

*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.*

Le Vin... C'est du plaisir, du partage, de l'émotion, un peu de vie quoi...

## Les petites bulles...

Vin de France				75 cl
	Domaine Trichon (01)	"Cuisse Rose"		25,00 €
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Rosé	8° seulement	
Cépages	Gamay, Pinot noir	Méthode Ancestrale (type Cerdon)		Vin Bio
Vin de France				
	Vignoble Pellerin (01)	"Brut Nature"		32,00 €
Accords du sommelier	Apéritif type champagne, desserts...			
Cépages	Chardonnay, Aligoté, Mondeuse	Méthode Traditionnelle		Biodynamie
AOC				
Crémant d'Alsace	François Schmitt	"Brut Blanc de Blancs"		35,00 €
Accords du sommelier	Apéritif type champagne, desserts...			
Cépages	Pinot blanc, Auxerrois, Chardonnay	Méthode Traditionnelle		

## Les Vins blancs

Vin de France				75 cl
	Aurélia et Serge, La Courn (38)	"Les Fayes"	2024	25,00 €
Accords du sommelier	Blanc sec aromatique, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	Viognier, Roussane, Marsanne, Aligoté		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Pinot Gris"	2023	26,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, dessert			
Cépages	100 % Pinot Gris		Viticult.	Bio
AOP				
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	"Le Prestige"	2024	27,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	Rolle, Ugni blanc	Vin végétal	Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Mario & Stéphanie Loup	"Louves"	2023	28,00 €
Accords du sommelier	Blanc sec aromatique, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	50% Altesse, 50% Verdesse		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Tracteur Blanc"	2023	29,00 €
Accords du sommelier	Saumon, champignons, Diots de Savoie, flammekueche			
Cépages	60% Jacquère, 30% Verdesse, 10% Chardonnay		Viticult.	Biodyn.
Vin de France				
	Vignoble Pellerin (01)	"Fusette"	2020	29,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	60% Aligoté, 30% Sauvignon, 10% Viognier	Sulfites <12 mgr / litre		Biodynamie
Vin de France				
	Vignoble Pellerin (01)	"Viognier"	2022	30,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, fromage, volaille			
Cépages	100% Viognier	Sulfites <10 mgr / litre		Biodynamie

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

Vin de France				75 cl
	<b>La Sorgia</b>	<b>(34)</b>	<b>"SM"</b>	2016
Accords du sommelier	Poissons en sauce, champignons, fromages			32,00 €
Cépages	60% Sauvignon, 40% Marsanne	Sulfites <10 mgr / litre	Nature	Biodynamie
AOC				
	<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Mise de Printemps"</b>	2023
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			32,00 €
Cépages	80 % Pinot Auxerrois, 20 % Pinot Blanc			Biodynamie
AOC				
	<b>Côtes du Jura l'Etoile</b>	<b>Jean Luc Mouillard</b>	<b>"Sélection"</b>	2016
Accords du sommelier	Champignons, fromages			34,00 €
Cépages	Chardonnay 60%, Savagnin 40%	Oxydatif : 24 mois sous voile	Viticult.	Bio
AOC				
	<b>Bugey</b>	<b>Clément Martin Cocher</b>	<b>"Altesse Les Echalas"</b>	2024
Accords du sommelier	Poissons, diots de Savoie, fromages			34,00 €
Cépages	100 % Altesse			Viticult. Bio
IGP Isère				
	<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Verdesse"</b>	2019
Accords du sommelier	Pomme de terre, saumon, fromages			35,00 €
Cépages	100 % Verdesse			Reste 1
IGP Isère				Vin Bio
	<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Altesse"</b>	2022
Accords du sommelier	Poissons, diots de Savoie, fromages			35,00 €
Cépages	100 % Altesse			Reste 1
IGP				Vin Bio
	<b>Côteaux de l'Ain</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Savagnin"</b>	2022
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			35,00 €
Cépages	100 % Savagnin	Sulfites <10 mgr / litre		Biodynamie
AOC				
	<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Les Lutins"</b>	2015
Accords du sommelier	Tartes flambées, poisson			36,00 €
Cépages	100 % Pinot Blanc			Reste 1
AOC				Biodynamie
	<b>Saumur</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>"Le P'tit Chenin"</b>	2023
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			39,00 €
Cépages	100 % Chenin blanc			Biodynamie
AOC				
	<b>Touraine</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>"Cendrillon"</b>	2022
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			39,00 €
Cépages	100 % Sauvignon Blanc			Biodynamie
IGP				
	<b>Côteaux de l'Ain</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Mondeuse Blanche"</b>	2022
Accords du sommelier	Poissons, diots			39,00 €
Cépages	100 % Mondeuse blanche	Sulfites <10 mgr / litre		Biodynamie
AOC				
	<b>Alsace Gewürztraminer</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Les Folastries"</b>	2021
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine épicée, dessert			42,00 €
Cépages	100 % Gewürztraminer	Vin sec 3 gr sr		Biodynamie

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

AOC				75 cl
<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Kottabe"</b>	2023	42,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Riesling	<3 gr sr		Biodynamie
AOC				
<b>Côtes du Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>"Savagnin Ouillé"</b>	2018	42,00 €
Accords du sommelier	Poisson, fromages		2020	
Cépages	100 % Savagnin	Sulfites <10 mgr / litre	Bio	Nature
AOC				
<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Fromenteau"</b>	2020	42,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, champignons, fromages			
Cépages	100 % Pinot Gris	<4 gr sr		Biodynamie
AOC				
<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Fromenteau"</b>	2015	44,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, poisson, dessert			
Cépages	100 % Pinot Gris			Biodynamie
AOC				
<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Kottabe"</b>	2017	46,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, poisson, fromages			Reste 1
Cépages	100 % Riesling			Biodynamie
AOC				
<b>Chablis</b>	<b>Bernard Defaix</b>	<b>"Vieille Vigne"</b>	2023	48,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, poisson, fromages			
Cépages	100 % Chardonnay		Viticult.	Bio
AOC				
<b>Sauternes</b>	<b>Romer Du Hayot</b>	<b>2ème Grand Crû Classé</b>	2017	49,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, dessert, pour le plaisir en fin de repas			
Cépages	70 % Sémillon, 25 % Sauvignon, 5 % Muscadelle			

## Les vins rosés

IGP Isère				75 cl
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Aurélia et Serge, La Courn</b>	<b>"Chaneilles"</b>	2023	24,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, rosé léger, saumon			
Cépages	100 % Pinot noir		Viticult.	Bio
AOC				
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"l'Oppidum"</b>	2024	24,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, rosé léger "passe partout"			
Cépages	70 % Grenache, 10 % Cinsault, Syrah, Carignan...		Viticult.	Raisonnée
Vin de France				
	<b>De Malavieille</b>	<b>(34) "Rosé Huppé"</b>	2022	30,00 €
Accords du sommelier	Saumon, charcuteries, salades..		vin de gastronomie	Reste 1
Cépages	Cinsault, Syrah, Cabernet			Biodynamie

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

# Vins rouges de la région

				75 cl
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Aurélia et Serge, La Cournat	"Pinot Noir"	2023	25,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Pinot noir		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Mario & Stéphanie Loup	"La Meute"	2024	26,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	50 % Syrah, 50 % Mondeuse		Viticult.	Bio
Vin de France				
	Thomas Finot (38)	"Tracteur Rouge"	2024	29,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	Persan 35 %, Gamay 35 %, Pinot noir 25 % et Merlot 5%		Viticult.	Biodyn.
IGP Collines Rhodaniennes				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"De Beaux Restes"	2018	30,00 €
Accords du sommelier	Pain savoyard, charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	Reste 1
Cépages	50 % Mornen, 40 % Gamay, 6 % Chouchillon, 2 % Duréza, 2 % Roussette			Biodynamie
IGP Collines Rhodaniennes				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"Good Mornin"	2021	32,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	100 % Mornen noir Cépage endémique de la Vallée du Gier			Biodynamie
AOC				
Bugey	Clément Martin Cocher	"Mondeuse"	2024	34,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	Mondeuse noire		Viticult.	Bio
Vin de France				
	Domaine des Rutissons (38)	"Itinéraire Bis"	2023	34,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge		Rouge léger	
Cépages	Mondeuse, Serine, Gamay			Vin Bio
AOC				
Brouilly	Château Thivin	"Reverdon"	2022	34,00 €
Accords du sommelier	Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries		2023	
Cépages	100 % Gamay		Viticult.	Bio
AOC				
Côtes de Brouilly	Château Thivin	"Les 7 Vignes"	2022	37,00 €
Accords du sommelier	Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries		2023	
Cépages	100 % Gamay		Viticult.	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Mondeuse"	2022	38,00 €
Accords du sommelier	Viandes, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Mondeuse noire			Vin Bio
Vin de France				
	Vignoble Pellerin (01)	"Trio-logie"	2023	38,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, viande rouge, canard		Macération	
Cépages	50 % Durif, 25 % Chatus, 25 % Etrayre %	Sulfites <10 mgr / litre	Carbonique	Biodynamie
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Etrayre de la Dhuy"	2022	39,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard		2023	
Cépages	100 % Etrayre de la Dhuy	Cépage endémique de l'Isère	Viticult.	Biodyn.

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

# Les vins rouges de France

AOP				75 cl
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"Cuvée 1924"</b>	2023	28,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, cuisine au fromage			
Cépages	<b>Carignan, Grenache</b>	<b>Vin végétan</b>	Viticult.	Bio
AOP				
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Roc et Lune"</b>	2021	29,00 €
Accords du sommelier	Viandes, cuisine au fromage, charcuteries			
Cépages	<b>80 % Carignan 20 % Syrah et Grenache</b>			Biodynamie
Vin de France				
	<b>Famille Laplace (64) "Les Deux Vaches Rouges"</b>		NM	30,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille		Rouge léger	
Cépages	<b>100 % Tannat</b>		Agri	HVE
AOC				
<b>Côtes Roussillon Village</b>	<b>Parcé Frères</b>	<b>"Hommage à Fernand"</b>	2021	30,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	<b>100 % Carignan noir</b>		Viticult.	Raisonnée
AOC				
<b>Bordeaux Supérieur</b>	<b>Château Le Geai</b>	<b>"Le Grand G"</b>	2020	32,00 €
Accords du sommelier	Viandes, charcuteries, canard			
Cépages	<b>68 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 6 % Malbec, 6 % Carmenere</b>			Biodynamie
AOC				
<b>Côtes du Rhône Lirac</b>	<b>Alain Jaume</b>	<b>"Clos de Sixte"</b>	2021	34,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	<b>50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre</b>			Vin Bio
AOC				
<b>Côtes du Rhône Sud</b>	<b>Alain Jaume</b> (C. du Pape)	<b>"Champauvins"</b>	2022	34,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	<b>70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre</b>			Vin Bio
Vin de France				
	<b>Ferme de Bois Moisset (81)</b>	<b>"Marguerite"</b>	2017	34,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries			Reste 1
Cépages	<b>100 % Duras</b>			Vin Bio
Vin de France				
	<b>N. Mariotti Bendi (2B)</b>	<b>"Les Soiffards"</b>	2024	36,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries			
Cépages	<b>100 % Nielluciu</b>			Vin Bio

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

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Touraine</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>"Le Rouge des Cornus"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			Reste 1
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>			<b>Biodynamie</b>
AOP				
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Le 5 Montpeyrroux"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, cuisine au fromage			
Cépages	<b>70 % Syrah, 30 % Grenache</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Saumur Champigny</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>"Clos Mazurique"</b>	<b>2021</b>	<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage			Reste 1
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Crozes Hermitage</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Claude"</b>	<b>2021</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, charcuteries, champignons			2022
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Viticult. Biodyn.</b>
Vin de France				
	<b>Famille Vaillant</b>	<b>(49) "Groslot Noir"</b>	<b>2023</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			
Cépages	<b>100 % Groslot (ou Grolleau)</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
	<b>Sébastien Bobinet</b>	<b>(49) "Pineau d'Aunis"</b>	<b>2023</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			Rouge léger
Cépages	<b>100 % Pineau d'Aunis</b>			<b>Viticult. Bio</b>
Vin de France				
	<b>La Sorga</b>	<b>(11) "Yggdrasil"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, fromages			
Cépages	<b>70 % Merlot, 30 % Grenache Noir.</b>			10 H/Ha <b>Nature Biodynamie</b>
Vin de France				
	<b>La Sorga</b>	<b>(11) "Noir Métal"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard, fromages			Reste 1
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc.</b>			5 H/Ha <b>Nature Biodynamie</b>
AOP				
<b>Bourgogne</b>	<b>Jaeger-Defaix</b>	<b>"Rully"</b>	<b>2023</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			<b>Viticult. Bio</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Bastien Jolivet</b>	<b>"L'Instinct"</b>	<b>2022</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Viticult. Bio</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Nomade"</b>	<b>2022</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Viticult. Bio</b>

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

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Côte de Brouilly</b>	<b>Château Thivin</b>	<b>"Le Clos"</b>	<b>2021</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, charcuteries, filet de boeuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Gamay noir</b>			<b>Viticult. Bio</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Nomade"</b>	<b>2016</b>	<b>50,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Viticult. Bio</b>
AOC				
<b>Saint Emilion</b>	<b>Clos des Jacobins</b>	<b>"Grand Crû Classé"</b>	<b>2013</b>	<b>55,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>80 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 2 % Cabernet Sauvignon</b>			<b>Viticult. Raisonnée</b>
AOC				
<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>Domaine l'Abbé Dîne</b>		<b>2015</b>	<b>60,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>90 % Grenache, 8 % Syrah, 2 % Mourvèdre</b>			<b>Viticult. Raisonnée</b>
AOC				
<b>Saint Emilion</b>	<b>Grand Corbin</b>	<b>"Grand Crû Classé"</b>	<b>2015</b>	<b>60,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Filet de bœuf, canard, burger</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>80 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon</b>			
AOC				
<b>Pommard</b>	<b>Henry Pillot</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû "Les Charmots"</b>	<b>2016</b>	<b>65,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Diots, fondue Berthoud, canard</i>			Stock : 2 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			
AOC				
<b>Haut Médoc</b>	<b>Sociando Mallet</b>	<b>"Crû Bourgeois"</b>	<b>2003</b>	<b>70,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</b>			
AOC				
<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>Raymond Usséglio</b>	<b>"Cuvée Impériale"</b>	<b>2012</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>90 % de Grenache de 120 ans, 10 % vieux cépages locaux</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Chassagne Montrachet</b>	<b>Bachelet-Ramonet</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû "Clos Boudriotte"</b>	<b>2018</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Burger, canard, filet de bœuf</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			

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.

### Aurélia et Serge / **Domaine La Cournat** / IGP Isère Balmes Dauphinoises

Ce petit domaine de Saint Chef travaille en éco-système. Ici, le travail de la vigne se fait à la main et au cheval. Je dirais qu'on retrouve ça dans leur vin, une forme d'authenticité des choses simples.

## Les vins d'à côté de chez nous :

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

Crée en 2000 à Perrozan, commune de St Sorlin en Bugey, 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.

### Clément **Martin Cocher** AOC Bugey

Situé à Charantonod, près de Lhuis dans l'Ain, Clément a démarré en 2021. Il produit des vins légers en alcool (entre 9,5 et 11,5 °). Altesse, Mondeuse, vieux cépages, il s'amuse dans les pentes abruptes du Bugey. Petit domaine à découvrir absolument.

### **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.