

La Carte des Vins Bio de La Sauvagine



Domaine Côté Cairn à Barnave, 521 rue Beaumonde 26150, à la sortie du village, côté col de Pennes
Des vins en Biodynamie labellisé Demeter.

La biodynamie est avant tout une approche globale de l'agriculture qui voit les domaines agricoles et viticoles comme des organismes vivants, où l'homme prend en compte l'ensemble de son environnement. Ce même regard se porte aussi sur le sol, peuplé de micro-organismes, racines et animaux. Le rôle de l'agriculteur biodynamiste est de maintenir cet équilibre et de vivifier l'ensemble avec des préparats biodynamiques, à base de produits naturels et de plantes médicinales. Le respect des rythmes naturels qui influencent notre planète et toute la vie qu'elle héberge, permet d'augmenter l'efficacité des travaux sur la vigne. Les plantes s'enracinent en profondeur et s'offrent davantage à la lumière solaire et aux influences du cosmos, retrouvant ainsi équilibre et santé.

Le vin Demeter est aussi certifié en agriculture biologique et respecte, en plus, un cahier des charges très strict. L'application de cuivre dans les vignes est limitée de moitié, moins d'intrants œnologiques sont utilisés et les quantités de sulfites sont nettement inférieures. Ce sont les levures présentes dans le vignoble qui mènent la fermentation

Le vin exprime la typicité et l'équilibre de son terroir avec des notes minérales qui rappellent son lien à la terre.

Clairette de Die Tradition : bouteille de 75 cl 17.00€

Au pied du Vercors, avant que la Drôme ne devienne provençale, les muscats et clairettes de nos vignes en biodynamie donnent à la Clairette de Die sa fraîcheur, sa puissance aromatique, son charme unique.



Cabanon de Laye Châtillon-en-Diois AOC 2022 : bouteille de 75 cl 17.00€

Un Aligoté en pays Diois

La parcelle de Laye, forte pente de la vallée de Barnave, en face du Vercors, offre un aligoté frais, minéral, avec des arômes d'agrumes.

Cabanon du Pascau, le rouge des familles : bouteille de 75 cl 17.00€

Se partage à tout moment. C'est un vin qui garde sa fraîcheur grâce à des tanins souples et fruités, issus des cépages des coteaux de Barnave : Pinot noir – Gamay – Syrah.



Cabanon de la Louine, vin de France : bouteille de 75 cl 17.00€

Les muscats rouges de Figuemas, parcelle du coteau argilo-calcaire de Barnave, s'expriment par leur couleur et leurs arômes typiques, fruité et floral, dans cette cuvée toute en finesse.

La carte des vins Bio de La Sauvagine



Domaine de Rocheville, vins Côtes du Rhône & Olives de Nyons, 117 route de Montélimar, 26110 Nyons
contact@domainerocheville.com

Depuis 5 générations, la famille Rocheville cultive l'exceptionnel terroir de Nyons, dans le Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales. Guillaume est l'unique vigneron indépendant de Nyons. Il élabore ses cuvées en agriculture biologique, il cultive aussi l'olivier. Mylène vous accueille dans la boutique du Domaine pour vous faire découvrir l'ensemble de leurs productions, viticoles et oléicoles.

Le Domaine est engagé dans la protection de la biodiversité.

Guillaume a créé une cuvée spéciale "La cuvée du Gypa" pour soutenir le retour du Gypaète Barbu dans les Baronnies Provençales. Pour chaque bouteille vendue, la Famille Rocheville verse 1 euro à l'association Vautours en Baronnies.

Côte du Rhône bio 2021 cuvée Vieilles vignes : Bouteilles 75 cl 17.00€

Elaboré à partir des cépages grenache 80% et syrah 20% sur les plus anciennes vignes du Domaine (50 ans). Ce vin présente une belle couleur pourpre, un nez élégant de fruits rouges et noirs. En bouche ce sont les fruits épicés qui sont présents. Les tanins sont assagis.



Côte du Rhône Rouge bio "Cuvée du GYPA" 2022 : Bouteilles 75 cl 19.00€

Le domaine Rocheville a créé cette cuvée pour fêter le retour du Gypaète barbu dans le Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales. Il s'agit d'une cuvée spécialement élaborée à partir de vieilles vignes (Grenache 90% et syrah 10%) avec une cuvaison longue. Jolie robe rubis clair, arômes de fruits rouges mûres.

Pour chaque bouteille vendue 1€ est reversé à l'association "Vautours en Baronnies"

Côte du Rhône blanc bio cuvée Sophie : Bouteilles 75 cl 18.00€

Elaboré à partir des cépages viognier (50%), roussanne (25%) et Marsanne (25%). Fruité, plein de rondeurs.



La Carte des Vins Bio de la Sauvagine



Domaine La Florane, Côtes-du-Rhône Villages Visan et Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice Adrien et François Fabre 199 Chemin des Bourdeaux 84820 VISAN. contact@domainelaflorane.com

Des vins en Biodynamie labellisé Demeter.

75 hectares, dont 38 hectares de vignes en agriculture biologique et biodynamique et 37 hectares de bois, oliviers et lavande.

Deux terroirs :

Appellation Côtes-du-Rhône Villages Visan, propriété des Templiers, Visan devient une terre papale en 1344 et s'inscrit ainsi dans l'Enclave des Papes pendant près de cinq siècles. Le pape Clément VI, après de longues tractations, échange Visan contre une remise de dettes avec le dauphin Humbert II. Visan est définitivement rattaché à la France par décret en 1793, au sein du département du Vaucluse et dans le canton de Valréas. En 1966, Visan devient Côtes-du-Rhône Villages.

Vallon exposé plein sud – « Coste chaude » en provençal (coteau ensoleillé).

Appellation Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, en 1952, Saint-Maurice est classé dans la famille des Côtes-du-Rhône et en 1964, Saint-Maurice devient Côtes-du-Rhône Villages communaux.

Étagé en coteaux, exposé nord-sud, il bénéficie d'un ensoleillement maximum et se trouve à l'abri du vent dominant, le mistral.

Trois générations de Vignerons Adrien Fabre et son père François

Viticulture en agriculture biologique et biodynamie (certificats Demeter et Biodyvin).



Côte du Rhône rouge A Fleur :

bouteille 75 cl

19.00€

Un mélange subtil de couleurs et d'arômes, pour le plaisir des sens. Il incarne la gourmandise et le partage. Assemblage de Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan. D'une couleur rouge cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tanins souples, ronds et séduisant à tout moment

Côte du Rhône rouge Terre Pourpre:

bouteille 75 cl

25.00€

Pourpre » tire son nom de la composition particulière du sol, à une altitude de 400 mètres. Ces parcelles sont composées de galets roulés gris, sur une terre pourpre en surface et à tendance argileuse en profondeur. Assemblage de Grenache / Mourvèdre. Sa robe grenat annonce un vin étonnamment charnu et savoureux. Doté de séduisants arômes de cerise noire, l'ensemble est subtilement corsé et souple, très mûr et incroyablement velouté. Vins élevés pendant dix-huit mois, une partie en amphores béton et l'autre partie en foudre



La Carte des Vins Bio de la Sauvagine

côte du Rhône rouge Guillaume de Rouville Rouge 2022 : bouteille de 75 cl **26.00€**



À une altitude de 400 mètres, le lieu-dit « Olagnon » calcaire et l'exposition nord procurent une grande minéralité à ces raisins. La vendange, non égrappée, est amenée par gravité dans une cuve tronconique en bois spécialement conçue pour le volume de raisin de cette cuvée. Une partie des vins sont élevés dans des demi-muids, l'autre partie en foudre. La durée totale d'élevage est en moyenne de dix-huit mois. Ce vin arbore une robe d'un pourpre sombre. Il évoque le terroir par son caractère voluptueux et sensuel. Il dégage des senteurs de mûre et de garrigue.

Côte du Rhône village Vissan blanc, A Fleur : bouteille 75 cl **20.00€**

Situées à 350 mètres d'altitude dans un mélange de galets roulés et de terre. Âgées d'une trentaine d'années, abritées de bois sur le vallon est, les vignes sont ainsi protégées du soleil ardent. Assemblage assez étonnant de Marsanne / Grenache Blanc / Roussanne / Viognier / Bourboulenc / Clairette / Piquepoul.

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits frais. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.



Côte du Rhône village St Maurice blanc, Guillaume de Rouville Rouge 2022 : Bouteille de 75 cl **29.00€**



Cépages blancs plantés à 400 mètres d'altitude sur le lieu-dit « Olagnon » au sommet du coteau nord, qui fait face au village de Saint-Maurice-sur-Eygues. Assemblage Grenache Blanc / Marsanne / Roussanne / Clairette / Bourboulenc. Chaque cépage est récolté puis pressé séparément. La fermentation alcoolique s'effectue en demi-muids, cuve béton ovoïde et amphore en terre cuite. Vin très expressif, alliant fraîcheur et gras.

Domaine Florence MEJAN : Côte du Rhône / Lirac. Domaine en Biodynamie, 75 Rue Mireille - 30126 Tavel
Le domaine élabore un vin noble, caractérisé par sa finesse et sa complexité. La vigne est considérée comme un être vivant à part entière. Une expérience gustative unique et empreinte de sens car, c'est dans son expression la plus naturelle que l'art sublime et transcende les Sens.

Lirac rouge 2018 Les Queyrades : Bouteille de 75 cl **24.00€**

C'est un vin qui revêt une robe rouge d'un rubis intense aux reflets pivoines. Sols de galets roulés, propice à l'élaboration de vins puissants, assemblage de Grenache 70% de Cinsault 10% de mourvèdre 10% et de syrah 10%. Son bouquet, expressif et puissant met en avant des notes de fruits noirs. En bouche, l'on discerne des arômes de fruits mûrs, (framboise, myrtille, groseille), rehaussé par une fine touche de réglisse. Généreux, doté d'une grande amplitude, il saura ravir vos papilles avec ses tanins soyeux.



La Carte des Vins Bio de la Sauvagine



Domaine Charton Vachet : Bourgogne blanc Montagny, Montagny 1^{er} cru, domaine en bio. Le Bourg 71390 Saint-Vallerin contact@chartonvachet.fr

Un domaine de 3.5 hectares à taille humaine avec une conversion en agriculture et vinification biologique en 2016. Petit village de la Côte Chalonnaise en appellation AOC Montagny, le vignoble présentant un escarpement assez important sur la commune de Saint-Vallerin avec des sols marneux ou calcaire et marneux, issus du lias (jurassique) et du trias (plus de 200 millions d'années).

Le vin d'appellation Montagny, est exclusivement blanc et se présente à l'œil sous les traits classiques du Chardonnay bourguignon : limpide, doré, discret à reflets verts, puis bouton d'or avec l'âge. Ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, la fleur de ronce, parfois la violette et la fougère. Sous un angle plus vif, il s'y ajoute la citronnelle et la pierre à fusil. La noisette, le miel n'étonnent pas, ni la pêche blanche, ni la poire. En bouche, un vin frais, jeune de caractère, fringant et aimable, riche en retours d'arômes épicés. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.



Montagny 2021 Cuvée Théophanie : bouteille de 75 cl **35.00€**

On retrouve la typicité du Chardonnay en côte Chalonnaise pour ce vin élevé durant 15 mois 50% en fut de 400 litres 50% en cuve de 800 litres

C'est un vin fringant et complexe, gourmand et rond avec des notes de miel d'acacias, d'agrumes et un ton boisé dû au passage en fut.

Montagny 1^{er} cru les Coères 2021 Les Jardins d'Ysabeau : bouteille de 75 cl **42.00€**

La parcelle des Coères confère à ce vin toute la minéralité des lieux sur un versant nord est sur la roche. Ce vin est élevé 15 mois en fut de 228l avec une faible quantité de futs neufs (10%) afin d'apporter un subtil boisé.

Nous sommes là à la croisée des Bourgognes, nous retrouverons toutes les caractéristiques du Montagny, robe dorée, limpide, brillante et au disque épais. Le nez présente un très beau bouquet d'arômes floraux, comme l'acacia, l'aubépine et le chèvrefeuille, au deuxième nez on perçoit des notes de pierre à fusil, de fougère et de violette. En bouche, c'est un vin à l'attaque vive, le milieu de bouche est tout en fraîcheur avec une pointe d'acidité et d'amertume en fin de bouche.

