

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 75) 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 QUALIOPi » 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...

				75 cl
AOC				
Cerdon	Xavier Barbe	"Les Mèches"		20,00 €
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Rosé	8° seulement	
Cépages	100 % Poulsard		Méthode Ancestrale	Agri Raisonnée
Vin de France				
Cerdon	Xavier Barbe	"Blanchère"		20,00 €
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Blanc	8° seulement	
Cépages	100 % Chardonnay		Méthode Ancestrale	Agri Raisonnée
Vin de France				
Bugey	Jean Christophe Pellerin	"Brut Nature"		26,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, desserts...			
Cépages	Chardonnay, Aligoté, Mondeuse		Méthode Champenoise	Biodynamie

Les vins blancs typés, demi-secs ou moelleux

IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Pinot Gris"	2020	22,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, dessert			
Cépages	100 % Pinot Gris		Agri	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Loup des Vignes	"Chardonnay & Viognier"	2020	22,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, desserts			
Cépages	Chardonnay et Viognier	Demi-Sec 12 gr sr	Agri	Bio
AOC				
Côtes du Jura l'Etoile	Jean Luc Mouillard	"Sélection" Oxydatif	2016	28,00 €
Accords du sommelier	Champignons, fromages			
Cépages	Chardonnay 60%, Savagnin 40%	Elevage 24 mois sous voile		Conversion Bio
Vin de France				
Hérault	La Sorga	"SM" Vin naturel rare	2016	28,00 €
Accords du sommelier	Poissons en sauce, champignons, fromages			
Cépages	60% Sauvignon, 40% Marsanne	22 Hl/Ha		Biodynamie Nature
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Verdesse Surmûrie" 50 cl	2017	30,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, fromages			
Cépages	100 % Verdesse	8 gr sr	Agri	Bio
AOC				
Alsace	Zind-Humbrecht	"Gewürztraminer Turckheim"	2018	34,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine épicée, dessert			
Cépages	100 % Gewürztraminer	2,8 gr sr		Biodynamie
Vin de France				
Jura	Didier Grappe	"Seyve Villard"	2020	36,00 €
Accords du sommelier	Champignons, fromages, poissons en sauce			
Cépages	100 % Seyve Villard	Elevage 6 mois sous voile		Bio Naturel

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

Les vins blancs secs

IGP Isère				75 cl
Balmes Dauphinoises	Loup Des Vignes	“Chardonnay”	2020	20,00 €
Accords du sommelier	Blanc frais et sec, passe partout			
Cépages	100% Chardonnay		Agri	Bio
Vin de France				
Isère Grésivaudan	Thomas Finot	“Tracteur Blanc”	2020	22,00 €
Accords du sommelier	Saumon, champignons, Diots de Savoie, flammekueche			
Cépages	60% Jacquère, 30% Verdesse, 10% Chardonnay		Agri	Bio
AOC				
Alsace Pinot	Josmeyer	“Mise de Printemps”	2019	25,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	80 % Pinot Auxerrois, 20 % Pinot Blanc			Vin Bio
Vin de France				
Bugey	Jean Christophe Pellerin	“Fusette”	2019	27,00 €
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, fromages			
Cépages	Altesse 50%, Viognier 25%, Roussanne (Chignin Bergeron)			Biodynamie
AOC				
Saumur	Arnaud Lambert	“St Cyr en Bourg”	2019	28,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, poissons, fromages			
Cépages	100 % Chenin blanc de la Loire		Agri	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	“Verdesse”	2019	29,00 €
Accords du sommelier	Pomme de terre, saumon, fromages			
Cépages	100 % Verdesse (cépage isérois)			Vin Bio
IGP Ardèche				
Viognier	Christophe Curtat	“Viognier”	2018	29,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, champignons, fromages			
	100% Viognier		Agri	Bio
AOC				
Côtes du Jura	Didier Grappe	“Savagnin Ouillé Longefin”	2020	30,00 €
Accords du sommelier	Poissons, fromages			
Cépages	100 % Savagnin		Bio	Naturel
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	“Altesse”	2017	32,00 €
Accords du sommelier	Poissons, diots de Savoie, fromages			
Cépages	100 % Altesse			Vin Bio
AOC				
Alsace Riesling	Josmeyer	“Le Kottabe”	2018	32,00 €
Accords du sommelier	Poissons, cuisine au fromage		2019	
Cépages	100 % Riesling			Vin Bio
Vin de France				
Alsace Pinot Gris	Josmeyer	“Icare”	2018	32,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, champignons, fromages			
Cépages	100 % Pinot Gris			Vin Bio
AOC				
Touraine	La Garrelière	“Cendrillon”	2018	34,00 €
Accords du sommelier	Poissons, fromages			
Cépages	100 % Sauvignon Blanc			Biodynamie

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

Les vins rosés

AOC				75 cl
Côtes de Provence	Vignerons de Taradeau	"l'Oppidum"	2020	20,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, rosé souple passe partout			
Cépages	70 % Grenache, 10 % Cinsault, Syrah, Carignan...		Agri	Raisonnée
Vin de France				
Bugey	Jean Christophe Pellerin	"Farniente"	2020	22,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, charcuteries, salades			
Cépages	100 % Gamay			Biodynamie
AOC				
Côtes de Provence	Clos Cibonne	"Tentations"	2020	22,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, flammekueche, rosé rond et parfumé			
Cépages	50 % Grenache, 20 % Cinsault, 15 % Syrah, 15 % Tibouren		Agri	Raisonnée
AOC				
Côteaux d' Aix	Commanderie de la Bargemone	"Marina"	2020	25,00 €
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine à la tomate	Rosé de gastronomie		
Cépages	42 % Cabernet, 30 % Syrah, 28 % Counoise			Vin Bio
Vin de France				
Saint Chinian	La Sorga	"Fier Hérétique"	2016	30,00 €
Accords du sommelier	Lyonnaise, goulash, fromages	Rosé gastronomique spécial		
Cépages	Nielluciu, Cardinal, Listan, Chasselas, Muscat...			Biodynamie Naturel

Les vins rouges légers et Régionaux

Vin de France				75 cl
Isère Grésivaudan	Thomas Finot	"Tracteur Rouge"	2020	20,00 €
Accords du sommelier	Vin rouge fruité et léger, passe partout			
Cépages	Gamay 30%, Pinot Noir 30%, Persan 30%, Merlot 10%		Agri	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Pinot Noir"	2019	20,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Pinot Noir		Agri	Bio
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Béatrice et Martine Meunier	"Gamay"	2017	22,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Gamay		Agri	Bio
AOC				
Beaujolais Brouilly	Château Thivin	"Reverdon"	2018	24,00 €
Accords du sommelier	Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries			
Cépages	100 % Gamay		Agri	Bio
AOC				
Côtes du Jura	Jean Luc Mouillard	"Trousseau"	2018	26,00 €
Accords du sommelier	Vin très léger, charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Trousseau			
IGP Collines Rhodaniennes				
Côteaux du Gier	Guy Bonnand	"De Beaux Restes"	2019	26,00 €
Accords du sommelier	Pain savoyard, charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	50% Mornen, 40% Gamay, 6% Chouchillon, 2% Duréza, 2% Roussette			Biodynamie

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

Les vins rouges légers et régionaux

IGP Isère				75 cl
Grésivaudan	Thomas Finot	"Pinot Noir"	2018	26,00 €
Accords du sommelier	Pain savoyard, charcuteries, fromages			
Cépages	100 % Pinot Noir		Agri	Bio
Vin de France				
Bugey	Jean Christophe Pellerin	"Lucien & Baptiste"	2015	27,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, pain savoyard, fromages			
Cépages	100 % Gamay		Biodynamie	
AOC				
Beaujolais Côte Brouilly	Château Thivin	"Les Sept Vignes"	2018	27,00 €
Accords du sommelier	Viandes, charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Gamay		Agri	Bio
AOC				
Provence Crû Classé	Clos Cibonne	"Cuvée Tibouren"	2018	28,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage		2019	
Cépages	90 % Tibouren, 10 % Grenache		Agri	Raisonnée
Vin de France				
Côtes du Jura	Didier Grappe	"Les Insouciantes"	2018	28,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			
Cépages	Pinot noir, Trousseau, Poulsard		Bio	Naturel
IGP Isère				
Balmes Dauphinoises	Nicolas Gonin	"Mondeuse"	2019	29,00 €
Accords du sommelier	Viandes, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Mondeuse noire			Vin Bio
IGP Collines Rhodaniennes				
Côteaux du Gier	Guy Bonnard	"La Soufrière"	2018	29,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, canard			
Cépages	100 % Syrah		Biodynamie	
AOC				
Saumur Champigny	Arnaud Lambert	"Terres Rouges"	2019	32,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage			
Cépages	100 % Cabernet Franc		Agri	Bio
Vin de France				
Bugey	Jean Christophe Pellerin	"Melting Pot"	2020	32,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge			
Cépages	50 % Merlot, 50 % Mondeuse		Biodynamie	
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Etraire de la Dhuy"	2020	32,00 €
Accords du sommelier	Viandes, charcuteries, champignons			
Cépages	100 % Etraire de la Dhuy (cépage Isérois rare, proche du Persan)		Agri	Bio
IGP Isère				
Grésivaudan	Thomas Finot	"Persan"	2019	32,00 €
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	100 % Persan, plus vieilles vignes de l'Isère		Agri	Bio
Vin de France				
Maine et Loire	Grandes Vignes	"Pineau d'Aunis"	2020	34,00 €
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			
Cépages	100 % Pineau d'Aunis		Biodynamie	

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

Les vins rouges du Rhône et du sud

AOC				75 cl
Côtes du Rhône Nord	Christophe Curtat	"Les Gros"	2020	23,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, cuisine au fromage, viandes</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>
AOC				
Côtes du Roussillon V.	Parcé Frères	"Hommage à Fernand"	2019	24,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, canard</i>			
Cépages	100% Carignan Noir		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Lirac	Alain Jaume	"Clos de Sixte"	2017	26,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, canard</i>			
Cépages	50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre			<i>Vin Bio</i>
AOC				
Côtes du Rhône Sud	Alain Jaume	"Champauvins" C.d. Pape	2018	26,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, canard</i>		2019	
Cépages	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre			<i>Vin Bio</i>
Accords du sommelier				
Cépages				
I.G.P.				
Côtes du Tarn	D'Escausses	"Les Anciens"	2016	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, cuisine au fromage, volaille</i>			
Cépages	100 % Duras (1) ou 100% Braucol (2) ou 100% Prunelart (1)		<i>Agri</i>	<i>HVE</i>
AOC				
Crozes Hermitage	Christophe Curtat	"Fée des Champs"	2018	30,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, cuisine au fromage, volaille</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>
AOC				
Crozes Hermitage	Thomas Finot	"Cuvée Claude"	2018	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, canard, champignons</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>
AOC				
Provence Crû Classé	Château Rasque	"Pièce Noble"	2014	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, volailles</i>			
Cépages	50 % Grenache, 50 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Saint Joseph	Anthony Paret	"Les Larmes du Père"	2018	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, fromages</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Saint Joseph	Bastien Jolivet	"L'Instinct"	2019	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge et sauce, parmentier de canard</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
Saint Joseph	Christophe Curtat	"Nomade"	2017	38,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge et sauce, parmentier de canard</i>			
Cépages	100 % Syrah		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>

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

Les vins rouges 'nature' d'Anthony Tortul

Vin de France				75 cl
Saint Chinian	La Sorga	"Ah Ramon !"	2015	26,00 €
Accords du sommelier	<i>Roulés, pdt, viandes, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	Aramon, Cinsault, Terret, Noir de la Calmette, Alicante, Muscat, Malbec. 70 % de 2015, 30 % de 2016.		15 H/Ha	
Vin de France				
Saint Chinian	La Sorga	"Le Phacomochère"	2015	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	80 % Syrah, 20 % Cinsault.		15 H/Ha	
Vin de France				
Saint Chinian	La Sorga	"Carimou"	2014	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Roulés, viandes, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	70 % Carignan, 30 % Mourvèdre.		12 H/Ha	
Vin de France				
Corbières	La Sorga	"Esprit Attila !"	2016	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	60 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Carignan, 10 % Alicante, 10 % Merlot.		22 H/Ha	
Vin de France				
Larzac	La Sorga	"La Roumanie Tout Court"	2012	38,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, roulés, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	65 % Cinsault, 25 % Grenache, 10 % Alicante.		15 H/Ha	
Vin de France				
Carcassonne	La Sorga	"Yggdrasil"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	70 % Merlot, 30 % Grenache Noir.		10 H/Ha	
Vin de France				
Faugères	La Sorga	"En Rouge et Noir"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc.		14 H/Ha	
Vin de France				
Saint Chinian	La Sorga	"Noir Métal"	2015	42,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, roulés, fromages</i>		<i>Biodynamie Naturel</i>	
Cépages	100 % Cabernet Franc.		5 H/Ha	

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

Les vins évolués, de fête et de plaisir...

AOC	Blanc moelleux			75 cl
Bonnezeaux	Petits Quarts	(Godineau)	1989	40,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Apéritif ou dessert</i>			Stock : 2 bt
<i>Cépages</i>	100 % Chenin Blanc			
AOC	Rouges de Bordeaux			
Saint Emilion	Grand Corbin	"Grand Crû Classé"	2015	55,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viandes, volaille, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
AOC	Haut Médoc			
Sociando Mallet	"Crû Bourgeois"		2003	55,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viande rouge, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			
AOC	Moulis			
Poujeaux	"Crû Bourgeois"		2005	40,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viandes, pdt, charcuteries, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	Cabernet Sauvignon, Merlot			
AOC	Haut Médoc			
Tour Haut Caussan	"Crû Bourgeois"		2008	40,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viandes, volaille, roulés, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	Merlot, Cabernet sauvignon			
AOC	Rouges de Bourgogne			
Chassagne Montrachet	Ramonet	1^{er} Crû "Clos de la Boudriotte"	2011	65,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Charcuteries, roulés, volaille, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	100 % Pinot Noir			
AOC	Volnay			
Jean Marc Boillot	1^{er} Crû "Pitures"		2011	65,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Charcuteries, roulés, volaille, pdt, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	100 % Pinot Noir			Agri Ecologique
AOC	Gevrey Chambertin			
Denis Mortet			2009	75,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viande rouge, volaille, fromages</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	100 % Pinot Noir			Agri Raisonnée
AOC	Rouges du Rhône			
Saint Joseph	Stéphane Montez	"Cuvée du Papy"	2016	55,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	100% Syrah Vieilles vignes sur sols granitiques			
AOC	Cornas			
Vincent Paris	"Granit 60"		2015	65,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	100% Syrah Vieilles vignes et côteaux pentus			Agri Raisonnée
AOC	Châteauneuf du Pape			
Raymond Usséglio	"Cuvée Impériale"		2012	75,00 €
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
<i>Cépages</i>	90 % de Grenache de 120 ans, 10 % vieux cépages locaux			Biodynamie

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