

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



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 QUALIOPI » Certificat n°2021_CN_00903 – V.1



Meilleur Sommelier d'Europe
Meilleur Sommelier de France

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

Les petites bulles...

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

Les Vins blancs

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

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

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

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

Les vins rosés

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

Vins rouges de la région

					75 cl
IGP Isère					
Balmes Dauphinoises	Aurélia et Serge, La Courna	“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 Rutisons (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
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	“Cuvée 1924”	2023	28,00 €	
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>				
Cépages	Carignan, Grenache	Vin végan	Viticult.	Bio	
AOP					
Languedoc	De Malavieille	“Roc et Lune”	2021	29,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage, charcuteries</i>				
Cépages	80 % Carignan 20 % Syrah et Grenache			Biodynamie	
<i>Vin de France</i>					
	Famille Laplace (64) “Les Deux Vaches Rouges”		NM	30,00 €	
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille</i>		<i>Rouge léger</i>		
Cépages	100 % Tannat		Agri	HVE	
AOC					
Côtes Roussillon Village	Parcé Frères	“Hommage à Fernand”	2021	30,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	100 % Carignan noir		Viticult.	Raisonnée	
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	
AOC					
Côtes du Rhône Lirac	Alain Jaume	“Clos de Sixte”	2021	34,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre			Vin Bio	
AOC					
Côtes du Rhône Sud	Alain Jaume	<i>(C. du Pape) “Champauvins”</i>	2022	34,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>				
Cépages	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre			Vin Bio	
<i>Vin de France</i>					
	Ferme de Bois Moisset (81)	“Marguerite”	2017	34,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			<i>Reste 1</i>	
Cépages	100 % Duras			Vin Bio	
<i>Vin de France</i>					
	N. Mariotti Bendi (2B)	“Les Soiffards”	2024	36,00 €	
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>				
Cépages	100 % Nielluciu			Vin Bio	
<i>Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.</i>					

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

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

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 Courna / 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 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.

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 Bonnand / 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 Champauvins...

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.