



# 6<sup>ème</sup> VENTE PRIVEE

Du 15 au 30 Septembre 2017

## Bordeaux et Sud-Ouest...

*Pour éviter les pièges des mauvaises promotions de la rentrée, profitez en avant-première, de notre sélection à prix préférentiels ...*

### Comment ça marche ? :

Sur un délai de 15 jours, du 15 au 30 septembre 2017, passez vos commandes uniquement par email et profitez d'une remise préférentielle à partir d'une commande de 12 bouteilles, avec un minimum de 3 bouteilles par référence.

(A l'exception de 3 vins. Roc de Cambes, Pontet Canet et Léoville Barton : 1 bouteille possible)

**Les Tarifs s'entendent TTC. Offre dans la limite des stocks disponibles.**

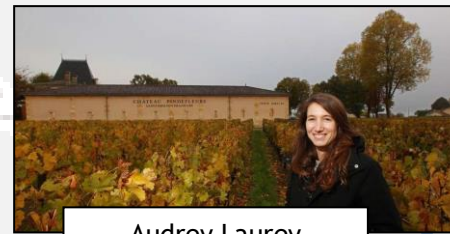
(Livraison possible et gratuite sur Nantes à partir de 300 € TTC de commande  
Règlement à l'enlèvement ou à la livraison. Pour les livraisons hors-Nantes, nous consulter...)

Margaux



Stéphanie Destruhaut et Michel Théron  
Clos Jaugueyron

St Emilion



Audrey Laurey  
Château Pindefleurs



Vincent Alexis  
Château Barouillet

Pécharmant/Bergerac

Pessac Léognan



Véronique Sanders  
La Parde de Haut Bailly

Cahors

ordeaux

Bergerac

Côtes du Marmandais

*Ici, pas de grands  
châteaux « surcotés » par  
la demande internationale,  
mais des vigneronns authentiques et  
respectueux du terroir...*



Julien Illbert  
Château Combel la Serre



Eliau Da Ros

louse  
Gaillac



Damien Bonnet  
Domaine du Brin

Madiran/Pacherenc



Christine Dupuy  
Domaine Labranche Laffont

Jurançon



Jean Marc Grussaute  
Domaine Larredya

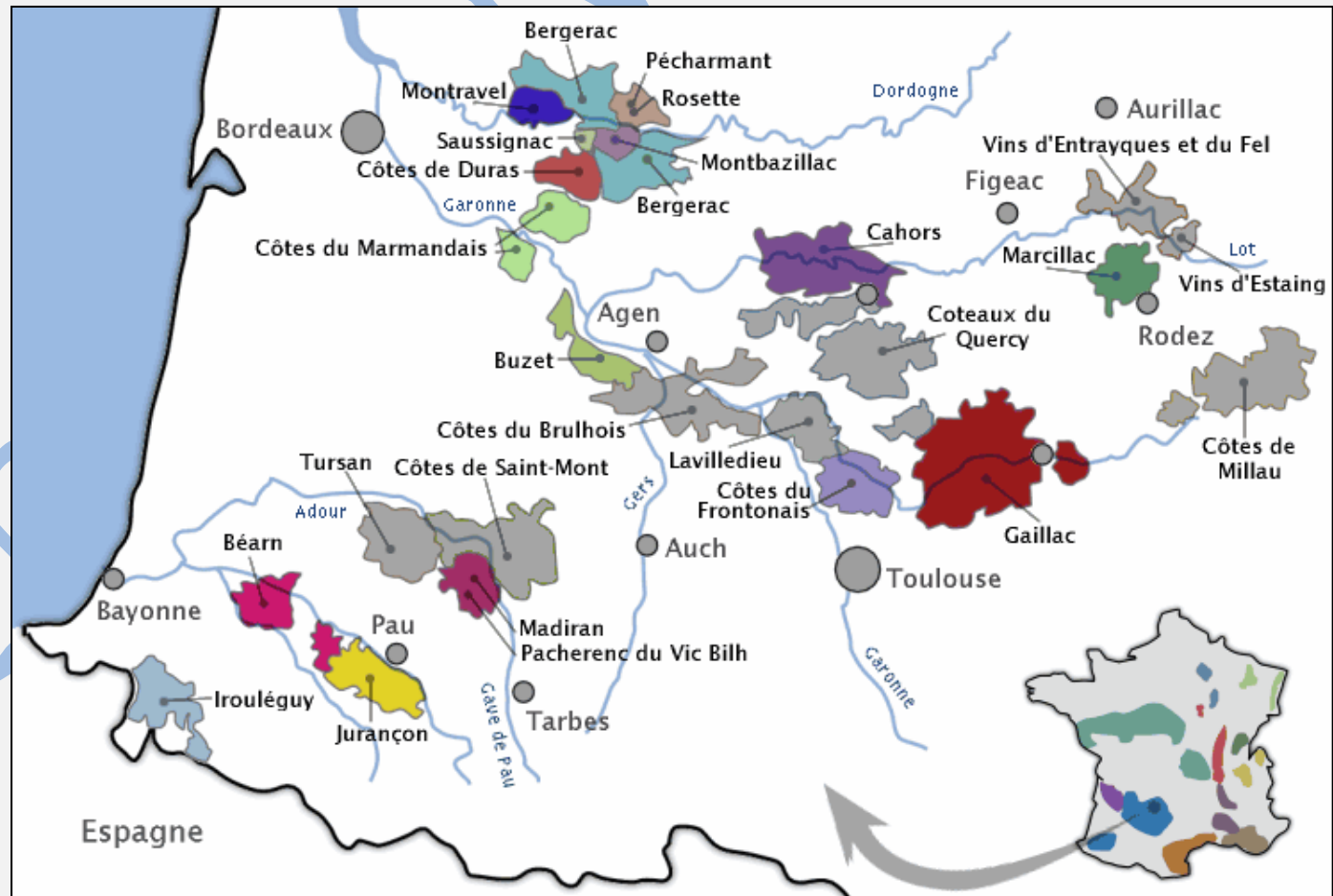
## LE SUD-OUEST

Si le vignoble du Sud-Ouest est essentiellement connu grâce aux vins de Bergerac, Madiran, Cahors et Jurançon, d'autres joyaux, cependant, ornent sa couronne ! Découvrez le Gaillac par exemple qui fait une percée extraordinaire depuis ces dix dernières années, sans parler des Côtes du Marmandais et du Fronton qui, petit à petit, font leur trou.

La palette des cépages du Sud-Ouest est impressionnante, elle permet de vous offrir des vins d'une grande diversité.

Suite à nos voyages, visites et dégustation, nous vous proposons nos plus beaux coups de cœur...

**Profitez-en !!!**





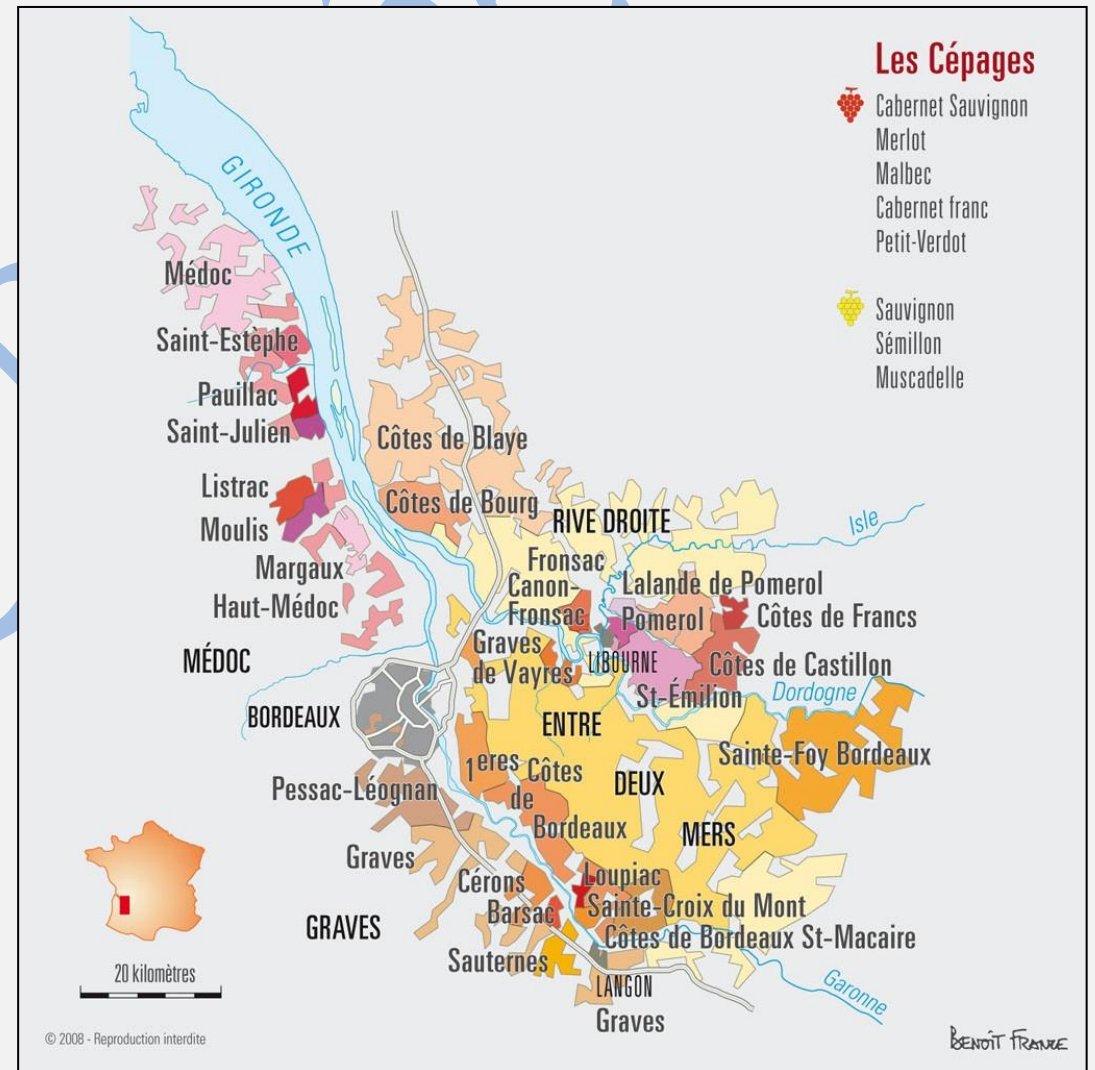
# LE BORDELAIS

Nous avons multiplié les dégustations et visites cette année...

Beaucoup parlent encore beaucoup trop d'argent, de prix, de « super notes », de vinifications toujours plus sophistiquées et de chais flambants neufs. Cette petite minorité, n'est ni passionnante, ni représentative. Elle laisse traîner une image négative auprès des amateurs, alors que des centaines d'autres producteurs, de grands crus ou de vins plus modestes, savent que la frime n'est pas la clé du succès, ni d'un grand vin...

Au travers de notre sélection (rive droite et rive gauche), vous allez pouvoir découvrir, ou redécouvrir de vrais vins de vigneron respectueux des sols et de la tradition.

**Faites le plein !!!**



## Les Blancs secs



### Sud-Ouest :



IGP Côtes de Gascogne « Les Terres Basses » 2016

**Domaine Laballe**

*Colombard 60%, Ugni blanc 35 %, Sauvignon 5 %.  
Frais et désaltérant !*



~~4.45 €~~

4.00 €



Bergerac « Bergecrac » 2016

**Château Barouillet**

*Sauvignon Blanc (35 %), Sauvignon gris (35 %), Sémillon (20 %), Chenin (10 %).  
Rondeur et complexité. Vinifié sans intrant !*



~~8.30 €~~

7.45 €



Pacherenc du Vic Bilh 2016

**Domaine Labranche Laffont**

*Petit Manseng 30 %, Gros Manseng 70 %.  
Notes de citron et de pamplemousse et de vanille. Agréable finale vive et tonique !*



~~12.30 €~~

11.05 €



Jurançon 2016 « Météore »

**Clos Larrouyat**

*Gros Manseng majoritaire et Petit Manseng.  
Cuvée très confidentielle ! Ananas et fruits exotiques. Magnifique !*



~~15.50 €~~

13.95 €

## Les Rouges du Sud-Ouest



Cahors 2016 « Pur Fruit du Causse »



**Château Combel La Serre**

*100 % Malbec.*

*Un savoureux Cahors qui sent bon la gourmandise.*

*Nez intense de fruits noirs, sur des notes de framboises.*



~~8.30 €~~

7.45 €



Fronton 2015 « Folle Noire D'Ambat »

**Château Le Roc**

*100% Négrette.*

*Notes de cerises noires et de fleurs délicates. Etonnant !*



~~8.20 €~~

7.90 €



Gaillac 2015 « Vendemia »



**Domaine du Brin**

*Duras 80 %, Merlot 20%.*

*Il revient ... Généreux, intense et légèrement confit. Nez de poivre et de prune.*



~~9.25 €~~

8.35 €



Côtes du Marmandais 2015 « Le Vin est une Fête »



**Elian Daros**

*40 % Abouriou, 40 % Cabernet Franc, 20 % Merlot.*

*Comme son nom l'indique, ce vin est un vin plaisir au caractère fruité et frais.*

**STOCK  
LIMITÉ**



~~9.90 €~~

8.90 €



Pécharmant 2015



Château Barouillet

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.  
Tanins souples et ronds ! Arômes de fruits rouges, de mûre et de cassis.



~~11.05 €~~

9.95 €



Madiran 2014 « Vieilles Vignes »



Domaine Labranche Laffont

Tannat 100% d'un âge moyen de 50 ans.  
La bouche impressionne par sa densité, sa richesse et sa concentration.



~~15.20 €~~

13.70 €



Cahors 2016 « Extra-Libre »



Château du Cèdre

97% Malbec, 3% Merlot.  
Nouvelle cuvée du domaine, sans soufre ajouté. Vin libre !  
Baies sauvages, épices, tabac à pipe...

STOCK  
LIMITÉ



~~15.60 €~~

14.05 €



Côtes du Marmandais 2012 « Le Clos Bacquey »



STOCK  
LIMITÉ

Elian Daros

Merlot, Abouriou, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.  
Grande signature, à faire pâlir ses voisins bordelais !  
Possibilité de commander 1 bouteille.



~~29.95 €~~

26.95 €



## Les Rouges de Bordeaux



Bordeaux 2015 « Fruit d'Automne »



**Château Bouillerot**

*60% Merlot, 40 % Cabernet Franc.*

*La bouche est ronde, souple, aux tannins doux et fondus qui rehaussent un fruité bien mûr.*



~~6.20 €~~

5.60 €



Bordeaux 2014 « Cep d'Antan »



**Château Bouillerot**

*Assemblage inédit de : 1/3 Carmenère, 1/3 Petit Verdot, 1/3 Malbec.*

*Une autre cuvée signée Thierry Bos qui remet au goût du jour de vieux cépages bordelais presque oubliés...*



~~9.55 €~~

8.60 €



Bordeaux 2015 « Tire Pé »



**Château Tire Pé**

*100 % Merlot*

*David Barraud nous offre une excellente cuvée remplie de joie et de spontanéité.*

*Croquant et fruité. Le reflet d'un bel élevage de Merlot en cuve.*



~~10.40 €~~

9.35 €



Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 « Caprices »



**Domaine Les Carmels**

*100 % Merlot.*

*Caractère gouleyant et généreux. Epices douces et des saveurs de fruit à noyau.*



~~11.90 €~~

10.70 €





## St-Emilion 2015 « Les Enfants de la Plaine » ♥

### Château Pindefleurs

*Une nouvelle cuvée signée Audrey Lauret !  
Une véritable corbeille de fruits rouges et noirs.  
Sans Soufre ajouté !*

STOCK  
LIMITÉ



~~13.65 €~~

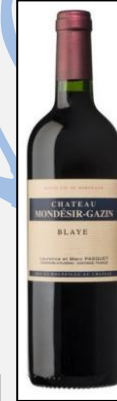
12.30 €



## Blaye 2012 ♥

### Château Mondésir Gazin

*65 % Merlot, 35 % Malbec  
Marc Pasquet maîtrise parfaitement son terroir et ses cépages !  
Tout petit domaine proche de l'estuaire cultivé comme un jardin...*



~~15.50 €~~

13.95 €



## Lalande de Pomerol 2015 ♥♥

### Château Tournefeuille

*Merlot 83 %, Cabernet Franc 17 %.  
Fruits noirs juteux rehaussés par des notes de zain et de fumé.  
Aux commandes : Emeric PETIT*



~~20.85 €~~

18.75 €



## St Emilion Grand cru 2012

### Château Mangot

*80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.  
Notes de fleurs, de fruits et de boisé associées à un léger toasté. Très fin !*



~~20.50 €~~

18.45 €



Francs Côtes de Bordeaux « Emilien » 2014



STOCK  
LIMITÉ

**Château le Puy**

*Merlot 85 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Cabernet Franc 6 %, 1 % Malbec, 1 % Petit Verdot.  
Un OVNI signé Pascal Amoreau, biodynamiste et artiste audacieux. Style Bourguignon !*



~~22.10 €~~

19.90 €



Pessac Léognan « La Parde de Haut Bailly » 2012



**Château Haut Bailly**

*48 % Cabernet sauvignon, 32 % Merlot, 20 % Cabernet franc.  
Un vrai second vin avec de l'âme ! Notes de torréfaction gourmandes.  
L'émotion est au rendez-vous, la framboise juteuse semble fondre entière sous le palais !*



~~32.70 €~~

29.45€



Margaux « Nout » 2013



**Clos du Jaugueyron**

*55 % Merlot - 45 % Cabernet Sauvignon.  
Ce vin, c'est l'amour d'un homme pour la vigne et le vin, loin des discours de normalisation et Certification, qui s'exprime sur un grand terroir ! Finesse et élégance !!!*



~~36.00 €~~

32.40€



St Julien « La Réserve de Barton » 2014



**Château Léoville Barton**

*Un autre second vin sans triche : Un visage fin et élégant qui charme par la finesse de ses tanins !! Superbe !*



~~37.50 €~~

33.75€



**Pomerol 2015**



**Château L'Ecuyer**

*Merlot 90 %, Cabernet Franc 10 %.*

*Emeric Petit, à nouveau, sur le prestigieux terroir de Pomerol. De grande garde !*



~~37.60 €~~

33.85 €



**Côtes de Bourg 2015\***



**Roc de Cambes**

*\* (Livrable Novembre 2017)*

*Signé François Mitjaville. Inimitable ... Vin rare, de grande garde !*

*Possibilité de commander 1 bouteille.*



~~74.95 €~~

67.45 €



**St Julien 2<sup>ND</sup> Grand Cru Classé 2014**

**Château Léoville Barton**

*83 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 2 % Cabernet Franc.*

*C'est le plus suave et croquant des Léoville, le plus tendre et gracieux aussi.*

*La bouche est déjà séduisante, le fruit s'exprime beaucoup et l'équilibre le rend très digeste.*

*Possibilité de commander 1 bouteille.*



~~93.50 €~~

84.60€



**Pauillac 2014 5<sup>ème</sup> Grand cru Classé**



**Château Pontet-Canet**

*Il fait partie d'un des plus grands vins élaborés sur la rive Gauche, une merveille à découvrir.*

*Le 1<sup>er</sup> Grand Pauillac en Biodynamie !! Un chef d'œuvre !*

*Possibilité de commander 1 bouteille.*



~~134.50 €~~

121.05 €

## Les Moelleux / Liqueureux



Sud- Ouest :



Jurançon 2015 « Les Grains de Copains »



**Carmin Larredya**

*Petit Manseng 60 %, Gros Manseng 40 %.*

*Agrumes confits, laissant place, à une bouche généreuse. Finale persistante et fraîche.*

*D'un équilibre parfait, ce Jurançon est à l'image de ce beau millésime.*



~~14.70 €~~

13.25 €



Pacherenc du Vic Bilh 2016



**Domaine Labranche Laffont**

*Petit Manseng 90%, Gros Manseng 10%.*

*Tunique aux reflets dorés. Véritable feu d'artifice de senteurs exotiques : ananas, mangues, agrumes. Signé : Christine Dupuy*



~~16.40 €~~

14.75 €





Peu de Garde (3 ans max)



Moyenne Garde (3 à 5 ans)



Grande Garde (5 à 10 ans voire plus)



Coup de Cœur



Vin issu de l'agriculture biologique



Faibles quantités disponibles

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

N° Tél : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)