

La Cave de La Désirade



Bienvenue dans l'univers œnologique de « La Désirade » !

J'ai constitué cette carte des vins en veillant à son homogénéité avec l'ensemble des prestations de « La Désirade » : **du caractère, de l'authenticité, du plaisir.**

Vous y trouverez **plutôt des références appréciées des initiés**, ainsi que quelques «classiques». Du plaisir à boire, de la sincérité, de la générosité et de l'originalité.

Comme par hasard, vous trouverez pour l'essentiel **des vins de propriétaires, travaillant la plupart en agriculture raisonnée sinon bio.** Vous trouverez également des vins qui ont ensoleillé notre vie lors de grands repas familiaux et amicaux.

Vous l'avez compris : ces vins sont avant tout le fruit de rencontres humaines, et de moments de partage.

J'en profite pour remercier ceux qui ont inspiré cette carte : mon père bien sûr ... pour m'avoir ouvert sa cave et fait découvrir, avec le reste de la famille, **le plaisir d' « une bonne bouteille en famille ou entre amis »**, François, mon beau-frère et ses amis, disciples de Bacchus qui m'ont donné accès à **l'univers de l'excellence chez les propriétaires producteurs**, Philippe, mon frère et ses amis, pour tous les moments de partage autour de « beaux flacons », et les « 2 grands prêtres » qui m'ont aidé à créer cette carte et me conseillent encore dans son évolution constante : Jean-Luc Danto (le Tastevin, à Saint-Nazaire) et Fabrice Gendrot (Vini Be Good, à Bourgueil). Sans oublier non plus les vigneronns que nous côtoyons depuis des années, voire des décennies pour certains et dont un nombre non négligeable nous ont fait le plaisir de venir à « La Désirade ».

Bonne dégustation, n'hésitez pas à demander conseil ou faire des suggestions ... et surtout, prenez du plaisir !

Pierre Rebour



Pour vous aider dans vos choix :

L'approche ci-dessous permet de se construire un bon référentiel de goût et d'approcher le vin en fonction de la structure en bouche. On peut ainsi classer les vins en différentes catégories, en fonction de leur acidité, leur puissance alcoolique et leur couleur. Nous vous proposons donc un classement possible des grands profils de vins avec des exemples d'appellations françaises :

Commençons par les vins blancs : à classer en fonction de l'intensité et de l'acidité.

♥ Blancs Vifs et Légers : vins à dominante acide, à la robe pâle et à boire dans leur jeunesse.
ex : Bourgogne aligoté, **Muscadet sur lies**, **Entre-deux-mers**, vins de Savoie et sylvaner ou d'Alsace, **petits chablis**

♥ Blancs Frais et Aromatiques : moins acides, plus parfumés, élaborés avec des cépages aromatiques, ils peuvent se boire jeunes ou après quelques années de garde.

ex : **Bourgognes blancs**, **Chablis**, vins d'Alsace, **vin du Centre de la Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé, etc...)**

♥ Blancs Tendres et Fruités : l'acidité ne domine plus en bouche dans ces vins agréables à boire jeunes, fréquents dans le sud de la France.

ex : **Graves blancs**, **Côtes-du-rhône**, **Saumur**, **vins blancs du Roussillon**

♥ Blancs Ronds et Élégants : Blancs de garde par excellence, aromatiques, souvent élevés en barriques et bien opulents en bouche, tapissant le palais.

ex : **Premiers crus et grands crus de Bourgogne**, **crus bordelais de Pessac Léognan**, grands crus d'Alsace (Riesling), Champagnes millésimés, **Condrieu**

Pour les vins rouges, c'est plutôt la puissance tannique qui va permettre de trancher.

♣ Rouges Gouleyants et Légers : très peu tanniques, de couleur claire, légèrement acidulés en bouche aux parfums de fruits très frais, ces vins sont à boire dans leur jeunesse.

ex : **vins de Touraine (Bourgueil, Saint Nicolas de B, ...)**, petits Bourgognes ou vins de Savoie

♣ Rouges Frais et Croquants : Rouges légers, à dominante fruitée et aux tanins légers et encore jeunes, à boire sur des plats simples.

ex : **Bourgognes villages**, **Mâconnais et Côte Châlonnaise**, crus du Beaujolais (Saint Amour, Chénas), **Saumur-Champigny**

♣ Rouges Ronds et Gourmands : La présence des tanins est adoucie par une belle sensation de gras, de douceur, qui en fait des vins de plaisir pour la table.

ex : vins de Côtes de Bordeaux à dominante de Merlot ou **vins de pays du Languedoc et des Côtes-du-Rhône méridionales**

♣ Rouges Élégants et Expressifs : Très parfumés, dotés d'une belle acidité accompagnée par des tanins soyeux, ils ont un beau potentiel de garde et accompagneront les gibiers et viandes rouges.

ex : les vins des **Côtes-du-Rhône septentrionales** (Saint-Joseph, Côtes Rôties, Hermitage), **Bourgognes 1er crus**, **Chinons et Saint-Nicolas de Bourgueil issus des beaux terroirs**

♣ Rouges Puissants et Epicés : Vins sudistes aux accents d'épices et aux tanins bien présents, ce sont des vins chaleureux à la robe sombre, au bon potentiel de garde.

ex : **Bordeaux de la rive droite** (Pomerol, Fronsac, ...), les crus de la vallée du **Rhône méridionale**, comme les Château-Neuf-du-Pape ou encore certains **Cornas**

♣ Rouges Tanniques et de Garde : Vins aux tanins puissants, âpres dans leur jeunesse, nécessitant souvent quelques années de garde avant de commencer à révéler leurs arômes d'évolution (cuir, gibiers, sous-bois).

ex : les vins du **Haut Médoc** (Pauillac, Margaux), certains très **grands Bourgogne des Côtes de nuits (Chambertin, Vosne-Romanée)**

En ce qui concerne les vins rosés, nous pouvons garder deux grands profils.

♥ Rosés Frais et légers : Rosés de pressurage, à la robe claire, aux teintes saumonées ou pelure d'oignon.

ex : **Rosés de Provence et de Loire**


♥ Rosés Gourmands et Fruités : Rosés de saignée, à la robe plus colorée, sur des nuances de jus de framboise.

ex : **Rosés du Sud-ouest et du Languedoc**, Tavel

Champagne et Pétillants – Coupe (12 cl)

Vouvray « Cuvée L'Ancestrale » 	Domaine V. Carême	2015	8,00 €
Champagne Grande Réserve Brut	J. Dehours		11,00 €

Champagne et Pétillants – Bouteille

Vouvray « Cuvée L'Ancestrale » 	♥	Domaine V. Carême	2017	39,00 €
Champagne Grande Réserve Brut	♥	J. Dehours		64,00 €
Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage	♥			67,00 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve	♣			75,00 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	♣			91,00 €
Champagne Bollinger Spécial Cuvée	♣			91,00 €
Cidre Brut (label rouge) « Royal Guillevic »		(75 cl)		23,00 €

Les Demi-bouteilles (37,50 cl)

– Vins Blancs –

AOC Quincy		Domaine Philippe Portier	2018	23,00 €
-------------------	--	--------------------------	------	---------

– Vins Rosés –

AOC Sancerre « Chavignol »		Domaine P. Martin	2017	25,00 €
AOC Lubéron Château La Verrerie (50 cl) 		Domaine Descours	2020	28,00 €

– Vins Rouges –

AOC Sancerre « Chavignol »		Domaine P. Martin	2018	26,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée » 		Domaine G. Vallée	2019	24,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique




Conversion l'Agriculture Biologique

Loire

- Vins Blancs sec -

Muscadet

AOC Muscadet Côte de Grandlieu/Lie « Les Parcelles »  Domaine Hautes Noëllès 2020 29,00 €

Anjou Touraine

AOC Touraine Sauvignon « Domaine de la Charmoise » Henry Marionnet 2018 29,00 €

AOC Anjou « Les Rogeries »  ♥ Domaine D&D Richou 2015 37,00 €

VDF Anjou « Les Vieilles Vignes des Blanderies » ♣ Domaine Angeli 2009 69,00 €

AOC Saumur « Château de Villeneuve » Domaine Chevalier 2020 30,00 €

AOC Saumur « Château Yvonne »  ♣ Domaine M. Vallée 2019 59,00 €

AOP Saumur « Clos Romans » Domaine des Roches Neuves  Th. Germain 2016 99,00 €

AOC Montlouis « Remus »  ♥ Domaine J. Blot 2018 47,00 €

AOC Jasnières « Les Rosiers »  ♥ Domaine E. Nicolas 2018 49,00 €

AOP Chinon « Les Mains Rouges » ♥ Domaine F. Gendrot 2016 43,00 €

Centre Loire

AOC Sancerre « Les Culs de Beaujeu »  Domaine P. Martin 2018 41,00 €

AOC Sancerre « Les Griottes » ♥ Domaine Gueneau 2019 39,00 €

AOC Pouilly-Fumé « Les Petites Eaux Bues »  Domaine Tabordet 2019 42,00 €

AOC Menetou-Salon  Domaine Remoortere 2019 38,00 €

- Vins Blancs moelleux et demi-sec -

VDF Moelleux « Oscar » (50cl) ♥ Thomas Batardière 2017 40,00 €

AOC Vouvray Tendre (demi-sec) ♥ Domaine V. Carême 2015 39,00 €

- Vin Rosé -

AOC Sancerre ♥ Domaine Gueneau 2020 32,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique




Loire suite

- Vins Rouges -


Anjou

AOC Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent » 	Domaine D. Joseph	2019	33,00 €
AOC Saumur-Champigny « Château Yvonne » 	Domaine M. Vallée	2018	47,00 €
AOP Saumur-Champigny « Clos de l'échelier » 	Th. Germain	2016	79,00 €

Touraine

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Perruches » 	♥	Domaine G.Vallée	2017	35,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée » 	♣	Domaine G.Vallée	2015	54,00 €
AOC Bourgueil « Le Haut de la Butte »	♥	Domaine J. Blot	2018	39,00 €
AOC Chinon les Picasses		Domaine F. Gendrot	2017	45,00 €
AOC Chinon « l'Huisserie »	♣	Domaine P.Alliet	2017	49,00 €
AOC Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise »		Domaine H. Marionnet	2017	29,00 €
AOP Cheverny Domaine de Montcy 		V. Hayer	2019	29,00 €

Centre Loire

AOC Menetou-Salon 	♥	Domaine Remoortere	2020	38,00 €
AOC Sancerre « Cuvée Augustin »		Domaine A. Guéneau	2017	37,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique

Bordeaux

- Vins Blancs -

AOC Château Monbazan 		Graves	2020	36,00 €
AOC Château de Rochemorin	♥	Pessac Léognan	2016	39,00 €
AOC Château Couhins Lurton	♣	Pessac Léognan	2013	59,00 €

- Vins Rouges -

Côtes de Bordeaux

AOC Château Bel Air La Royère	♥	Blaye	2012	44,00 €
AOC Château Bellegrave Les Charmes	♣	Pauillac	2011	64,00 €
AOC Château Couhins Lurton	♣	Pessac Léognan	2011	59,00 €
AOC Château Monbazan 		Graves	2018	37,00 €

Libournais

AOC La Closerie de Fourtet	♥	Saint-Emilion Grand Cru	2012	61,00 €
AOC Château « L'Ecuyer »	♣	Pomerol	2012	89,00 €
AOC Château du Pavillon		Canon-Fronsac	2010	46,00 €
AOC Château Mazeris Bellevue 	♥	Canon-Fronsac	2012	36,00 €

Médoc

AOC La Bastide Dauzac		Margaux	2012	59,00 €
AOC Château Haut-Marbuzet	♣	Saint-Estèphe	2011	89,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique

Bourgogne

- Vins Blancs -

Chablis

AOC Chablis « Domaine d'Elise »		Frédéric Prain	2018	46,00 €
AOC Chablis 1^{er} Cru « Forêt »	♣	Domaine F, Raveneau	2014	89,00 €

Côtes de Beaune

AOC Meursault	♣	Domaine Gras	2017	99,00 €
AOC Saint Romain 	♥	Domaine Rocault	2017	44,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Le Concis du Champs »	♣	Domaine Hubert Lamy	2014	99,00 €

Côte Chalonnaise

AOC Rully 1^{er} cru Molesme	♥	JB. Ponsot	2018	67,00 €
AOC Mercurey 1^{er} Cru « Croichots »	♥	Domaine Lorenzon	2016	69,00 €

Beaujolais

AOP Beaujolais 		Domaine C. Joubert	2020	33,00 €
---	--	--------------------	------	---------

- Vins Rouges -

Côtes de Nuits

AOC Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	♣	Domaine Bachelet	2013	99,00 €
AOP Morey Saint-Denis	♣	Domaine Arlaud	2016	99,00 €
AOC Chambolle-Musigny 	♣	Domaine Arlaud	2013	99,00 €

Côtes de Beaune

AOC Pommard 1^{er} cru « Les Bertins »		Domaine Lescure	2008	82,00 €
AOC Hautes Côtes de Beaune 		Domaine Rocault	2018	40,00 €

Côte Chalonnaise

AOP Rully 1^{er} « La Fosse »	♥	Jean-Baptiste Ponsot	2019	72,00 €
AOC Mercurey 1^{er} Cru « Champs Martin »	♥	Lorenzon	2013	71,00 €
AOC Givry « Sarvoisine »		Domaine Joblot	2013	61,00 €

Beaujolais

AOP Brouilly « Vieilles Vignes » 		Domaine C. Joubert	2019	39,00 €
---	--	--------------------	------	---------



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique

Rhône, Sud de la France, Corse

- Vins Blancs -

AOC Condrieu « Les Terrasses du Palat »	♣	Domaine F. Villard	2018	77,00 €
AOC Saint-Peray « Version Longue »		Domaine F. Villard	2017	47,00 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Haut Coustias » 	♥	Domaine Alary	2019	39,00 €
VDP de l'Hérault – Mas Jullien	♣	Domaine Jullien	2013	79,00 €
AOP Collioure – Domaine de la Rectorie « L'Argile »	♥	Domaine Parcé	2016	56,00 €
AOC Patrimoine « A. Mandria » Clos Signadore 	♥	C. Ferrandis	2019	55,00 €

- Vins Rosés -

AOP Lubéron – Château La Verrerie 		Domaine Descours	2020	34,00 €
AOC Côtes de Provence – Château de Roquefort « Corail » 	♥	Domaine Villeneuve	2020	35,00 €

- Vins Rouges -

AOC Côtes du Rhône Villages – Natives 		Domaine R. Pouzin	2016	32,00 €
AOC Côte Rôtie « Le Gallet Blanc »	♣	Domaine F. Villard	2016	89,00 €
AOC Saint-Joseph « Mairlant »		Domaine F. Villard	2017	59,00 €
AOC Cornas	♣	Domaine Clape	2013	99,00 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs » 	♥	Domaine Alary	2019	37,00 €
AOP Lubéron – Château de la Verrerie 		Domaine Descours	2015	37,00 €
AOP Coteaux du Languedoc – Mas Julien 	♣	Domaine Julien	2017	99,00 €
AOC Collioure- Domaine de la Rectorie « Côté Mer »	♥	Domaine Parcé	2017	43,00 €
IGP Aude « Soif de Loup » Vignoble du Loup Blanc 		Richard & Gaignon	2019	33,00 €
AOC Patrimoine « A. Mandria » Clos Signadore 	♥	C. Ferrandis	2019	55,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique

Les Vins au verre (12 cl), de 7 à 9 €

- Vins Blancs -

Sauvignon : fruits exotiques et agrumes, vin fruité, frais. Notes de fruits blancs. Attaque nette. Rondeur, finesse.

- AOC Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons »  Domaine Mérieau 2020 7,00 €

Chenin : bouche ronde et ample. Arômes de fruits blancs bien mûrs.

- AOC Vouvray « Spring »  Domaine V. Carême 2018 9,00 €

Riesling : netteté sur les acidulés et le gras apportent une belle longueur en bouche

- AOC Riesling  J. Loberger 2018 8,00 €

Chenin moelleux ou demi-sec : arômes de fruits blancs. Belle douceur.

- Vouvray Tendre (demi-sec) AOC  Domaine V. Carême 2015 9,00 €
- Côteaux du Layon AOC  Domaine de la Poterie 2017 9,00 €

- Vins Rosés -

Pinot Noir : frais et gourmand. Arômes de fruits acidulés. Belle longueur en bouche.

- Sancerre Rosé  Domaine Martin 2020 9,00 €

Multi-cépages Provençaux : arômes floraux et fruits blancs. Finale de groseille. Vin tendre et élégant.

- AOP Côtes de Provence. Corail rosé  Château de Roquefort 2020 8,00 €

- Vins Rouges -

Gamay : Fruité et éclatant, notes de fraise, framboise et pivoine

- AOP Beaujolais, Cuvée à l'Ancienne  Domaine Joubert 2019 8,00 €

Syrah : Puissant, notes de fruits noirs, légèrement épicé

- IGP Collines rhodaniennes « L'Appel des Sereines »  François Villard 2017 7,00 €

Cabernet franc : Souple et friand, notes de fruits rouges

- AOC Bourgueil « Le Pied de la Butte »  Domaine J. Blot 2017 9,00 €

Merlot : Notes de fruits rouges, vif, souple et ample

- AOP Bergerac « Fruissance »  Châteaux les Hauts Cailleville 2018 7,00 €

Côt Malbec : Puissant et fruité, bel équilibre

- AOP Touraine « Vieilles Vignes », Le Rocher des Violettes  X. Weisskopf 2019 9,00 €

Pinot noir : Nez de fruits rouges, frais en bouche. Arômes de fruits rouges acidulés

- IGP Val de Loire « Les Cailloux », Les Terres d'Ocre  F. Barichard 2019 8,00 €



♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron

Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique