2026

GAMME VINS

Ensemble de la Vigne au Vin

Point Vert

evv Ensemble de la Vigne au Vin

La Table des Producteurs

SOMMAIRE


SECTION 1 : VINS ROUGES


SECTION 2 : VINS BLANCS


SECTION 3 : VINS ROSÉS


SECTION 4 : BULLES


VINS ROUGES

CHÂTEAU CHAUVET - PETIT VERDOT



Cépage : 100% Petit Verdot

Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Viandes rouges, fromages

Durée de conservation : 5 - 10 ans

Température de service : 15-16°

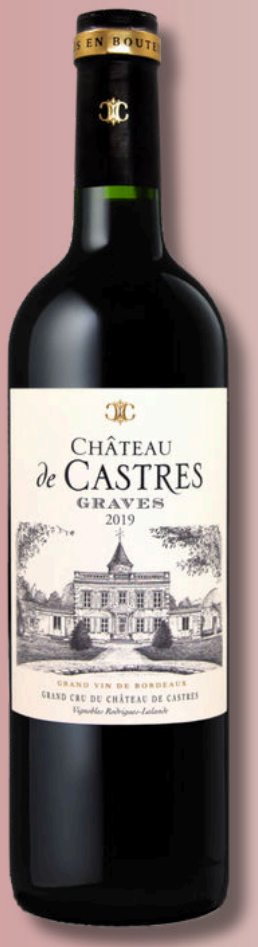
Dégré d'alcool : 14%



Le Château Chauvet est une propriété familiale située au cœur de l'Entre-deux-Mers. Depuis 1907, cinq générations de vignerons se sont succédé pour faire grandir le domaine. Aujourd'hui, Chantal Chauvet Dalla Longa et son fils Grégory Dalla Longa poursuivent cette histoire familiale avec la même passion pour la vigne et le vin.

Entre méthodes traditionnelles et volonté d'innover, la famille Dalla Longa élabore notamment des vins en Bordeaux et Bordeaux Supérieur, mais aussi des cuvées en monocépages comme le Merlot ou le Malbec.

DOMAINES RODRIGUES-LALANDE - CHÂTEAU DE CASTRES



Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet

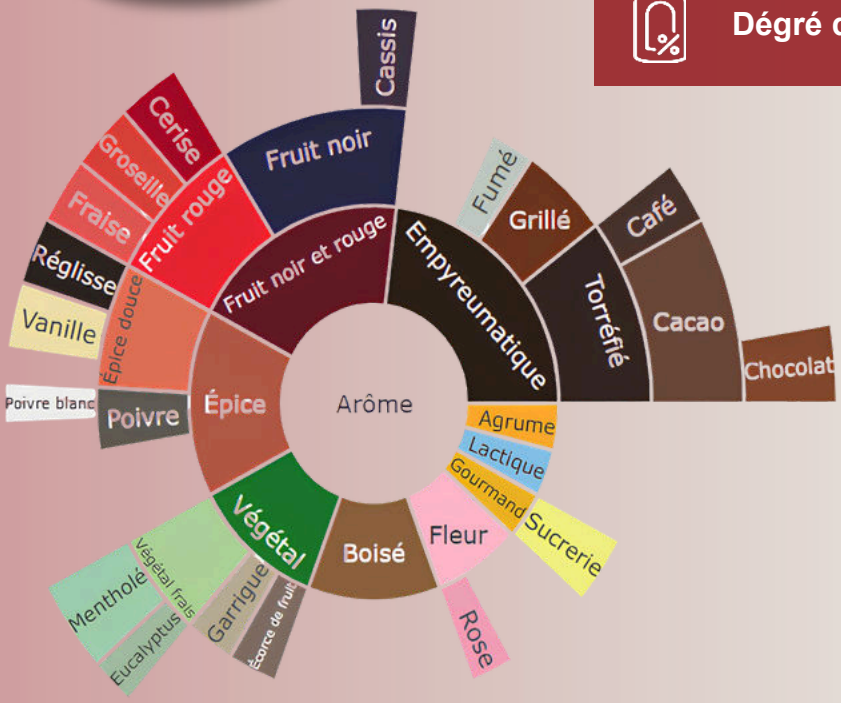
Appellation : Graves

Accords mets & vin : Viandes rouges

Durée de conservation : 5 - 10 ans

Température de service : 16-18°

Dégré d'alcool : 13%



Depuis 1881, le Château De Castres, anciennement propriété du baron de Poitevin, est reconnu pour la qualité exceptionnelle de ses vignes, saluée dès lors par le guide Féret.

Plusieurs propriétaires se sont succédés jusqu'à ce que José Rodrigues-Lalande, ingénieur œnologue, et son épouse Brigitte prennent les rênes en 1996. Issus de familles de viticulteurs, ils reconnaissent le potentiel du terroir et s'engagent à produire des vins de qualité.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 40 hectares, principalement dédiés aux vins rouges mais également à la production de vin blanc. Tous les vins sont élevés en barriques de chêne français, mettant en valeur l'élégance de leurs créations.



CHÂTEAU PONTET SAINT BRICE

Cépages : 30% Cabernet Sauvignon, 70% Merlot

Appellation : Saint-Émilion Grand cru

Accords mets & vin : Gigot d'agneau, côte de bœuf grillée, foie gras, chevreuil aux cèpes, tagliatelles aux champignons

Durée de conservation : 10 ans

Température de service : 17-18°

Dégré d'alcool : 14%



Le Château Saint Brice qui s'étend aujourd'hui sur 45 hectares se trouve au cœur de la région viticole du bordelais depuis 1932.

Une nouvelle génération de vignerons y produit aujourd'hui des vins d'exception d'appellation Saint-Émilion et Castillon Côtes de Bordeaux.

Le Château Pontet Saint Brice en est l'une des cuvées emblématiques.



CHÂTEAU SAINT BRICE

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Appellation : Saint-Émilion

Accords mets & vin : Viandes rouges, fromages

Durée de conservation : 5-10 ans

Température de service : 16-18°

Dégré d'alcool : 14%



Situé au cœur du vignoble bordelais depuis 1932, le Château Saint Brice s'étend sur 45 hectares de sols, propices à la culture de cépages de plus de 30 ans tels que le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc.

Certifié HVE, le domaine met l'accent sur des pratiques respectueuses de l'environnement en réduisant la consommation d'eau, en limitant les intrants chimiques et en favorisant la biodiversité.

Avec un processus de vinification méticuleux et une équipe de vignerons passionnés, le Château Saint Brice propose cinq marques de vins distinctes, chacune offrant une expérience raffinée et authentique.



CHÂTEAU CHAUVET - MALBEC

Cépage : 100% Malbec

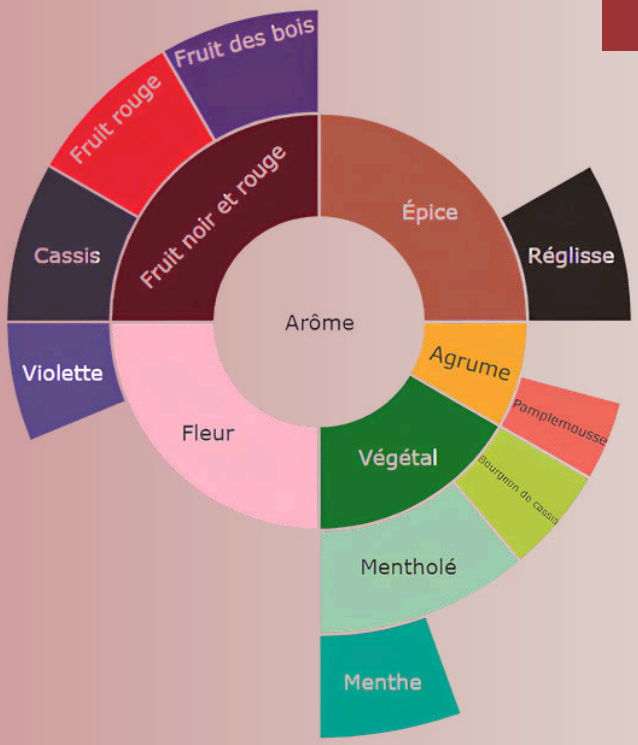
Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Apéritifs, volailles, entrocôte grillée, fromages

Durée de conservation : 8 ans

Température de service : 15-17°

Dégré d'alcool : 13,5%



Le Château Chauvet est une propriété familiale située au cœur de l'Entre-deux-Mers. Depuis 1907, cinq générations de vignerons se sont succédé pour faire grandir le domaine. Aujourd'hui, Chantal Chauvet Dalla Longa et son fils Grégory Dalla Longa poursuivent cette histoire familiale avec la même passion pour la vigne et le vin.

Entre méthodes traditionnelles et volonté d'innover, la famille Dalla Longa élabore notamment des vins en Bordeaux et Bordeaux Supérieur, mais aussi des cuvées en monocépages comme le Merlot ou le Malbec.

CHÂTEAU LASSALLE - ESPRIT DE LASSALLE



Cépage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

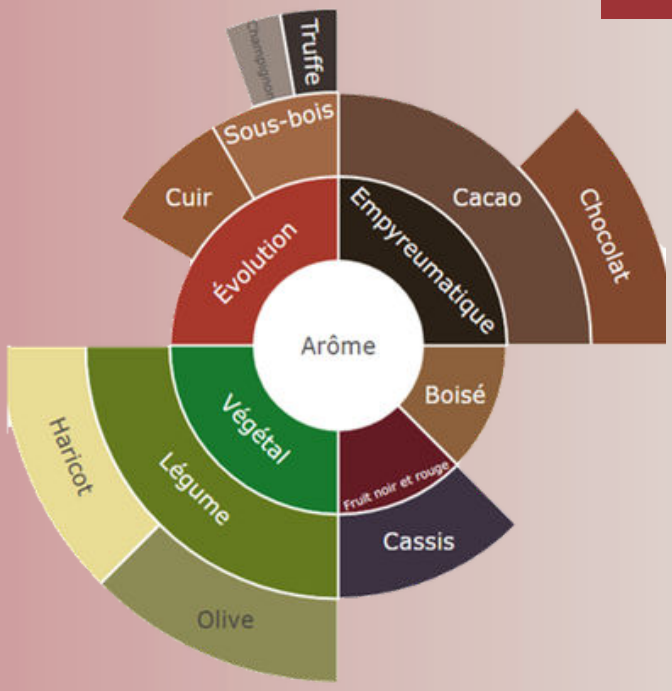
Appellation : Graves

Accords mets & vin : Viandes rouges, canard, charcuterie, fromages à pâte pressées

Durée de conservation : 10 ans

Température de service : 18-20°

Dégré d'alcool : 14%



Situé entre La Brède et Saint-Selve, le vignoble s'étend sur deux îlots distincts. La propriété s'étend sur une superficie de 16,5 hectares, dont 9,5 hectares sont consacrés aux cépages rouges et 7 hectares aux cépages blancs.

Sous la direction de Fabien Lalanne depuis 2005, assisté par son épouse Perrine à partir de 2009, le vignoble est géré de manière raisonnée, en accord avec la certification HVE de niveau III obtenue en 2017.



CHÂTEAU ROCHE-LALANDE - LES HAUTS DE MARTILLAC

Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

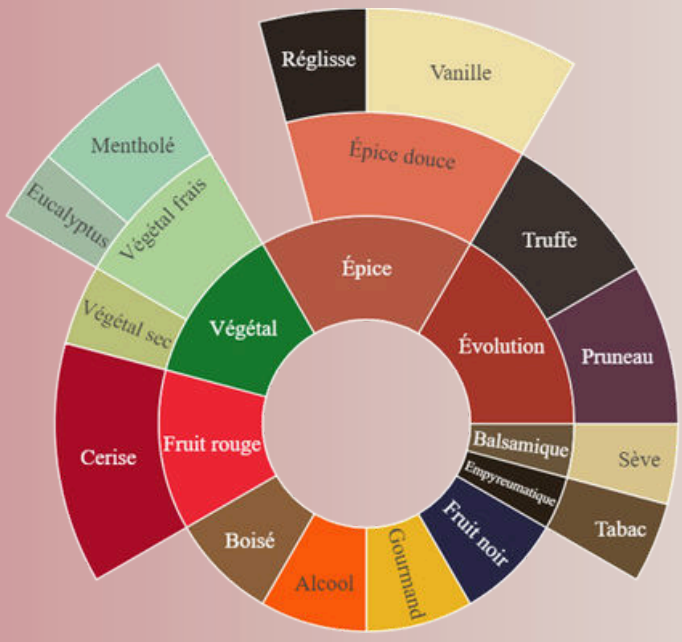
Appellation : Pessac-Léognan

Accords mets & vin : Viandes rouges, agneau, magret de canard, fromages

Durée de conservation : 5-8 ans

Température de service : 16-18°

Dégré d'alcool : 13%



Créé au XVII[e] siècle, le Château Roche-Lalande s'inscrit au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.

Acquis en 2004 par José et Brigitte Rodrigues-Lalande, le domaine associe aujourd'hui un terroir historique à des installations modernes et écoresponsables, pour donner naissance à des vins qui expriment pleinement leur identité.



CHÂTEAU HAUT-LAVIGNÈRE

Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

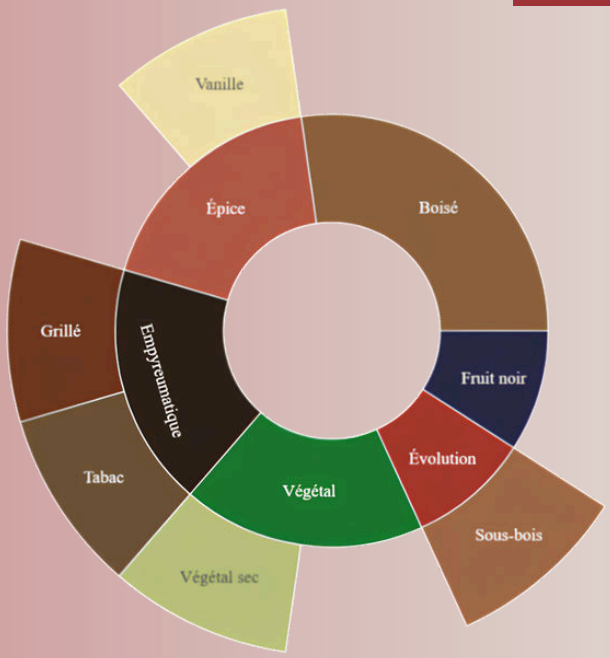
Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Accords mets & vin : Viandes rouges, fromages, gibier

Durée de conservation : 5-8 ans

Température de service : 15-17°

Dégré d'alcool : 14%



Le château Haut-Lavignère, situé dans l'aire d'appellation Saint Emilion Contrôlée, s'étend sur 12 hectares. Son histoire remonte aux années 20 lorsque l'arrière-grand-père l'a acquis. Depuis, le vignoble est principalement consacré au merlot, représentant 95% des vignes.

En matière de vinification, le chai comprend des cuves en inox thermorégulées et des cuves en béton, ainsi qu'un chai à barriques pour l'élevage, reflétant une volonté de tirer le meilleur parti de chaque millésime tout en conservant une identité subtilement boisée.



CHÂTEAU LAVIGNÈRE

Cépage : 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Appellation : Saint-Émilion

Accords mets & vin : Côtes de bœuf, magret de canard, fromages

Durée de conservation : 5-10 ans

Température de service : 15-17°

Dégré d'alcool : 14%

OR GOLD Concours Mondial des FÉMINALISE

88

Yves Beck & James Suckling

NOUVEAU À LA GAMME

Propriété familiale de 12 hectares au cœur de Saint-Émilion, le Château Lavignère perpétue une histoire viticole familiale depuis 1930.

Aujourd'hui dirigé par Émilie Vallier, le domaine met notamment le Merlot à l'honneur. Découvrez un vin qui porte l'histoire et le savoir-faire de cette famille de vignerons.


VINS BLANCS



CHÂTEAU LA VERRIÈRE

Cépage : Sauvignon

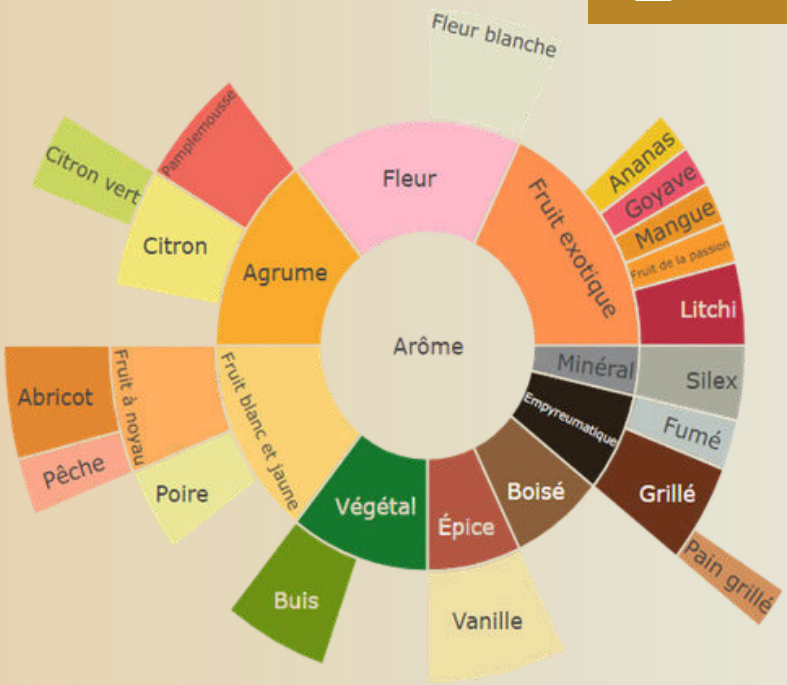
Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Apéritif, fruits de mer, viandes blanches, charcuterie, agneau, fromages à pâte molle

Durée de conservation : 3-4 ans

Température de service : 8°

Dégré d'alcool : 13%



Depuis les années 1960, la famille Bessette fait grandir le Château La Verrière à Landerrouat.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 90 hectares et poursuit son évolution avec une transition vers l'Agriculture Biologique engagée en 2021.

Une histoire de famille qui s'écrit donc au fil des générations, entre transmission, évolution et engagement pour l'avenir.

CHÂTEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE



Cépage : 50% Sauvignon Blanc, 15% Sauvignon Gris, 30% Sémillon, 5% Muscadelle

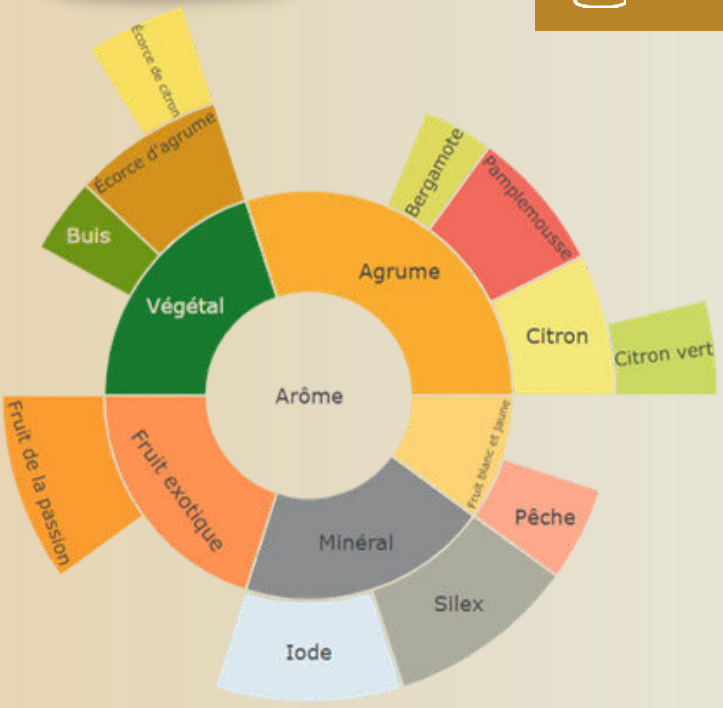
Appellation : Entre-Deux-Mers

Accords mets & vin : Apéritif, tartare de saumon, filet de cabillaud, plateau de fruits de mer, fromages à pâte dure

Durée de conservation : 3-4 ans

Température de service : 8°

Dégré d'alcool : 14%



Depuis 1920, le Château Nardique La Gravière se transmet de génération en génération.

Aujourd'hui porté par Nicolas Thérèse et ses parents, le domaine perpétue un savoir-faire familial tout en faisant évoluer ses pratiques.

Une histoire de famille et de passion à découvrir à travers leurs vins.



DOMAINE DES FRETILLERES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Cépage : 90% Sauvignon gris, 20% Sémillon

Appellation : Côtes de Bergerac

Accords mets & vin : Cake au citron, galette des rois

Durée de conservation : 3-5 ans

Température de service : 10-12°

Dégré d'alcool : 12,5%

Installé en 1980, Bernard Rigal a dédié à la vigne la propriété familiale jusqu'alors exploitée en polyculture. Il a agrandi son vignoble qui couvre 24 ha, à cheval sur les appellations bergerac, saussignac et bordeaux, l'a conduit en agriculture raisonnée et l'a converti en bio. En 2021, son fils Sylvain a repris l'exploitation, mettant à profit son expérience professionnelle en Irlande



CHÂTEAU DES EYSSARDS - ILLICO PRESTO

Cépage : Sauvignon blanc

Appellation : IGP Périgord

Accords mets & vin : Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre frais, salades fraîches

Durée de conservation : 1-2 ans

Température de service : 8-10°

Dégré d'alcool : 13,5%

Situé à Monestier, dans le Bergeracois, le Château des Eyssards a été créé en 1985 par Pascal et Laurent Cuisset avec leurs parents Léonce et Marcelle. La famille a progressivement développé le domaine, qui compte aujourd'hui 55 hectares de vignes et produit des vins de Bergerac, Saussignac et IGP Périgord.

En 2015, Flavie Cuisset, la fille de Pascal, rejoint l'exploitation, avant de s'associer en 2024 à Benoît Vergez-Bicat. Une histoire familiale qui se poursuit donc aujourd'hui avec une nouvelle génération à la tête du domaine.

LES VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR - SAUV' QUI POULPE



Cépage : Sauvignon

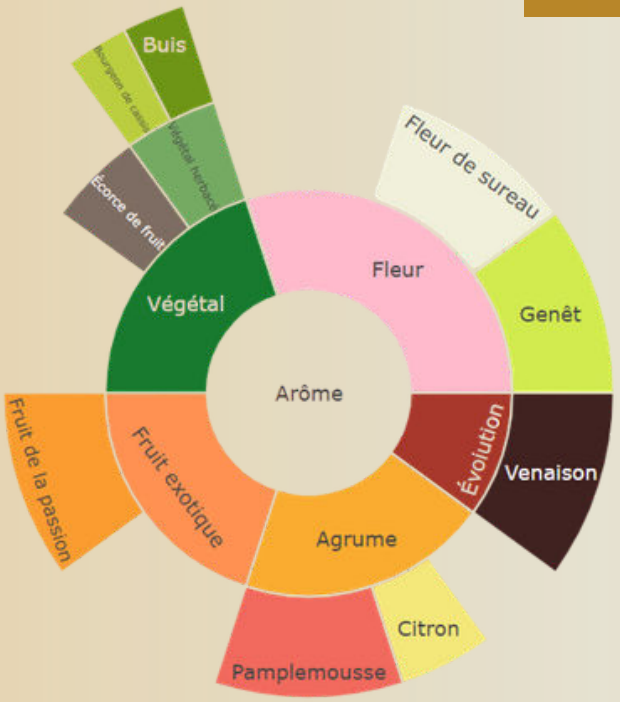
Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Poulpe grillé, huîtres & fruits de mer, fromage de chèvre frais

Durée de conservation : 3 ans

Température de service : 9-11°

Dégré d'alcool : 11,5%



La Cave Coopérative de Monségur voit le jour en 1936, initiée par un groupe de viticulteurs qui reconnaissent la nécessité de s'unir pour surmonter les défis de la crise et de la modernisation. Elle se trouve à l'extrémité Sud de l'Entre-deux-Mers et elle se traduit par 90 viticulteurs adhérents et 1100 hectares de vignes (90% de rouge et 10% de blanc).

Consciente des enjeux environnementaux, la cave coopérative met en œuvre des pratiques durables, notamment à travers l'adhésion à Terra Vitis ou à l'Agriculture Biologique.



CHÂTEAU CHAUVET

Cépage : Sauvignon

Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Apéritif, desserts, fruits de mer

Durée de conservation : 3 ans

Température de service : 11-12°

Dégré d'alcool : 13%



Le Château Chauvet est une propriété familiale située au cœur de l'Entre-deux-Mers. Depuis 1907, cinq générations de vignerons se sont succédé pour faire grandir le domaine. Aujourd'hui, Chantal Chauvet Dalla Longa et son fils Grégory Dalla Longa poursuivent cette histoire familiale avec la même passion pour la vigne et le vin.

Entre méthodes traditionnelles et volonté d'innover, la famille Dalla Longa élabore notamment des vins en Bordeaux et Bordeaux Supérieur, mais aussi des cuvées en monocépages comme le Merlot ou le Malbec.



DOMAINE DU HAUT MONTLONG - CUVÉE TRADITION

Cépage : Sémillon

Appellation : Monbazillac

Accords mets & vin : Fromages, desserts, viandes blanches

Durée de conservation : 15 ans

Température de service : 8°

Dégré d'alcool : 13%



Depuis 1925, quatre générations se sont succédées au Domaine du Haut Montlong.

En 2017, Laurence et Philippe reprennent le domaine avec l'envie de poursuivre cette histoire tout en lui insufflant leur propre vision. Ils choisissent alors de convertir l'ensemble du vignoble à l'Agriculture Biologique, certification obtenue en 2020.

Une belle histoire de transmission, entre héritage familial et nouvelle génération.


VINS ROSÉS



VIGNOBLES JABOUIN & FILS - CHÂTEAU LE TROS

Cépage : 85 % Merlot, 15 % Cabernet sauvignon

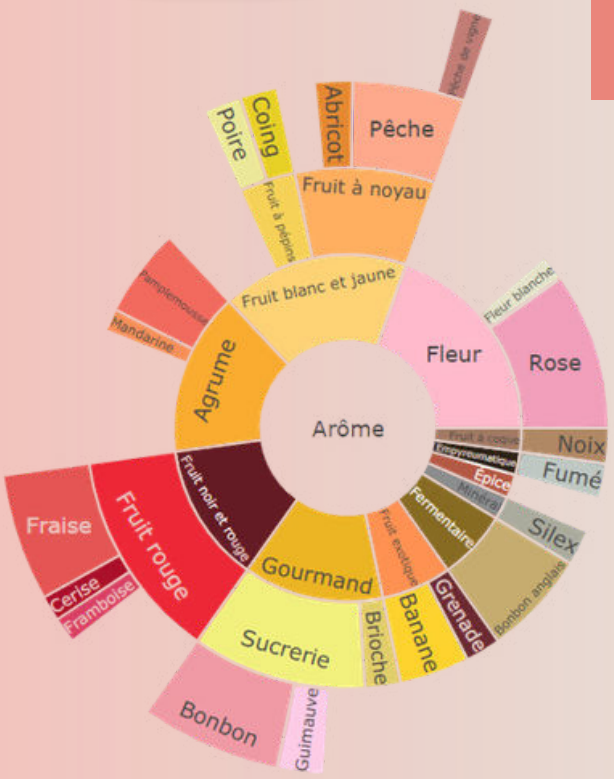
Appellation : Bordeaux

Accords mets & vin : Poissons, légumes farcis

Durée de conservation : 1-2 ans

Température de service : 15-17°

Dégré d'alcool : 12%



Le Château Le Tros s'étend sur 65 hectares de vignes répartis sur trois communes : Tizac de Curton, Génissac, Naujan et Postiac, avec son siège principal situé à Tizac de Curton.

Nichée au nord de l'Entre-deux-Mers, cette propriété familiale en appellation Bordeaux a vu sa première mise en bouteille en 1974, ce qui marque plus de 40 ans de tradition viticole transmise à travers quatre générations.


BULLES



DOMAINE DU HAUT MONTLONG - PET'NAT

Cépage : Sémillon, Sauvignon blanc, Chenin

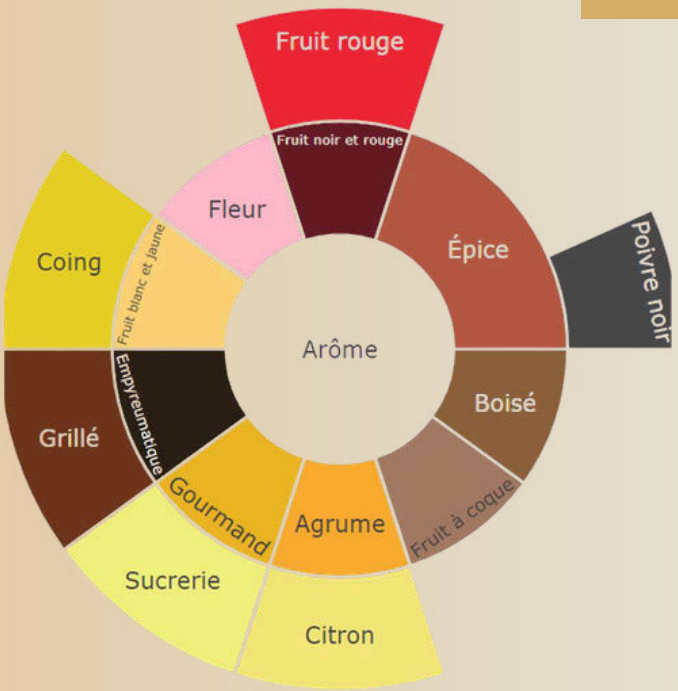
Appellation : ?

Accords mets & vin : Apéritif, desserts

Durée de conservation : 3-5 ans

Température de service : 6-8°

Dégré d'alcool : 12%



Depuis 1925, quatre générations se sont succédées au Domaine du Haut Montlong.

En 2017, Laurence et Philippe reprennent le domaine avec l'envie de poursuivre cette histoire tout en lui insufflant leur propre vision. Ils choisissent alors de convertir l'ensemble du vignoble à l'Agriculture Biologique, certification obtenue en 2020.

Une belle histoire de transmission, entre héritage familial et nouvelle génération.



DOMAINES FONTANA - TURBULENTE

Cépage : Cabernet Franc

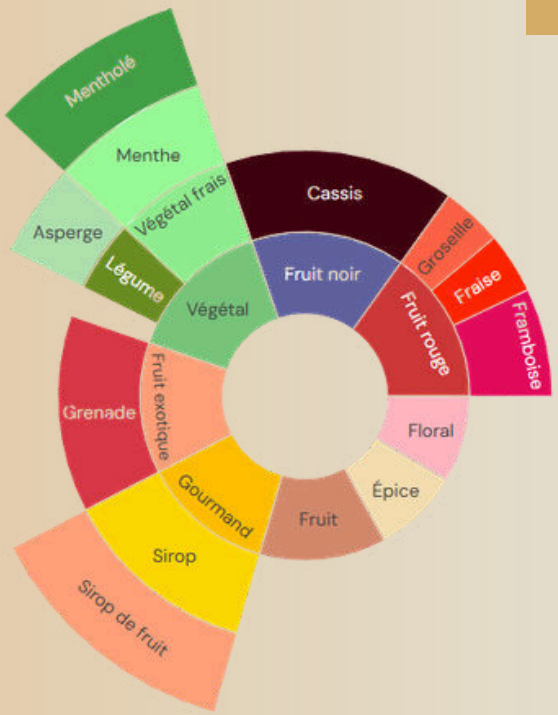
Appellation : Vin de France

Accords mets & vin : Apéritif, plateau de charcuterie, pizza, desserts

Durée de conservation : 2 ans

Température de service : 8-10°

Dégré d'alcool : 11,5%



Une histoire de famille depuis 1950 : Huguette et Angelo Fontana s'installent à Gensac pour créer leur domaine viticole. De génération en génération, leurs enfants puis leurs petits-enfants rejoignent l'aventure et participent à son développement.

Aujourd'hui, les Domaines Fontana perpétuent cette histoire familiale sur plus de 300 hectares, avec une même envie : faire vivre leur passion de la vigne et du vin, en mêlant tradition, modernité et dynamisme.