Cépages	80 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 2 % Cabernet Sauvignon		<i>Viticult.</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Châteauneuf du Pape	Domaine l'Abbé Dîne		2015	60,00 €
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	90 % Grenache, 8 % Syrah, 2 % Mourvèdre		<i>Viticult.</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Saint Emilion	Grand Corbin	"Grand Crû Classé"	2015	60,00 €
Accords du sommelier	<i>Filet de bœuf, canard, burger</i>			Stock : 1 bt
Cépages	80 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon			
AOC				
Nuits Saint Georges	Domaine Bony	1^{er} Crû "Les Damodes"	2018	65,00 €
Accords du sommelier	<i>Diots, fondue Berthoud, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	100 % Pinot Noir			
AOC				
Pommard	Henry Pillot	1^{er} Crû "Les Charmots"	2016	70,00 €
Accords du sommelier	<i>Diots, fondue Berthoud, canard</i>			Stock : 2 bt
Cépages	100 % Pinot Noir			
AOC				
Haut Médoc	Sociando Mallet	"Crû Bourgeois"	2003	70,00 €
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			
AOC				
Châteauneuf du Pape	Raymond Usséglio	"Cuvée Impériale"	2012	75,00 €
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	90 % de Grenache de 120 ans, 10 % vieux cépages locaux			<i>Biodynamie</i>
AOC				
Chassagne Montrachet	Bachelet-Ramonet	1^{er} Crû "Clos Boudriotte"	2018	75,00 €
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	100 % Pinot Noir			

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Les Vignerons en deux mots

L'Isère d'abord :

Stéphanie et Mario Loup / **Domaine Loup des Vignes** / IGP Isère Balmes Dauphinoises

Situés à St Savin, à 20 mn du resto, Stéphanie et Mario travaillent leurs vignes depuis 2003. Ils participent au renouveau des vins de l'Isère. La culture est très raisonnée, en bio et le plus naturel possible.

Audrey et Thomas Finot / **Domaine Finot** / IGP Isère Grésivaudan

Situés à Bernin, près de Grenoble, et originaire de Larnage en appellation Crozes, ils reprennent ces vignes au pied de la Chartreuse. Ecoresponsable, le travail des vignes est en quasi biodynamie. Cépages locaux et cuvée nuancées en fonction des millésimes, sa philosophie est "proche de la terre". Domaine à découvrir.

Martine et Béatrice Meunier / **Domaine Meunier** / IGP Isère Balmes Dauphinoises

Situées à Sermérieu, à 20 mn du resto, les deux viticultrices travaillent en mode très raisonnée, au plus près de la nature. Les vendanges sont manuelles et les produits sains.

Nicolas Gonin / **Domaine Nicolas Gonin** / IGP Isère Balmes Dauphinoises

Situé à Saint Chef, il reprend les vignes familiales en 2005 et est certifié Bio en 2012. Vendanges manuelles et travail précis en cave permettent de sortir de beaux flacons. Il a contribué à relancer les vieux cépages locaux tels le Servanin, le Bia blanc ou le Mècle.

Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize / **Domaine des Rutissons** / IGP Isère Grésivaudan

Situés à Le Touvet près de Grenoble, Laurent reprend des vignes en 2010, puis Wilfrid le rejoint en 2012 pour relancer les cépages locaux tels la Verdesse, le Persan ou encore l'Etrayre de la Dhui. Certifiés Bio depuis 2017, ils appliquent aussi certains principes de la Biodynamie. Le cépage est au cœur de leur travail.

Les vins d'à côté de chez nous :

Lucien, Baptiste et Jean Christophe Pellerin / **Vignoble Pellerin** / Côteaux de l'Ain

Créé en 2000 à Perrozan, commune de St Sorlin en Bubey, sous l'égide de Jean Christophe, le vignoble est conduit en Biodynamie depuis 2009 et est certifié Déméter. Passionné et passionnant, il n'a de cesse de relancer les cépages endémiques et de faire des cuvées improbables pour notre plus grand plaisir.

Stéphane et Claire Trichon / **Domaine Trichon** / AOC Bugey

Situé à Lhuis dans l'Ain, le domaine est certifié Agriculture Bio depuis 2008. Beaucoup d'investissements ont été faits pour assurer une qualité toujours croissante de ses vins.

Guy Bonnard / IGP Collines Rhodaniennes, Côteaux du Gier

Situé à St Maurice sur Dargoire, Guy travaille depuis de longues années en mode naturel et est certifié Bio depuis 2015. Son action est très proche de la biodynamie et ses vins sont d'un très bon niveau.

Christophe Curtat / AOC Saint Joseph

Situé à Tournon en Ardèche depuis 2004, Christophe figure parmi les très bons producteurs du Rhône septentrional. Il cultive en mode raisonné, proche du bio, et produit des vins visant la finesse et représentant bien les sols granitiques dont ils sont issus.

Bastien Jolivet / AOC Saint Joseph

Situé à St Jean de Muzols, Bastien vinifie son premier millésime en 2014. Vignes de 60 ans et sols granitiques, il cherche à produire des vins équilibrés et fins. Vigneron à suivre de près.

Famille Geoffray / Château Thivin / AOC Côtes de Brouilly

Ce plus ancien domaine du Mont Brouilly, situé à Odenas, est une référence incontournable. Attentifs à l'environnement, soucieux de la faune et de la flore, la famille Geoffray produit des vins de haute volée.

Alain Jaume / AOC Lirac, Rhône Champavins...

Situé à Orange dans le Vaucluse, Christophe Jaume conduit ce grand domaine en agriculture bio. Son objectif est de faire parler le terroir à travers ses vins. Le sud en bouteilles...

Isabelle et Céline Meyer / Domaine Josmeyer / AOC Alsace

Situé à Wintzenheim dans le Haut Rhin, le domaine est certifié bio depuis 2004 et applique les principes de la biodynamie. Cela donne des vins d'une grande précision, toujours d'un haut niveau qualitatif régulier, représentant parfaitement l'identité des cépages alsaciens.

Didier Grappe / AOC Côtes du Jura

Situé à St Lothain, Didier reste fidèle à ses convictions : le vin doit rester na-tu-rel ! Zéro produit chimique depuis 2001, il est certifié Ecocert depuis 2007. Rendements réduits et travail précis en cave, les vins sont droits et vifs.

Vignerons de Taradeau / AOC Côtes de Provence

Située au cœur du village de Taradeau, cette cave produit de belles petites cuvées d'un très bon rapport qualité prix.