

FOIRE AUX VINS

Edition 2018



CATALOGUE



Attention ... QUANTITÉS LIMITÉES !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

HÔTEL ★★★	RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★
ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE	
T. : +33 (0)2 33 37 80 69	MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR

BIENVENUE

Comme chaque année, nous vous avons sélectionné des vins que nous aimons, qui nous tiennent à cœur, mais surtout des vins élaborés dans le respect du terroir.

Une majorité des vignerons de ce catalogue travaillent en Bio 
ou en Biodynamie 

Leur volonté est de mettre en avant le goût, en raisonnant les divers traitements, le travail du sol et de la vigne.

Nous vous souhaitons une excellente foire aux vins, et surtout n'hésitez pas à nous demander conseil lors de votre visite.

Le coin culture


 Agriculture Biologique :


Les viticulteurs en agriculture biologique emploient des matières premières d'origine naturelle (cuivre, soufre, insecticides d'origine végétale) et cherchent à promouvoir la lutte naturelle entre les espèces. Leur objectif est de privilégier la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales favorisant alors l'écosystème naturel.

 Agriculture Biodynamique :

Cette méthode de culture repose sur la recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement immédiat et plus lointain. Le label Demeter certifie les produits issus de l'agriculture biodynamique.

Ses principes fondamentaux :

 Travail du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales

 Les travaux sont effectués en fonction des cycles de la vigne et en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire

LA LÉGENDE



Vin blanc



Vin rouge



Vin rosé



Grand Vin



Domaine Labellisé Bio



Domaine travaillant en Biodynamie



Nos coups de cœur 2018



Les découvertes

Les domaines étoilés selon le Guide de la RVF *

*Revue des Vins de France



Stars en devenir ou vignerons de qualité à la production de bon niveau, vous ne serez pas déçus en dégustant les vins de ces domaines.



Ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, sont des incontournables qui, par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave des amateurs.



Ils représentent l'excellence du vigneron français. Les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons. Déguster leur vin est toujours un moment magique.







SOMMAIRE

-  La Vallée de la Loire Page. 7 à 10
-  L'Alsace Page. 11
-  La Champagne Page. 12
-  La Bourgogne Page. 13 à 16
-  Le Beaujolais Page. 17
-  Le Jura / Savoie Page. 18
-  La Vallée du Rhône Page. 19 à 21
-  La Provence Page. 22
-  La Corse Page. 23
-  Le Languedoc Roussillon Page. 24
-  Le Sud – Ouest Page. 25
-  Le Bordelais Page. 26 à 31

Le Pays Nantais

Domaine Brégeon



2016 Muscadet sur lie « Original »

9.30 €



2014 Muscadet Clisson « La Molette »

16.80 €



2014 Muscadet Georges « Les Vigneaux »

17.30 €

L'Anjou - Saumur

Domaine Les Roches Sèches



2014 Anjou « Le Pont Bourçeau »

11.20 €

Domaine Thomas Batardière



2016 Vin de France « Clos des Cocus »

16.00 €



2016 Vin de France « Clos des Noël's »

16.00 €



2016 Vin de France « Amor Fati »

12.80 €

Domaine Nicolas Réau 

2015 Anjou « L'enfant Terrible »
17/20 *Guide RVF*

24.00 €

Domaine Des Roches Neuves  

2017 Saumur « Insolite »

18.60 €



2017 Saumur Champigny « Les Terres Chaudes »

18.60 €

Domaine La Porte Saint Jean 

Magnum 2014 Vin de France « La Perlée »
16/20 *Guide RVF*

48.00 €



2015 Saumur Champigny « Les Cormiers »

27.20 €

Château de Pierre Bise 

2015 Savennières « Roche aux Moines »

18.70 €

Domaine Eric Morgat  

2016 Savennières « Fides »

40.80 €




La Touraine


Domaine de Bellivière

Référence absolue de Jasnière


 2017 Jasnières « Prémices »
13.60 €

 2017 Jasnières « Les Rosiers »
21.00 €

Domaine du Bel Air

 2014 Bourgueil « Les Marsaules »
18.70 €

Domaine de La Lande

 2017 Bourgueil « Les Gravieres »
7.90 €


Domaine Bertrand Minchin

 2017 Valencay
8.60 €


 2016 Valencay
14,5/20 Guide RVF
8.60 €

Le Centre Loire

Domaine Vacheron

 2015 Sancerre
16/20 Guide RVF
19.40 €


Domaine Didier Dagueneau

 2013 Pouilly Fumé « Blanc Fumé »
44.50 €

 2013 Pouilly Fumé « Silex »
81.50 €

Domaine Jean Teiller

 2017 Menetou Salon
11.90 €

 2017 Menetou Salon
12.00 €

Domaine Les Terres d'Ocre

 2016 Saint Pourçain « L'Instant T »
15/20 Guide RVF
8.70 €

 2016 Saint Pourçain « L'instant T »
8.70 €

Domaine Sérol

 2016 Côte Roannaise « Perdrizière »
15.50/20 Guide RVF
17.70 €



L'Alsace

Domaine Albert Boxler 



2015 Riesling

21.60 €



2014 Gewurztraminer « Reserve »

22.40 €

La Champagne

Maison Billecart Salmon 



Extra Brut
15.50/20 Guide RVF

35.70 €

(30% Pinot Noir, 30% de Chardonnay, 40% Pinot Meunier)

Ce Champagne est très peu dosé, il s'accordera parfaitement avec l'apéritif.



Brut Rosé
16.50/20 Guide RVF

49.60 €

Référence parmi les rosés, cette cuvée aux arômes subtils et gourmands enchantera vos plus beaux moments grâce à sa robe étincelante, sa grande finesse et sa belle vivacité.

Chablis / Irancy

Domaine d'Elise



2017 Chablis

10.25 €



2016 Chablis Premier Cru

16.40 €

Domaine Colinot



2015 Irancy « Les Mazelots »

Coup de ♥ - 17/20 Guide RVF

22.40 €



2014 Irancy « Vieilles Vignes »

14.40 €

Côte de Nuits

Domaine Charlopin - Tissier



2015 Marsannay

24.00

Domaine Bachelet - Monnot



2016 Maranges 1^{er} Cru « La Fuissière »

24.00 €

Domaine Méo Camuzet

2015 Hautes Côtes de Nuits

28.80 €

Domaine Philippe Lievera

2015 Fixin

33.60 €

Domaine Denis Mortet

2013 Gevrey Chambertin « Mes Cinq Terroirs »

71.40 €



2014 Gevrey Chambertin « Mes Cinq Terroirs »

71.40 €

Côte de Beaune**Domaine Olivier**

2016 Bourgogne Chardonnay « Les deux dindes »

12.80 €

Domaine Boudier

2015 Pernand Vergelesses 1er Cru « Les Fichots »

32.80 €

Domaine Coffinet Duvernay

2015 chassagne Montrachet « Blanchots dessous »

40.40 €

Domaine Michel Bouzereau



2016 Meursault « Les Grands Charrons »
46.80 €



2016 Bourgogne Pinot Noir
16.00 €

Domaine des Terres de Velles



2016 Auxey Duresses « Les Hautés »
25.60 €



2016 Monthélie « Les Sous Roches »
25.60 €



2016 Auxey Duresses « Les Closeaux »
21.30 €



2016 Monthélie « Les Duresses »
32.40 €

Côte Chalonnaise

Domaine Dureuil Janthial




2014 Rully 1^{er} Cru « Le Meix Cadot »
25.90 €




2013 Rully 1^{er} Cru « Clos du Chapitre »
28.30 €

Domaine A & P De Villaine  

 2016 Bouzeron
16.30 €

Domaine de la Croix Senaillet


 2016 Saint Véran « Sans Souffre »
19.80 €

 2015 Saint Véran « Sur la Carrière »
21.30 €

Côte Mâconnaise

Domaine de la Cadette

 2017 Melon de Bourgogne
13.40 €

 2015 Bourgogne « Champs Cadet »
15.99 €

Domaine de la Bongran 

 2012 Viré Clessé « Quintaine »
15.50/20 Guide RVF
22.40 €

Domaine Éric Forest 

 2016 Pouilly Fuissé « Âme »
16/20 Guide RVF
22.99 €

Beaujolais

Domaine Louis Claude Desvignes



2017 Morgon « La Voute Saint Vincent »

9.90 €



2017 Morgon « Corcelette »

11.70 €

Domaine Julien Sunier



2014 Régnier

14.10 €

Jura

Domaine Ganevat   



2016 Vin de France « Poulprix »
Trousseau, Mondeuse et Syrah

16.80 €



2016 Vin de France « Q Roulé »
Poulsard

20.00 €



2016 Vin de France « Seau Trou »
Trousseau

25.60 €

Savoie / Bugey

Domaine Renardat - Fache  



2017 Cerdon
10.90 €

Septentrionale (Nord)

Domaine Bernard Grippa



Vin de France « Cuvée Cerise »

10.40 €



2016 Saint Joseph

22.40 €

Domaine Laurent Habrard



2016 Crozes Hermitage

15.20 €

Domaine Gonon



2016 Saint Joseph « Les Oliviers »

35.70 €



2016 Vin de Pays « Les Iles Feray »

19.20 €



2016 Saint Joseph

32.50 €

Domaine Christophe Pichon



2016 Côte Rotie « Rozier »
41.60 €

Domaine Yves Cuilleron



2017 Saint Péray « Les Potiers »
16.00 €



2017 Saint Joseph « Lyséras »
16.40 €



2016 IGP Syrah « La vignes d'à côté »
7.70 €

Domaine Pierre Jean Villa



2017 IGP « Primavera »
16.00 €



2017 Condrieu « Jardin suspendu »
38.40 €



2016 Côte Rotie « Carmina »
43.20 €



2017 Saint Joseph « Préface »
22.40 €

Méridionale (Sud)

Domaine Raspail Aÿ



2015 Gigondas

14.90 €

Château Mourgues du Grès



2016 Costières de Nîmes « Terre d'Argence »

9.60 €



2016 Costières de Nîmes « Galets Rouges »

9.70 €



2016 Costières de Nîmes « Capitelle des Mourgues »

6.40 €

Domaine des Accoles



2015 IGP Ardèche « Gryphe »

Carignan

12.40 €

Le Clos des Grillons – Nicolas Renaud



2016 Clos des Grillons

14/20 Guide RVF

10.40 €

Provence

Domaine Triennes



2017 IGP Méditerranée « Les Auréliens »
13.50/20 *Guide RVF*

8.90 €



2015 IGP Méditerranée « Les Auréliens »

8.90 €

Corse

Domaine Clos Venturi

Corse « Cuvée 1769 »

13.5/20 Guide RVF

13.50 €



Corse « Cuvée 1769 »

15/20 Guide RVF

13.50 €

Domaine Comte Abbatucci

2017 Corse « Faustine »

21.60 €



2017 Corse « Faustine »

20.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine La Lauzeta

 2015 Saint Chinian « Mezura »
16.00 €


Domaine du Loup Blanc



 2017 IGP d'Aude « Soif de Loup »
7.90 €

 2016 Minervois « Régal »
10.00 €

Prieuré Saint Jean de Bébien

 2017 Coteaux du Languedoc
14.40 €

 2015 Coteaux du Languedoc
14.40 €

Domaine du Pas de l'Escalette



 2015 IGP Pays d'Hérault « Les Clapas »
20.00 €

 2017 IGP Pays d'Hérault « Les Petits Pas »
10.30 €

 2016 Terrasses du Larzac « Le Grand Pas »
23.80 €

Domaine Plageoles



2014 Gaillac « Prunelart »

16.50 €

Domaine Du Cros



2016 Marcillac Cuvée « Lo Sang Del Pais »

14/20 *Guide RVF*

8.50 €

Domaine Elian Da Ros



2016 Côtes du Marmandais « Le Vin est une fête »

9.50 €



2017 Magnum Côtes du Marmandais
« Histoire de boire »

28.80 €



Bordeaux

Château Clos des Lunes



2015 Bordeaux sec « Lune Blanche »

10.40 €

Château Chasse - Spleen



2016 Bordeaux sec

21.50 €

Château Hostens Picant



2016 Bordeaux sec « Les Demoiselles »

20.80 €



2014 Bordeaux « Lucullus »

30.00 €



Château Prieuré Sainte Anne



2016 Côtes de Bordeaux

18.40 €

Médoc - Haut Médoc

Clos Manou



2011 Médoc « Clos Manou »

24.00 €

Le Clos du Jaugueyron



2014 Haut Médoc

17.30 €

N°2 de Fourcas Dupré



2012 Haut Médoc

10.90 €

Château Peyrabon



2015 Haut Médoc

12.70 €

Saint Estèphe

Château Clos Labory



2011 Saint Estèphe

41.50 €

Château Tronquoy Lalande



2015 Saint Estèphe

Coup de ♥ - 15.50/20 Guide RVF

36.00 €

Château Tronquoy Lalande



2014 Saint Estèphe
15.50/20 *Guide RVF*

31.40 €

Château La Dame de Montrose



2011 Saint Estèphe

36.80 €

Pauillac / St Julien

Château la Fleur Peyrabon



2016 Pauillac

31.20 €



2015 Pauillac

Coup de ♥ - 17/20 Guide RVF

28.80 €



2011 Pauillac

26.40 €

Château Moulin de la Rose



2015 Saint Julien


29.60 €

Moulis / Margaux


La Salle de Château de Poujeaux

 2012 Moulis
14.60 €

Château Brillette

 2010 Moulis
19.20 €

La Petite tour de Bessan

 2015 Margaux
16.80 €

Clos du Jaugueyron

 2014 Margaux
48.80 €

Le Relais de Dufort-Vivens

 2010 Margaux
33.60 €

Pessac Léognan / Sauterne

Château Le Sartre

 2016 Pessac Léognan sec
18.70 €

Cyprès de Climens 

2012 Barsac moelleux (Sauterne)

31.90 €

La Dame de Couhins

2014 Pessac Léognan

Coup de ♥ - 14.50/20 Guide RVF

16.80 €

Saint Emilion / Fronsac**Château Moulin Saint Georges** 

2011 Saint Emilion Grand Cru

35.20 €

**Château Macquin**

2015 Saint Georges Saint Emilion

10.40 €

Côte de Fonroque 

2015 Saint Emilion Grand Cru

Coup de ♥ - 16.50/20 Guide RVF

20.20 €

Château le Prieuré 

2011 Saint Emilion Grand Cru

50.70 €

Délice du Prieuré



2016 Saint Emilion Grand Cru
22.25 €

Château Arnaudon



2010 Fronsac
12.70 €

Pomerol / Lalande de Pomerol

Plaisir de Siaurac



2016 Lalande de Pomerol
11.50 €

Château Rouget



2012 Pomerol
38.40 €



Le Carillon de Rouget



2014 Pomerol
23.20 €



2012 Pomerol
37.50 €



VOS NOTES !



VOTRE SELECTION !



VOTRE SELECTION !



VOTRE SELECTION !


Foire aux vins

Mercredi

03/10

A partir de 19h

Yvon, Inès, Robin et Fabienne de la boutique O Gayot, auront le plaisir de vous accueillir au Manoir du Lys

pour une dégustation de leurs « **Coup de**  »
autour d'un cocktail dinatoire !

Entrée : 15 € / personne

Sur réservation par téléphone : +33 (0)2 33 37 80 69

Ou par mail : manoir-du-lys@wanadoo.fr

Si vous ne pouvez pas être présent à cette soirée,
Possibilité d'achat de vins jusqu'au 1^{er} Novembre 2018

Selon stocks disponibles !

