

SALON DU VIN

et de la gastronomie

16 **17** **18**

Octobre | 2026

LA SCÈNE • MALMEDY

**75 VIGNERONS,
PRODUITS DE BOUCHE :
25 PRODUCTEURS**



Guide du visiteur

L'ABUS D'ALCOOL NUIT À LA SANTÉ


ROYALE
UNION
WALLONNE
1847



Nouvelle cuvée • Nouvelle cuvée • Nouvelle cuvée

VLAN
*comme
le bon vin,
se bonifie
avec le
temps*

Infos locales, rendez-vous lecteurs (gastronomie, sport, le meilleur du streaming...), avantages...
N'attendez plus **(re)découvrez-le ici en vidéo**

vlan.be/video



TOMBOLA

*De nombreux lots à gagner
durant tout le weekend*



QUAND TU GOÛTES UN BON VIN, ET QUE T'AS RIEN À AJOUTER



Red Red wine
UB40



NOSTALGIE
une furieuse envie de chanter

30^e Salon du Vin et de la Gastronomie de Malmedy



Chers amateurs de vins et de gastronomie,

C'est avec une grande fierté que nous vous accueillons à cette 30^e édition du Salon qui s'annonce encore une fois pleine de bonnes surprises.

La variété des produits sera à nouveau de mise avec plus de 90 exposants et de très nombreux pays et régions viticoles représentés. Nos traditionnels ateliers oenologiques du samedi et du dimanche sont ouverts à tous sur base de vos réservations. Cette année, ils seront articulés autour d'une dégustation couvrant les 3 décennies du Salon à l'aveugle et d'un quizz avec petits cadeaux à la clé.

Les bénévoles de la Royale Union Wallonne seront présents sur le site durant tout le weekend pour faciliter et agrémenter votre visite.

A l'occasion de ce 30^e anniversaire, notre chorale vous convie également à un concert qui sera suivi d'un verre de l'amitié le samedi 17 à 10h45 en l'Eglise de Capucins de Malmedy. Lors de cette prestation, différentes régions viticoles seront représentées par des chants issus de leur terroir.

Je remercie déjà très chaleureusement le comité du Salon du Vin pour l'excellente organisation et l'engagement dont il fait preuve depuis de nombreuses années.

Nous vous souhaitons un excellent salon rempli de joyeuses découvertes et vous remercions pour votre fidélité.

In vino veritas, mes frères !

Sébastien Labiaux,
Président Royale Union Wallonne

Mise à l'honneur spéciale :



Pour cette 30^e édition, le comité organisateur a décidé de mettre à l'honneur toutes les personnes qui ont contribué au succès de cet évènement gastronomique, devenu, au fil des ans, l'un des plus importants en Province de Liège.

Il s'agit des chanteurs, des rôleurs, de leurs épouses, compagnes et enfants, ainsi qu'à tous les bénévoles sans lien avec la chorale. Une partie d'entre eux œuvrent dans l'ombre avant, pendant et après l'évènement afin que vous, chers visiteurs profitiez au mieux de votre visite.

A l'occasion de ce 30^e anniversaire, notre société chorale vous offre également un concert gratuit qui sera suivi d'un verre de l'amitié le samedi 17 à 10h45 en l'Eglise de Capucins de Malmedy.

Lors de cette prestation, différentes régions viticoles seront présentées par des chants de leur terroir.

***A votre santé !
Zure osasuna ! A la vòsta !
A la vòstra !***



Ateliers de découverte du vin

A tous les passionnés du vin, qu'ils soient amateurs ou connaisseurs !

Durée 60 minutes.

Attention ! Pour votre confort, maximum 15 participants sont acceptés par atelier !

Professeure d'œnologie en Promotion Sociale et consultante, notre spécialiste, Marie-Cécile Beaupain, a plus de 20 ans d'expérience dans le vin.

Diplômée du prestigieux Wines and Spirits Education Trust Institute (WSET) de Londres, elle a travaillé dans le secteur du vin en France et en Grande-Bretagne pendant plusieurs années et a visité de nombreux vignobles en Europe,

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande.

Marie-Cécile anime de nombreux ateliers sur les vins et les spiritueux en entreprises et à domicile.

Samedi

15h : « **Le vin fait son cinéma** » avec quizz et cadeaux à gagner »

Entrée gratuite

Rendez-vous à 14h50 à l'entrée du salon

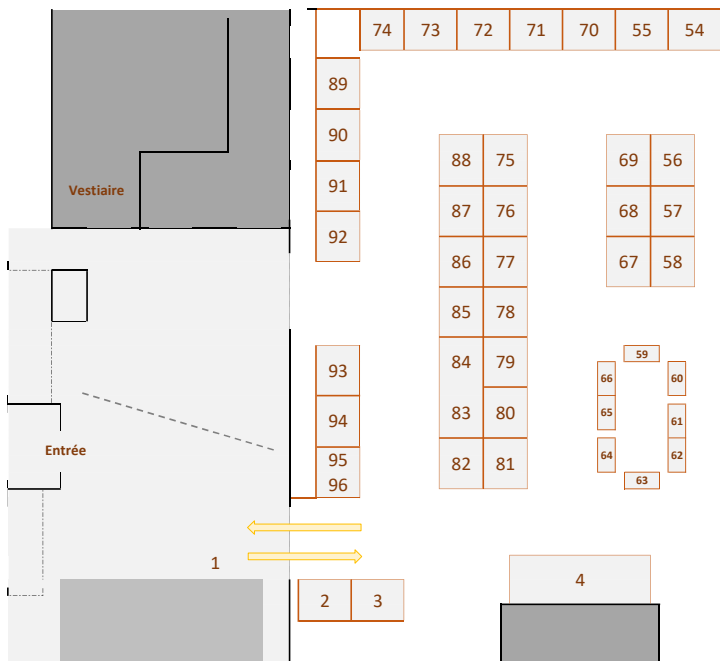
Dimanche

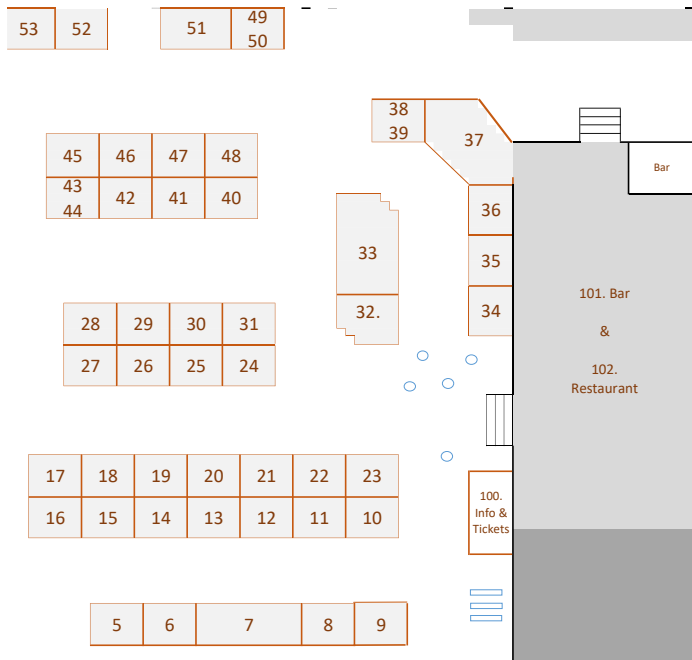
14h : « **le vin fait son cinéma** » avec quizz et cadeaux à gagner »

Entrée gratuite

Rendez-vous à 13h50 à l'entrée du salon

Plan du salon





Choisissez votre parcours !



Parcours des bulles

- **St 13.** Domaine Michel Thibaut - Jura - Crémant
- **St 15.** Domaine Lelais - Loire - Méthode traditionnelle
- **St 17.** Les Délices Normands - Normandie - Cidre
- **St 19.** Château Haute-Brande - Bordeaux - Crémant
- **St 20.** Domaine Eblin-Fuchs - Alsace - Crémant
- **St 21.** Domaine de Coutancie - Bergerac - Méthode Traditionnelle
- **St 28.** Domaine Philippe Tupinier - Bourgogne - Crémant
- **St 33.** Berto & Fiorella Baccichetto - Frioul - Italie - Frizzante & Spumante
- **St 35.** Tenuta Ferrante - Abruzzes - Italie - Spumante
- **St 43.** Bodega Nodus - Valence - Espagne - Cava
- **St 46.** Vignoble des Templiers - Province de Liège - Belgique
- **St 51.** Oeno Belgium - Belgique - Belbul
- **St 56.** Champagne Feneuil-Pointillart - Champagne
- **St 57.** Domaine Gayraud - Sud-Ouest - Méthode Traditionnelle
- **St 67.** Maison Angelot - Bugey - Méthode Traditionnelle
- **St 68.** Maison Simmler - Alsace - Crémant
- **St 69.** Domaine Guérinaud - Charentes - Effervescent sans alcool
- **St 75.** Domaine Nicolas Croze - Rhône - Pétillant naturel
- **St 80.** Domaine de la Pinsonnière - Loire - Méthode Traditionnelle
- **St 82.** Champagne Leriche-Tournant - Champagne
- **St 83.** Cantina di Vicobarone - Italie, Lombardie - Spumante
- **St 87.** Vignobles Tournefeuille - Bordeaux - Crémant
- **St 88.** Domaine de la Garnière - Loire - Méthode traditionnelle
- **St 90.** Transylvania - Roumanie - Méthode traditionnelle
- **St 93.** Château Saint-Martin La Garrigue - Languedoc - Effervescent
- **St 95.** La petite cueilleuse - Belgique
- **St 96.** Clos Les Ramiers - Belgique - Méthode traditionnelle



- **St 11.** 11. Château l'Escarderie - Fronsac - France
- **St 14.** Domaine Montluzia - Languedoc - France
- **St 20.** Domaine Eblin-Fuchs - Alsace - France
- **St 21.** Domaine de Coutancie - Bergerac - France
- **St 24.** Domaine de la Vaillière - Cévennes - France
- **St 27.** Chai Julip - St Chinian - France
- **St 29.** Château Siffle Merle - Blaye - Bordeaux - France
- **St 38.** Colomba Bianca - Sicile - Italie
- **St 39.** Tenuta Effusiva Wiegner - Sicile - Italie
- **St 41.** Domaine Lucien Tramier - Rhône - France
- **St 42.** Domaine Oedipoda - Beaujolais - France
- **St 43.** Bodega Nodus - Utiel Requena/Valence - Espagne
- **St 44.** Domaine Monplézy - Languedoc - France
- **St 51.** Oeno Belgium - Vins et spiritueux - Belgique
- **St 57.** Domaine Gayrard - Sud-Ouest - France
- **St 62.** Café Chorti - Belgique
- **St 65.** Boulangerie des Gonesses - Belgique
- **St 68.** Maison Simmler - Alsace - Crémant
- **St 71.** Domaine Gilbert Bonnet - Côtes de Marmande - France
- **St 76.** Domaine de la Sorba - Corse
- **St 85.** Château de Durette - Beaujolais - France
- **St 91.** Château Viguerie de Beulaygue - Fronton - France
- **St 94.** Domaine du Comte - Rhône - France



NOUVEAU !

Parcours des boissons sans alcool

- **St 12.** La cave d'Irrouléguy - Pays basque - Jus de raisins
- **St 17.** Les délices normands - Jus de pommes
- **St 66.** Maison YT - Nectar de rhubarbe
- **St 69.** Domaine Guérinaud - Charentes - Effervescent sans alcool et jus de raisin
- **St 70.** Domaine Lamsoul - Languedoc-Roussillon - Jus de raisins
- **St 88.** Domaine de la Garnière - Loire - Méthode traditionnelle

Parcours des nouveaux exposants

Nouveau !

- **St 3.** Délices Bretons - Bretagne - France
- **St 3.** Délices Bretons - Bretagne - France
- **St 9.** Banzail - Belgique
- **St 15.** Domaine Lelais - Loire - France
- **St 18.** Domaine Ancely - Minervois - Languedoc - France
- **St 25.** Château Moulin de Blanchon - Haut-Médoc - Bordeaux - France
- **St 32.** Le banc d'Aline - Oléron - France
- **St 4.** Au canard gourmand - Belgique
- **St 60.** La kitchenette de Trinette - Belgique
- **St 61.** La Brasserie de la Lienne - Belgique
- **St 64.** Cap Terre - Belgique
- **St 66.** Maison YT - Belgique
- **St 78.** Weingut Hönsig - Weinviertel - Autriche



Royale Chorale Sainte-Cécile Nos 140 Printens



STAND **1**

Welkenraedt, Belgique

Les fêtes de fin d'année se pointent à l'horizon et les « Printens » sont des incontournables ! Pour notre chorale Ste Cécile de Welkenraedt qui fêtera ses 141 printemps en 2026 quoi de plus naturel que de vous faire profiter de ses « Printens » artisanaux faits maison.

Fondée en 1885, elle fut à l'origine une chorale d'église composée uniquement d'hommes. C'est en 1971 qu'elle s'est ouverte à la mixité.

Depuis 2011, elle est dirigée par Benoît Scheuren qui dirige également la Royale Union Wallonne depuis 2023.

Elle est ouverte aux amateurs de tous âges et de toutes confessions et l'un de ses buts principaux est de promouvoir le chant choral sous toutes ses formes pour le plus grand plaisir de ses supporters.

Partagez nos « Printens » pour nos 141 printemps !

Produits	Prix
Sachet de Printens nature	
Sachet de Printens au chocolat	Voir tarif sur stand
Sachet de Printens aux noisettes	
Sachet de Printens au rhum	

STAND 2



Nougats Morin Montélimar, Belgique

Délicieux nougats de Monsieur Morin, artisan nougatine installé au musée du Nougat à Montélimar, une référence en la matière reconnue pour la finesse de ses ingrédients.

Pour les douceurs liquides, je vous propose des sirops d'Eyguebelle mais également une crème de nougat sous différentes formes réalisée par un disciple d'Escoffier de Valréas

Produits	Prix
Nougats en portion	10€/15€
Nougats au kilo	59€
Sirops d'Eyguebelle	

Délices bretons

Bretagne,

France



STAND **3**

Nous sommes des fabricants artisanaux de spécialités culinaires bretonnes de qualité.

Venez découvrir nos délicieuses gourmandises !

Produits	Prix
Kouign Amann nature 400gr	1 pour 14€- 2 pour 24€- 3 pour 30€
Kouign Amann individuel (nature, caramel, framboises, etc)	3€ pièce
Gâteaux bretons 60g (nature, caramel, framboises, etc)	3€ pièce
Gâteaux bretons 400g (différents goûts)	1 pour 14€ - 2 pour 24€ - 3 pour 30€
Far breton pruneaux	14€
Crêpes à emporter par 8	1 paquet pour 6€ - 2 pour 10€
Galettes, palets 200gr	1 paquet pour 6€ - 4 pour 20€
Pot ou bonbons caramel beurre salé	6€ - 2 pour 10€

STAND 4



Epicerie Fine de Marjorie

Pays Basque, Sud-Ouest, France

La Ferme Huartia est productrice de piment d'Espelette en appellation d'origine protégée et se situe à 3km du village du même nom, au pied des Pyrénées et à 20 minutes de la côte basque.

Les fromages au lait cru de chèvre et de brebis proviennent directement d'une ferme du village d'Espelette.

Produits	Prix
Piment d'Espelette	6.90€
Sel	6.20€
Gelée	6.20€
Purée	6.20€
Moutarde	6.20€
Fromages de brebis (nature, ail des ours, piment)	29.90€
Rosette	17€
Saucissons	3 pour 10€
Terrines	3 pour 10€
Ail violet ou fumé	12€
Jambon de Bayonne	28.90€/kg
Filet mignon fumé	18€
Bûchette	15pc/5€, 35pc/10€, 80pc/20€
Confiture de cerise	5.50€
Confiture de cerise sans sucre ajouté	7.00€

Terre de Provence

Provence,
France



STAND **5**

Stéphanie Lechat ravira vos papilles grâce à sa large palette de produits artisanaux provençaux.

Ils égayeront vos apéritifs entre amis.

Un moment de partage sous le soleil de Méditerranée.

Produits	Prix
Olives – Différentes variétés	Voir tarif sur stand
Tapenades	

STAND 6



Sicilia Da Voi

Bray,
Belgique

Sicilia Da Voi (la Sicile chez vous) est un concept créé afin de faire découvrir en Belgique l'authentique terroir sicilien, comme si vous y étiez. Pour cela, nous prospectons directement en Sicile des petits producteurs de produits typiques et artisanaux.

Nous les sélectionnons suivant plusieurs critères (qualité des produits, mode de fabrication, hygiène, ingrédients, ...) afin de trouver les meilleurs produits. Ensuite, nous organisons leur importation et proposons ces produits aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels (épiceries, restaurants, ...).

Produits	Prix
Huiles d'olive (conventionnelle, biologique, igp bio)	Voir tarif sur stand
Huiles d'olive aromatisées	
Pesto de pistaches de Bronte	
Pesto d'origan frais	
Pesto feu de l'Etna	
Pâtes	
Amandes	
Epices	
Passata di pomodoro	
Salsa pronta	
Sels marins	
Crème de pistaches de Bronte	
Pistaches de Bronte	

Maison Guibert

Tarn, France



STAND **7**

Nous vous proposons de la charcuterie de Coche du Tarn et des fromages de différentes régions de France.

Produits	Prix
Jambon cru sous toutes ses formes	34.99€/kg
Saucisson extra maigre	49.99€/kg
Saucisse sèche	49.99€/kg
Filet mignon séché	79.99€/kg
Jambon cuit rôti aux herbes et au poivre	44.99€/kg
Coppa	54.99€/kg
Fromages	29.99€/kg

STAND 8



Le Plein d'épices

Riquewihr, Alsace,
France

Vente d'épices et d'herbes aromatiques, environ 60 sortes : exotiques, spécialités d'Alsace, mélanges pour grillades, différents poivres et herbes.

Produits	Prix
Mélange d'Alsace (100g)	7,00 €
Mélange viandes (50g)	3,00€/4,00€
Plusieurs currys (50g)	3,00€
Ail des Ours (30g)	5.00€
Mélange salade (100g)	7,00€
Mélange pizzas ou tomates (80g)	6,00€
Mélange italien (100g)	7,00€
Thé noir – Thé vert – Tisane de Noël (60g)	7,00€

Banzail

Brabant Wallon,
Belgique



STAND 9

Nous sommes transformateurs d'ail noir en Belgique. Obtenu après une maturation lente de l'ail blanc, l'ail noir révèle des notes de truffe, de balsamique et légèrement caramélisées. Il s'intègre dans toutes les préparations, de l'entrée jusqu'au dessert

Produits	Prix
Pâte d'ail noir 45gr	6€
Pâte d'ail noir 110gr	10€
Huile d'olive à l'ail noir 250ml	12.5€
Moutarde à l'ail noir	7.5€
Miel à l'ail noir 250gr	14€
Coffret découverte	20€

STAND 10



Domaine Roubioou

Vaucluse, Rhône,
France

Implanté à 250 m d'altitude sur le versant sud-est des célèbres Dentelles de Montmirail aux formes déchiquetées et protégé du mistral, le Domaine Roubioou a été acheté en 2018 par 4 industriels belges originaires de l'est de la Belgique.

Ce petit domaine de 3ha en plein essor aux vendanges manuelles privilégie la qualité pour ses 2 vins rouges : le P'tit Roubioou (Vin de France), assemblage de Grenache et Carignan et le Domaine Roubioou (AOP Beaumes de Venise), assemblage Grenache, Syrah et Carignan.

Appellation	Millésime	Prix
Beaumes de Venise Rouge	2021	13,8€
Beaumes de Venise Rouge	2022	15,8€
Beaumes de Venise Rouge	2023	15,8€
P'tit Roubioou Rouge	2023	11,4€
P'tit Roubioou Rouge	2024	11,4€

Château L'Escarderie

Fronsac, Bordeaux, France



STAND 11

Nous, Mélanie et Thomas, avons acquis la propriété du Château viticole de l'Escarderie en 2015 pour sa situation sur une légère pente, non loin de la Dordogne. Entourée de bosquets d'arbres et d'un seul tenant, elle est idéale pour une production naturelle contrôlée.

Le chai exceptionnel du milieu du XIXe siècle permet un apport de vendanges en gravitaire et une régulation naturelle de la température. Nous travaillons selon le label Agriculture Biologique et utilisons nos propres chevaux, Saphir et Gitane, pour certains travaux. Nous avons planté 300m de haies et alignements d'arbres pour créer autant de refuges de biodiversité. Situés en pleine zone Natura 2000, nous sommes entourés de nature et notamment de colonies de chauves-souris. Nous avons conservé les ouvertures dans les boiseries de nos portes et fenêtres de chai, afin de permettre aux oiseaux et chauves-souris de s'abriter et nicher à l'abri. Les traitements effectués n'utilisent pas de molécules de synthèse, et nous avons recours à la confusion sexuelle contre les papillons du ver de grappe, afin de ne pas épandre d'insecticide. Amoureux du travail de qualité, nous vendangeons à la main pour toutes les cuvées élaborées au domaine. Nous travaillons depuis plusieurs années avec des contenants d'élevage et de vinification en terre cuite et grès ; en sont issus notre vin Château L'Escarderie et la cuvée Amphora, vinifiée et élevée 100% en amphores pour cette dernière. Nous tenons à vinifier sans ajout de levures commerciales et avec un minimum de sulfites (moins de 30 mg/l).

Appellation	Millésime	Prix
Clair de Lune de l'Escarderie Fronsac	2025	14€
Passion de Château l'Escarderie Fronsac	2020	15€
La Confiance de l'Escarderie Vin de France	2023	17€
Amphora de Château l'Escarderie Fronsac	2021	20€
Château l'Escarderie	2022	22€

STAND

12



**La cave
d'Irouléguy**

Pays basque, Sud-Ouest,
France

Au cœur des terres verdoyantes du Pays basque, la Cave d'Irouléguy est un écrin de culture, un lieu où traditions et valeurs se rencontrent autour d'un produit d'exception, le vin AOP Irouléguy.

Nos vins ont la vivacité, l'élégance et le charme aromatique des vignes de montagne. Nos cuvées emblématiques, traditionnelles, biologiques, sont chacune l'expression et le fruit du travail de nos 27 vigneronnes et vignerons.

La richesse et la diversité de nos cépages font de nos vins, millésime après millésime, des produits d'émotion et d'exaltation des sens.

Appellation	Millésime	Prix
Rouges		
MIGNABERRY - AOP Irouléguy	2021	15.00€
OMENALDI - AOP Irouléguy	2020	20.00€
BILDUAK - AOP Irouléguy	2022	24.00€
Blancs		
MAKILA - AOP Irouléguy	2022	15.00€
LEHIA - AOP Irouléguy	2024	33.00€
ARGI - Rosé - AOP Irouléguy	2025	8.00€
GOXEDARI - APERITIF ROSE/CERISE	-	15.00€
Jus de raisin 1l	-	5.00€

Domaine Michel Thibaut

Jura,
France



STAND **13**

En 2018, Hubert fils aîné de Michel et Catherine reprend les rênes du domaine Michel THIBAUT.

Dans le JURA ils cultivent 8 hectares de vignes implantés sur la commune de POLIGNY petite cité comtoise de caractère, ceint d'un vignoble en appellation d'origine protégée CÔTES DU JURA.

Ils agissent avec passion et savoir-faire traditionnel. Ils adhèrent à la charte des vignerons indépendants de France et sont certifiés TERRA VITIS pour le maintien et le développement de la biodiversité des paysages viticoles et une terre vivante.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Chardonnay	2022	13€
Tradition (Chardonnay-Savagnin)	2022	15.50€
Vin de Paille (37.5cl)	2018	27.50€
Vin Jaune (62cl) élevé 7 ans sous voile	2018	36.50€
Rouges		
Trousseau	2022	15.50€
Pinot noir	2021	13.50€
Macvin blanc		20.50€
Crémant blanc (médaillé d'or concours des vins du Jura 2025)		14.00€

STAND 14



Domaine de Monluzia

Languedoc, France

C'est l'histoire d'un jeune Belge parti en France en 2016, à la suite de ses études à l'école d'agronomie de Ciney, pour tenter l'aventure et devenir vigneron.

Situé au cœur des hautes Corbières entre Narbonne et Perpignan, le domaine comprend une vingtaine d'hectares de vignes et une dizaine de cépages. C'est un terroir d'exception uniquement composé de schistes. Depuis 2025, nous proposons également une chambre d'hôtes et un gîte dans un cadre unique.

Venez découvrir ou redécouvrir nos cuvées. Au plaisir de vous accueillir, Adrien et Saskia.

Appellation	Millésime	Prix-
Coup 2 Foudres Blanc (80% Rolle, 20% Grenache Blanc et Gris)		
- IGP Vallée du Paradis	2025	14€
Madoré (100% Muscat Petits Grains Sec)	2024	
- IGP Vallée du Paradis	2025	12€
Montrosé (80% Mourvèdre, 20% Carignan) Gris	2025	13€
- IGP Vallée du Paradis		
Fi-Tyou (Grenache, Syrah, Carignan)	2023	13€
- AOP Fitou (Disponible en magnum)		29€
Coup 2 Foudres Rouge (Grenache, Syrah, Carignan), sans sulfites ajoutés - AOP Fitou	2022	15€
Coup D'envoi (100% Grenache) VDF	2022	10€
L'Asyrah (100% Syrah) VDF	2023	16,5€
	2025	36€
Miscellanées (Lledoner Pelut, Carignan)	2024	10€

Domaine Lelais

Jasnières, Loire, France



STAND **15**

Claire a repris le domaine familial créé par ses parents en 1984. Rejointe par son mari Guillaume en 2020, ils exploitent 20 ha de vigne en AOC Jasnières (chenin blanc) et Coteaux du Loir (pineau d'Aunis) sur l'un des terroirs les plus septentrionaux de la Loire.

Grâce à un climat relativement frais, les vins de ces 2 passionnés sont fruités, frais et gourmands.

Le vignoble est travaillé en lutte raisonnée, avec un travail du sol entre les rangs. Des légumineuses sont semées au printemps afin d'entretenir la matière organique nécessaire au bon développement des grappes.

Toute la production est vinifiée et mise en bouteilles au domaine. Venez découvrir leurs délicieuses cuvées !

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
AOC Jasnières « Tradition »	2025	13,00€
AOC Jasnières « Saint-Vincent »	2025	15,00€
Rouge		
AOC Coteaux du Loir « Les 4 épices »	2025	12,00€
Effervescent		
Vin de France « 72 bulles »		13,00€

STAND **16**



Château Floris

Madiran, Sud-Ouest,
France

Nous sommes une exploitation familiale de 10 ha de vignes sur la commune de Moncaup dans les Pyrénées Atlantiques. Nous sommes situés à 40km de Pau et Tarbes, 50km de Lourdes et 100km de Bayonne et Biarritz.

Le vignoble est exploité par la 4^{ième} génération de la famille Hugues.

Notre gamme comprend le Madiran, le Pacherenc du Vic Bilh sec et doux et le Corolle rosé.

Appellation	Millésime	Prix
Château Floris Madiran AOC	2017	17€
Château Floris Madiran AOC	2018	16€
Château Floris Madiran AOC	2020	14€
Pacherenc du Vic Bilh	2021	14€
Pacherenc du Vic Bilh sec	2021	11€
Corolle du Condomois Rosé	2025	10€

Les délices normands

Normandie, France



STAND **17**

Passionnés par la Normandie, nous nous y sommes installés en 2014. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits du terroir normand : jus, cidre, pommeau, liqueurs et calvados.

Vous pourrez déguster un pommeau de 5 ans d'âge et des calvados âgés de 2 à 45 ans ainsi que le meilleur du terroir normand : caramels beurre salé, rillettes de poisson, sablés, fromages (camembert, pont l'évêque et livarot).

Produits	Prix
Jus de pommes	5,00 €
Cidres toutes variétés	7,50 €
Pommeau et autres apéritifs	19,90 €
Calvados de 2 à 45 ans à partir de	29,00 €

STAND 18



Domaine Ancely Minervois, Languedoc, France

Domaine familial en agriculture biologique.

Sur les coteaux de Siran, près des Capitèlles, des oliviers et des cascades de pierres sèches, vous pourrez rencontrer des vignes aux pieds tordus : Carignan, syrah, grenache, tous balayés par les orages, éprouvés par les sécheresses. Ces terres argilo-calcaires nous offrent la meilleure des grappes, de vraies « billes d'authenticité ».

Divisé en lopins de terre soutenus par des murailles, le Domaine ANCELY est l'un des plus petits producteurs du Cru La Livinière, mais qu'il s'agisse de la Cuvée La Muraille ou des Vignes Oubliées, la force et la douceur sont une alliance étonnante, de senteurs de garrigue, d'épices, mêlées de fruits rouges donnent à ces vins une élégance avec une finale intense qui joue les prolongations.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre carte postale, c'est là que nous travaillons, vous êtes nos invités.

Appellation	Millésime	Prix
LA LIVINIERE les Vignes Oubliées	2022	19.00€
LA LIVINIERE le Murmure des Collines	2023	14.00€
MINERVOIS la Muraille	2024	11.00€
MINERVOIS chemins de traverses	2024	11.00€
IGP OC Pour les Yeux de la lune	2024	12.00€
IGP OC los Caussos chenin	2023	10.00€
IGP OC los Caussos chardonnay	2025	10.00€
IGP OC que j'aime ta couleur	2025	9.00€
IGP OC la colère belle	2025	9.00€
IGP OC pinot noir	2025	11.00€

Château Haute-Brande



STAND **19**

Entre-Deux-Mers, Bordeaux,
France

Ce domaine de 80 ha est situé dans la région de l'Entre-Deux-Mers dans la pittoresque zone entre les abbayes. Ses propriétaires s'attachent à vinifier leurs vins dans la pure tradition bordelaise.

René Boudigue nous fait l'honneur d'être présent depuis la première édition du Salon du Vin et de la Gastronomie.

Possibilité de louer 5 gîtes communaux 3 étoiles à proximité du château.

Appellation	Millésime
EDM	Voir tarif sur stand
EDM "Élégance" en fût de chêne	
Moelleux	
Bordeaux Rosé	
Rosé ½ sec	
Bordeaux Supérieur	
Bordeaux Supérieur fût de chêne	
Bordeaux Supérieur fût de chêne	
Bordeaux Supérieur "Excellence"	
Méthode Brut	
Méthode Blanc	
Méthode Rosé	

STAND 20



Earl Eblin-Fuchs

Alsace, France

Le domaine Eblin-Fuchs est une exploitation familiale de 12 ha, en bio-dynamie (Démeter). Les sept cépages alsaciens y sont cultivés et se déclinent en vins tranquilles, en crémant d'Alsace et vendanges tardives. Plusieurs parcelles de Grand-Cru viennent étoffer la gamme : Rosacker (Hunawehr), Sonnenglanz (Béblenheim), Froehn (Zellenberg) et Mandelberg (Mittelweh). Régulièrement cités dans la presse spécialisée, les vins de ce domaine se distinguent par leur finesse aromatique, leur complexité et la salivante minéralité que leur confèrent leurs terroirs.

Un chaleureux gîte pour 4 personnes vous y attend ainsi qu'un couple de cigognes et leurs petits. Vous obtiendrez de plus amples informations en joignant Laurence au +33.7.86.35.94.42.

Appellation	Millésime	Prix
Pinot Blanc	2024	Voir tarif sur stand
Pinot gris Cuvée des Seigneurs	2022	
Pinot Noir Tradition	2023	
Riesling Z et Riesling Muehlforst	2025	
MUSCAT	2024	
Gewurztraminer Z	2024	
Pinot Gris Vieilles Vignes	2020	
Gewurztraminer Vieilles Vignes	2022	
VULPES Vin Nature Orange de Macération		
Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs et Crémant Rosé		
Riesling Grand-Cru ROSACKER	2023	
Pinot Gris Grand-Cru SONNENGLANZ	2017	
Gewurztraminer Grand-Cru Froehn	2020	
Pinot Gris et Gewurtztraminer Vendanges Tardives	2018	
Pinot Gris Sélection de grains Nobles	2015	
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	2017	

Domaine de Coutancie

Bergerac, Sud-Ouest, France



STAND **21**

Le domaine de Coutancie est une petite propriété viticole familiale de 3 ha au cœur du vignoble de Rosette, commune de Prigonrieux, versant nord de la Dordogne.

Situé sur une colline exposée plein sud, sur un terroir exceptionnel de grave et de tran, il produit des vins de Rosette mais aussi des Bergerac rouges charnus, des blancs secs et des rosés.

Vignerons depuis 6 générations, nos vins sont labellisés en agriculture biologique depuis de nombreuses années.

Pendant 16 ans c'est Nicole Maury, qui par passion, a conduit cette propriété et en a fait ce qu'elle est maintenant. Yannick Lescot s'est associé à cette belle aventure humaine, sous forme de métayage. Ils travaillent depuis main dans la main pour vous délecter. C'est avec plaisir que Nicole vous offre cette dégustation.

Appellation	Millésime	Prix
BERGERAC Rouge AOC BIO	2024	Voir tarif sur stand
BERGERAC Blanc sec AOC BIO	2025	
BERGERAC ROSE AOC BIO	2024/2025	
ROSETTE AOC BIO	2024	
Méthode Traditionnelle Blanc ou Rosé		

STAND 22



Phoenix Distillery

Trois-Ponts, Belgique

La Phoenix Distillery (anciennement Dr. Clyde Distillery) est la toute première distillerie de rhum de Belgique. Fondée en 2015, elle distille aujourd'hui une vaste gamme de spiritueux allant du rhum au whisky en passant par le gin et l'absinthe.

Tous ces spiritueux sont distillés dans les règles de l'art, en respectant l'authenticité des méthodes traditionnelles.

Appellation	Millésime	Prix
Phoenix Distillery – Old Clyde	N.A.	42€
Phoenix Distillery – Whisky 45%	2020	55€
Phoenix Distillery – White Rum	N.A.	50€
Phoenix Distillery – Classic Rum	42 mois	50€
Phoenix Distillery – Cask Strength Rum	50 mois	60€
Phoenix Distillery – Elixir	N.A.	45€
Phoenix Distillery – Honey Rum	N.A.	45€
Phoenix Distillery – Raspberry Rum	N.A.	40€
Phoenix Distillery – Absinthe	N.A.	50€
Phoenix Distillery – Pastis	N.A.	45€
Phoenix Distillery – Overproof Gin	N.A.	50€
Dr. Clyde'Spirits – Gin	N.A.	30€
Dr. Clyde'Spirits – Vodka	N.A.	28€
Dr. Clyde'Spirits – Pastis	N.A.	32€
Dr. Clyde'Spirits – Spiced Rum	N.A.	35€
Dr. Clyde'Spirits – Punch au rhum	N.A.	25€
Dr. Clyde'Spirits – Crème de rhum	N.A.	28€

Azienda Agricola Benedetti Adriano

Vénéto, Italie



STAND **23**

Au milieu des collines enchanteresses de la Valpolicella, depuis quatre générations, la famille Benedetti cultive et vinifie les cépages Corvina, Rondinella et Molinara sur son vignoble de 20 hectares.

Passion, tradition, partage et simplicité caractérisent le domaine. Un domaine rempli d'histoire également, à la suite de la récente découverte d'une villa romaine au milieu de leurs vignes. Un héritage qui se reflète dans la gamme exclusive « Mosaïque ».

Venez découvrir nos différentes méthodes de vinification et déguster nos Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone et Recioto. Une seule région, mais de quoi accompagner votre repas du début à la fin.

Appellation	Millésime	Prix
Valpolicella Classico Superiore DOC "Corbelare" 2023		11,5€
Valpolicella Classico Ripasso DOC "Cortesele" 2022		15€
Amicus IGT	2023	17€
Amarone Classico DOCG	2022	23,5€
Amarone Classico Permuta DOCG	2020	29,5€
Recioto DOCG	2025	18€
Valpolicella Classico Superiore DOC "Mosaïque" 2023		17€
Valpolicella Classico Ripasso DOC "Mosaïque" 2021		25,5€
Musivo IGT "Mosaïque"	2018	50€
Amarone Mosaïque	2016	90€

STAND 24



Domaine de la Vaillère Cévennes, Languedoc, France

La propriété familiale s'inscrit dans le paysage vallonné du vignoble des Cévennes, à la jonction de ceux du Languedoc et de la Vallée du Rhône. Sur les sols argilo-calcaires du piémont cévenol, les cépages traditionnels méditerranéens (cinsault, carignan, grenache) côtoient les implantations plus récentes de cépages internationaux tels que merlot, syrah en rouge et chardonnay, sauvignon en blanc. Notre approche intègre la préservation de cépages patrimoniaux, notamment une vigne octogénaire de Villard blanc. L'élaboration de vins expressifs et variés, à partir de raisins récoltés sur quelques parcelles sélectionnées, exalte les qualités intrinsèques de ce terroir grâce à des méthodes innovantes alliant rigueur et inspiration. Réparties en quatre familles, les cuvées, revendiquées en IGP Cévennes, surprennent par leurs assemblages originaux et leurs monocépages particulièrement réussis et souvent primés.

Appellation	Millésime	Prix
Antoinette, Merlot, IGP Cévennes rosé	2024	9,00€
Origine, Villard, IGP Cévennes blanc	2024	10,80€
Rendez Vous, IGP Cévennes blanc	2023	12,50€
Odyssée, Chardonnay, IGP Cévennes blanc, sans sulfites ajoutés	2024	10,80€
Lournède, Chardonnay, IGP Cévennes blanc	2023	13,10€
Cirrus, Cinsault, IGP Cévennes rouge	2022	9,00€
Absolue, Syrah, IGP Cévennes rouge	2023	12,00€
Fûté, Carignan, IGP Cévennes rouge	2023	13,10€
Grand Pré, IGP Cévennes rouge	2022	12,50€
Obstiné, Merlot, IGP Cévennes rouge, sans sulfites ajoutés	2024	10,80€
Carmin, IGP Cévennes rouge	2021	12,50€
Arlequin, IGP Cévennes rouge	2023	17,30€

Château Moulin de Blanchon

Haut-Médoc/St-Estèphe,
Bordeaux, France



STAND **25**

Le Château Moulin de Blanchon se situe sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, à 1 km au nord de Saint-Estèphe et à 10 km de Pauillac.

Son vignoble est particulièrement bien situé : sur les coteaux graveleux de la rive gauche de la Gironde, entouré des plus grands crus du Haut-Médoc.

En cru bourgeois depuis 2010, cette exploitation de 34 ha en Haut-Médoc et 6,5 en Saint-Estèphe, élabore ses cuvées d'assemblage à partir de cépages nobles (50 % Merlots, 49 % Cabernets Sauvignon et 1% de Petit Verdot). La vinification s'effectue en fûts de chêne permettant d'élaborer des vins souples, corsés à souhait, au bouquet fin et remarquable.

Plus qu'un métier, une passion, pour un travail bien fait sur un terroir d'exception !

Appellation	Millésime	Prix
Château Moulin de Blanchon AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	2019/2020	14,00€
Château Moulin de Blanchon AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	2022	15,00€
Domaine Fleuron de Liot AOC St-Estèphe	2022/2023	20,00€
Blanc de noir le Blanchon	2025	10,00€

STAND 26



La cave du Paradis

Gaume, Belgique

Ce domaine viticole fut créé en 2021 par Sylvie et Roland par la plantation de vignes interspécifiques de cépages de raisins blancs.

L'idée germa à la suite des symptômes de plus en plus flagrants du réchauffement climatique qui nous touchent tous. La Gaume mussonnaise est une région protégée par la colline de Montquintin et sa Cuesta bajocienne qui lui confère un microclimat typique. Ses sols riches en phosphore, potasse et en oligoéléments sont adéquats pour cette culture. D'où vient le nom de son vignoble « Vignoble de la Haie des Morts » ? C'est le lieu-dit de la plantation de cette première vigne. Jusqu'au XVII^e siècle, le village français de Gorcy n'ayant pas de cimetière, on descendait les corps des défunts sur les charrettes par ce chemin vicinal pour les enterrer à Musson. La légende dit même qu'un défunt s'est fait griffer par les ronces et est reparti en courant dans le sens inverse.

Cette bâtisse est une ancienne ferme typiquement gaumaise de 1920 composée d'un corps de logis constitué de trois pièces de vie en enfilade, d'étables et d'un fenil.

Il y avait notamment un puit, un fumoir à jambons et une griffe à foin que vous pouvez encore contempler en levant les yeux.

Après d'importants travaux de nettoyage, nous avons décidé d'y créer un chai et une salle de dégustation et d'évènements.

Appellation	Millésime	Prix
Cuvée Musca - Muscaris	2023	15€
Cuvée Solma - Solaris/Muscaris	2023	15€
Cuvée Sola - Solaris	2023	15€
Cuvée Joha - Johanniter	2023	15€
Cuvée Sougo - Sauvignier Gris	2023	15€

6 bouteilles achetées + 1 gratuite (pour toutes les cuvées)

Chai Julip

Saint-Chinian,
Languedoc, France



STAND **27**

Au nord de l'appellation St Chinian, dans le Languedoc, nous cultivons 12 hectares de vieilles vignes de plus de 60 ans - reprises en 2021, plantées en courbes de niveau sur un terroir de schiste, entourées de garrigue (avec plein de sangliers dedans !) : voilà le terrain de jeu du CHAI JULIP.

Nous nous sommes fixés comme cadre, de réaliser des vins de caractère, issus de ce terroir-là : une conduite des vignes en bio, un enherbement naturel géré par broyage (et le pâturage de moutons en hiver), quelques apports par décoction, les bois de taille broyés, une agroforesterie naturelle... pas de travail du sol (agriculture de conservation), des travaux en vert manuels (ébourgeonnage, tressage, pas de rognage), une taille douce (Guyot-Poussard), une vendange manuelle évidemment... Une faible densité de plantation + un terroir drainant + une position topographique aérée = peu de pression cryptogamique.

En cave, des vinifications naturelles en levures indigènes et sans intrant œnologique, des extractions douces, peu voire pas de sulfites, pas de collage et si possible sans filtration, afin d'obtenir des cuvées à la fois digestes, complexes et sans déviance, fidèles à ce terroir singulier. Certifié Agriculture Biologique

Appellation		Millésime	Prix
Corto - Vin de France	Blanc de noir	2025	15,5€
Nikita - Vin de France	Petillant naturel	2025	18€
Rosie - Vin de France	Rosé-rouge	2025	15€
Ariel - Vin de France	Rouge	2023	12€
Betty - AOP Saint Chinian	Rouge	2023	16€
Leïla - AOP Saint Chinian	Rouge	2022	16,5€
Frida - Vin de France	Rouge	2021	17€
Jo - AOP Saint Chinian	Rouge	2021	19€

STAND **28**



Domaine Philippe Tupinier

Chablis – Irancy,
Bourgogne, France

Le Domaine TUPINIER, situé dans l'Auxerrois, en Bourgogne, est né en 2007, à la suite de l'installation de Philippe en tant que propriétaire récoltant. Sa formation initiale en horticulture lui a permis d'acquérir une grande connaissance du milieu naturel, son expérience de onze années dans un domaine viticole de la région ainsi que sa famille lui ont enseigné les méthodes de conduite de la vigne, la vinification et l'élevage des vins.

Son travail méticuleux, à la fois dans les vignes et dans le chai, s'est vu récompenser par plusieurs étoiles au guide Hachette (Irancy, 2 étoiles pour le 2018)

Appellation	Millésime	Prix
Chablis	2024	Voir tarif sur stand
Bourgogne cotes d'Auxerre chardonnay	2025	
Bourgogne cotes d'Auxerre pinot noir	2025	
Bourgogne chardonnay	2023	
Bourgogne pinot noir	2023	
Bourgogne rosé	2025	
Crémant de Bourgogne		
Ratafia		
Crème de cassis		

Château Siffle-Merle

Côtes de Blaye,
Bordeaux, France



STAND **29**

Cette propriété familiale depuis 4 générations comprend 32 ha de vignes réparties sur 3 communes.

Adhérent à la charte « Vignerons Indépendants de France », elle est agréée Terra Vitis depuis 2011 (respect de l'environnement et du consommateur) et Haute Valeur Environnementale niveau 3 depuis 2017 et en Bio depuis la récolte 2024.

Gîtes : domaine des Tilleuls à proximité de l'exploitation dans le même village.

Appellation	Millésime	Prix
Blaye Côtes de Bdx Rouge Ritournelle	2020	10.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Ritournelle	2022	9.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2017	17.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2018	16.00€
Blaye Côtes de Bdx Rouge Mélodie	2020	15.00€

STAND **30**



Domaine Maître Curnier

Vacqueyras, Rhône, France

Le domaine Maître Curnier est une exploitation familiale située au pied des dentelles de Montmirail.

Plusieurs générations de « Guintrand » travaillent la vigne et élaborent des vins dans le respect de la tradition et de l'environnement.

Appellation	Millésime	Prix
AOP VACQUEYRAS RGE CUVÉE ANTAN	2024	15€
AOP VACQUEYRAS RGE TRADITION	2024	13€
AOP VACQUEYRAS RGE CONVIVIALE	2025	11€
AOP VACQUEYRAS BLANC	2025	13€
AOP VACQUEYRAS ROSE	2025	11€
AOP COTES DU RHONE RGE	2025	8,50€
VDN MUSCAT DE BEAUMES	2025	15€

Armenian Wines

Arménie



STAND **31**

L'Arménie, berceau de la vigne et du vin, est un pays situé dans le Petit Caucase. La plus grande partie du pays composée de montagnes et de gorges, se trouve à plus de 1000 m d'altitude.

Des traces archéologiques de vinification datant de 6100 ans mises à jour en 2007 dans des grottes à proximité du village d'Areni l'attestent de manière certaine.

Les domaines sélectionnés ici figurent parmi les meilleurs du pays. Ils mettent tous à l'honneur des cépages traditionnels au goût et au parfum inimitables.

Produits		Prix
Kef rouge (Areni, Malbec)	2024	10.95€/9.95€
Kef blanc (Chenin blanc, Kangun)	2024	10.95€/9.95€
Kef Reserve rouge (Malbec, Hahgtanak)	2022	16.50€/15.95€
Hin Areni rouge (Areni Noir)	2022	17€/15.95€
Hin Areni blanc (Voskehat)	2023	17€/15.95€
Karas Reserve Blend	2022	20€/19.50€
Karas Malbec	2024	13€/12.50€
Syrah Volcanic	2024	23€/19.50€
Syrah Reserve	2022	25€/23.00€
Zulal Reserve (Areni Noir)	2021	23€/19.50€
Karas White Blend (Chardonnay, Viognier, Kangun)	2024	13€/12.50€
Karas Red Blend (Syrah, Malbec, Cab franc)	2024	13€/12.50€

STAND **32**



Le banc d'Aline

Oléron, France

Sur la très belle île d'Oléron, nous possédons une cabane ostréicole familiale depuis 5 générations.

Nous travaillons l'huître du captage jusqu'à la vente en passant par l'élevage et l'affinage.

Nous faisons de la vente au détail et nous organisons des visites guidées afin de faire découvrir notre métier au cœur de nos claires pour la plus grande joie des visiteurs. Des dégustations sur place sont proposées tout au long de l'année. Venez nous rendre visite !

Produits	Prix
Vente d'huîtres à la douzaine	13€
Dégustation de 6 huîtres + verre de vin blanc Oléronais	13€

Berto y Fiorella Baccichetto

Frioul, Italie



STAND **33**

Depuis 1960, la famille Baccichetto exploite ce domaine de 30 ha proche de l'Adriatique, en zone DOC Latisana. Le sol sablo-argileux est riche en sels minéraux, ce qui donne au vin toute sa finesse. Cette passion pour la terre et la vigne a permis à la famille Baccichetto d'acquérir une grande expérience avec, depuis plusieurs années, une attention particulière pour la sauvegarde de l'écosystème local en adoptant le SYSTÈME DE QUALITE NATIONALE DE PRODUCTION INTEGREE, qui utilise des méthodes qui diminuent sensiblement les insecticides et encouragent une fertilisation naturelle.

Certains de nos vins s'inscrivent dans la mouvance BIO telle que définie dans la nomenclature italienne.

Appellation	Prix
Les bulles	
Prosecco spumante	12.15€
Moscato Frizzante (Moscato Giallo)	10.80€
Blancs	
Ribolla Gialla ou Müller Thurgau	10.90€
Polsat (Friulano - chardonnay-pinot bianco : 6M en barrique)	14.00€
Radixuva (Soreli) économise 80% de traitement	12.95€
Sauvignon blanc (50% raisin cru et 50% raisin mur)	14.20€
Verduzzo dorato, façon Ramandolo	12,50€
Rosato (Merlot)	10.90€
Rouges	
Malbech ou Refosco ou Cabernet Franc	10.90€
Schioppettino (notre "primitivo")	12.50€
Arc di San Marc (refosco/cab sauv/cab fr -12 mois en barrique)	15.40€
Merlot Riserva (24 mois en barrique)	39.50€
Pinot noir Riserva (24 mois en barrique) façon Amarone	59.00€

STAND 34



Cantina Schola Sarmenti

Pouilles - Salento, Italie

Un paysage de campagne du sud de l'Italie, une terre rouge avide de soleil et de légères brises maritimes. Les parcelles du domaine sont situées à proximité de la mer, ce qui donne aux vins des notes iodées et beaucoup de fraîcheur. Ici, les cépages autochtones sont les rois, tels le Negroamaro, le Primitivo, la Malvasia Nera di Lecce et le Susumaniello. Les rendements sont maintenus bas et les raisins sont rigoureusement sélectionnés. Les raisins sont cultivés en bio sans utilisation d'engrais chimiques. Ils sont vendangés manuellement puis sont à nouveau sélectionnés dans le chai et seules les plus belles grappes sont utilisées pour la fermentation. Schola Sarmenti produit des vins qui affichent intensité, richesse, fraîcheur ainsi qu'une certaine finesse. Ils sont importés par Les Potes Vin, qui vous proposent de découvrir ces vins très séduisants au fruité intense.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
MESIA - Malvasia bianca	2024	12,50 €
Rouges		
CRITERA - Primi-tivo	2024	12,50 €
ROCCAMORA - Negroamaro	2024	12,50 €
NERIO - Negroamaro 80%, Malvasia 20%	2021 / 22	16,50 €
CHIACCHIERINO - Primitivo di Manduria	2024	18,50 €
ARTETICA - Primitivo 70% & Negroamaro 30%	2023 / 24	20 €
ANTIERI - Susumaniello	2024	20 €
Magnums 1,5 L		
CRITERA Magnum	2023 / 24	27 €
ROCCAMORA Magnum	2023 / 24	27 €
NERIO Magnum	2021	35 €
ANTIERI Magnum	2023 / 24	42 €

Tenuta Ferrante

Abruzzes, Italie



STAND **35**

Le domaine Tenuta Ferrante a été fondé en 2008 par Tommaso, son épouse Carmela et leur fils Manuel. Il compte actuellement 8 hectares issus en majorité des terres familiales. Le vignoble est idéalement situé dans les collines de Lanciano, dans les Abruzzes, entre les montagnes d'un côté et la mer Adriatique de l'autre.

Les reliefs vallonnés sont judicieusement choisis et confèrent sa particularité à chaque vin. Les cépages plantés sont typiques de la région : Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino ou encore le rare Cococciola !

La Cave de Nonno (cousin des producteurs) importe et commercialise ces vins pour le Benelux.

Appellation	Millésime	Prix
Rouges		
NICO - Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	2023	15€
DESIDERIO - Montepulciano d'Abruzzo D.O.C		
Affiné en barrique minimum 24 mois	2021	22€
Rosé		
MAGENTA - Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C	2024	15€
BACCHE DI AMETISTA - Terre di Chieti I.G.T.	2024	16€
Blancs		
100 PENSIERI - Cococciola Terre di Chieti I.G.T.	2024	15€
MANTOCA - Pecorino Terre di Chieti I.G.T.	2024	15€
Bulles		
SPUMANTE BRUT - Cococciola Terre di Chieti I.G.T.	2024	17€
MEGIC BRUT ROSE - Terre di Chieti I.G.T.	2024	17€

STAND 36



Tenuta Casali

Emilie-Romagne,
Italie

C'est en 1978 que Valerio et Paolo reprennent la ferme du grand-père Mario, et fondent la Tenuta Casali. Leur passion se transmet rapidement à leurs enfants et aujourd'hui, Silvia, Francesco et Daniele travaillent tant dans les vignes qu'à la cave.

Sur les 60 ha de la Tenuta, 20 sont consacrés à la vigne. Elles sont situées sur différents types de sols d'après le style de vin recherché. Sur les quatre terroirs (Baruccia, Palazzina, Galassino et Le Grete), sont cultivés les cépages Sangiovese, Famoso, Trebbiano et Cabernet Sauvignon, seul cépage non-autochtone, mais aujourd'hui intégré dans la production des vins de Romagne.

Les vignes sont situées dans l'aire d'appellation « Romagna DOC », dans la zone mercato Saraceno de cette magnifique vallée du Savio.

Appellation	Millésime	Prix
ROMAGNA SANGIOVESE	2024	12,00€
DOC SUPERIORE "VIGNA PALAZZINA"		
ROMAGNA	2023	14.00€
DOC MERCATO SARACENO "VIGNA BARUCCIA"		
ROMAGNA	2022	23.00€
DOC M. SARACENO RISERVA "VIGNA QUARTOSOLE"		
COLLI ROMAGNA CENTRALE	2022	23.00€
DOC RISERVA CABERNET SAUVIGNON "DAMIANUS"		
ROMAGNA DOC FAMOSO "FAMOSO"	2025	12.00€
COLLI ROMAGNA CENTRALE	2025	12.00€
DOC TREBBIANO "VIGNA CAVALIERE BIANCO"		
ROMAGNA DOCG ALBANA	2025	14.00€
SECCO "VALLERIPA"		

Masia Ferre

Catalogne,
Espagne



STAND **37**

Le domaine viticole Masia Ferre est situé dans la région de Terra Alta, dans le sud-ouest de la Catalogne, en Espagne. Cette région est réputée pour ses traditions viticoles exceptionnelles, remontant à l'époque romaine, et pour son microclimat unique caractérisé par des étés chauds et des nuits fraîches, ce qui permet d'obtenir un équilibre parfait entre acidité et douceur dans les raisins, produisant des vins pleins et savoureux.

Masia Ferre est un domaine familial où chaque étape de la production, de la conception des vignes en hiver à la récolte en septembre, est réalisée avec passion et en musique, dans une ambiance de thérapie familiale au cœur des montagnes catalanes, à une altitude de 400 mètres. Pour les amateurs de vin et les connaisseurs, Terra Alta et Masia Ferre représentent une destination incontournable pour découvrir les saveurs uniques de cette région viticole espagnole.

Appellation	Millésime	Prix
Mossen Ferre Blanc	2023	9€
Mossen Ferre Blanc	2024	10€
Mossen Ferre Negre	2023	9€
Mossen Ferre Negre	2024	10€
La cuvée du lieutenant	2023	9€
La Cuvée du lieutenant	2024	10€

STAND 38



Colomba Bianca Sicile, Italie

Fondée en 1970, la cantina Colomba Bianca est située dans la province de Trapani en Sicile occidentale. Elle est à l'avant-garde de l'agriculture biologique et utilise les techniques de vinification les plus récentes afin d'assurer une qualité optimale tout en respectant l'environnement.

Les vins produits expriment à la fois la typicité des cépages autochtones régionaux et du terroir sur lequel ils sont cultivés.

Entre tradition et modernité !

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Lucido Resilience Sicilia DOC	2025	12,5 €
Insolia Resilience Sicilia DOC	2025	12,5 €
Grillo Resilience Sicilia DOC	2025	12,5 €
Rouges		
Nero d'Avola Resilience Sicilia DOC	2025	12,5 €
Perricone Resilience Sicilia DOC	2025	12,5 €
Quarantanni Rosso Riserva Sicilia DOC	2022	22,5 €
(70% Nero d'Avola – 30 % Cabernet Sauvignon)		

Tenuta Effusiva Wiegner

Sicile, Italie



STAND **39**

La Tenuta Effusiva Wiegner est située à Passopisciaro, à 730 mètres d'altitude sur le versant nord de l'Etna dans la province de Catane.

Il s'agit d'un micro-domaine familial d'à peine quelques hectares, leur production de vins biologiques ne s'élève qu'à quelques milliers de bouteilles par an.

Ils produisent des vins racés et élégants à partir des cépages traditionnels de l'Etna que sont le Carricante et le Nerello Mascalese mais également à partir de cépages plus insolites comme l'Aglianico et le Cabernet Franc.

L'altitude et le terroir volcanique confèrent fraîcheur et minéralité à leurs splendides cuvées, que nous vous invitons à découvrir !

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Etna Bianco DOC Rampante (carricante)	2024	20 €
Rosé		
Etna Rosato DOC Treterre (Nerello Mascalese)	2022	14 €
Rouges		
Etna Rosso DOC Treterre (Nerello Mascalese)	2022	20 €
Artemisio Terre Siciliane IGP (Cabernet Franc)	2020	18 €
Torquato Terre Siciliane IGP (Aglianico)	2012	19 €

STAND 40



Domaine La Toupie

Maury, Roussillon, France

Le Domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25 km de Perpignan et des rives de la mer Méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins d'appellation Côtes du Roussillon Villages et Maury. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 ha sur les terres du Fenouillèdes, tout autour du village de Maury. C'est sur ce terroir de schistes et de galets roulés que Jérôme Collas, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin... La toupie symbolise la recherche par le vigneron du juste équilibre dans ses vins : complexité et concentration tout en conservant fraîcheur et élégance. Distinctions Guide Hachette 2026 - PHI 2022*** - VOLTE FACE 2022 ** - QUATUOR 2022 * - PIROUETTE 23 ** - SOLO MACABEU 2024 * - PETIT FRISSON 2024 *

Appellation	Millésime	Prix
Rosé		
PETIT FRISSON, IGP Côtes Catalanes	2025	10,50€
Blancs		
SOLO MACABEU, IGP Côtes Catalanes	2025	10,50€
PETIT SALTO, IGP Côtes Catalanes	2025	12,50€
FINE FLEUR, AOP Côtes du Roussillon	2025	16,50€
PHI blanc, AOP Côtes du Roussillon	2024/25	25€
TERTIO, AOP VDN Maury blanc	2025	18€
Rouges		
SOLO Grenache, IGP Côtes Catalanes	2023	9,50€
PIROUETTE, IGP Côtes Catalanes	2023	11,50€
QUATUOR, AOP Côtes du Roussillon Villages	2022	14€
SUR 1 FIL ROUGE, AOP Maury sec	2023	16,50€
VOLTE FACE, AOP Côtes du Roussillon Villages	2022	23,50€
PHI, rouge, AOP Côtes du Roussillon Villages	2022	39€
AU GRE D'EOLE, AOP VDN Maury Grenat	2024	18€
REMISE DE 5% A PARTIR DE 120€ DE COMMANDE		

Domaine Lucien Tramier

Plan de Dieu, Rhône, France



STAND **41**

C'est en 1912 que Lucien Tramier, l'arrière-grand-père, tombe sous le charme de ce terroir typique de la Vallée du Rhône du village de Jonquières.

Il transmettra par la suite sa passion du vin à son fils, Raymond, qui convaincu du potentiel de ce terroir, décidera de vinifier ses propres vins.

Aujourd'hui, c'est la 4ème génération de la famille menée par Max Thomas qui perpétue au quotidien ce même savoir-faire afin de maintenir ce patrimoine et laisser à nos générations futures un environnement préservé. Le domaine est en conversion BIO depuis 2021.

Les vins sont issus de raisins sélectionnés avec soin et les vinifications et élevage sur lies se font de manière naturelle.

Appellation	Millésime	Prix
COTES DU RHONE VILLAGE PLAN DE DIEU	2024	12€
AOC CAIRANNE	2025	15€
AOP COTES DU RHONE ROUGE	2024	9€
AOP COTES DU RHONE ROSE	2025	9€
IGP MEDITERRANEE ROUGE SYRAH	2024	8€
IGP MEDITERRANEE ROOUGE	2025	7.5€
IGP MEDITERRANEE BLANC	2025	8€
IGP MEDITERRANEE BLANC	2025	7.5€
IGP MEDITERRANEE ROSE	2025	7.5€
MAGNUM PLAN DE DIEU	2024	24€

STAND 42



Domaine Oedipoda

Juliéna, Beaujolais,
France

Nous sommes Bérengère et Antoine, installés en 2022 sur 8 hectares en Beaujolais, à Jullié, après avoir parcouru chais et vignobles, ici et ailleurs... Jullié est situé tout au nord du Beaujolais, une partie du parcellaire du village est classée en AOC Juliéna. Nos belles vignes reposent sur des sols d'origine volcanique à majorité de pierres bleues. Elles sont conduites selon les méthodes de l'Agriculture biologique (AB en 2024) et dans le respect des sols, de la biodiversité et du végétal. Les vins sont vinifiés avec le minimum d'intrants. Toujours avec une recherche de pragmatisme et de précision, pour plus de reflets du terroir. Nous produisons des vins rouges à partir de gamay sur les appellations Juliéna et Beaujolais Villages et des vins blancs, à partir de chardonnay en beaujolais villages blanc et de viognier. Nous voulons que nos vins soient accessibles et saisissons l'invitation de nos terroirs et de notre cépage pour élaborer des styles de vins variés.

Appellation	Millésime	Prix
Rouges		
Beaujolais-Villages Gamay Road	2024	11.5€
Beaujolais-Jullié	2023/2024	14.5€
Juliéna Chanoriers	2024	16€
Juliéna Beauvernay	2023	19€
Beaujolais-Jullié Laneyries	2023	20€
Blancs		
Beaujolais-Jullié Chardonnay Vin de France Chardonnay Viognier	2024	14.5€
Bulles		
Rosé de Gamay pétillant	Nv	16€

Bodega Nodus

Utiel Requena/Valence,
Espagne



STAND **43**

Au cœur de la Finca El Renegado, à quelques kilomètres de Valence, Bodegas Nodus puise son identité dans un environnement naturel d'exception. Fondé en 1985 par Adolfo de las Heras Marín, ce domaine familial s'étend sur 540 hectares de vignobles et de forêts, où les vignes évoluent au milieu des pins et de huit chênes centenaires classés. Ce cadre unique favorise une maturation lente des raisins, offrant des vins d'une remarquable concentration et d'une grande finesse. Aujourd'hui, la seconde génération, menée par Adolfo de las Heras Polo, perpétue cette quête d'excellence en alliant innovation, respect du terroir et œnotourisme. Le cépage emblématique Bobal, véritable trésor de la D.O. Utiel-Requena, côtoie avec harmonie la Syrah, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Tempranillo, le Chardonnay et le Macabeu, donnant naissance à des cuvées modernes, élégantes et profondément ancrées dans leur terroir. Chaque bouteille de Bodegas Nodus reflète ainsi l'équilibre entre patrimoine, nature et savoir-faire, offrant une expression authentique de l'une des plus belles régions viticoles d'Espagne.

Appellation		Prix
Capellana Blanco 75cl	blanc Bio	8.50€
Capellana Tempranillo 75cl	rouge Bio	8.50€
Capellana Tinto de Autor 75cl	rouge Bio	11.00€
Nodus Albarino 75cl	blanc Bio	15.00€
Nodus Chardonnay 75cl	blanc Bio	15.50€
Nodus Chardonnay 1.5L	blanc Magnum	31.00€
Nodus Bobal 75cl	rouge Bio	14.00€
Nodus Tinto de Autor 75cl	rouge Bio	15.00€
Nodus Merlot 75cl	rouge Bio	22.00€
Nodus Merlot 1.5L	rouge Magnum Bio	42.00€
Nodus Cava Plata Brut Natur 75cl	blanc	15.00€
Huile d'olives Primula 50cl		15.00€

STAND 44



Domaine Montplezy

Pézénas, Languedoc, France

Situé à Pézénas, en Languedoc-Roussillon, le domaine Monplézy est un vignoble à l'histoire et aux traditions riches. Vous trouverez à Monplézy des vignerons passionnés et des vins rares, tant pour leur qualité, leur équilibre que pour leur diversité gourmande. Depuis sa création en 1750, les vignerons ont cultivé de nombreux cépages, tels que la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan, pour produire des vins de qualité. Les sols argilo-calcaires et le climat méditerranéen chaud et sec de la région offrent des conditions optimales pour cultiver des raisins de qualité supérieure. La famille Sutra de Germa-Gil, vigneronne depuis quatre générations, dirige aujourd'hui le domaine Monplézy et s'investit beaucoup dans l'agriculture biologique. Le domaine est également classé en zone « Natura 2000 » et membre de « la ligue pour la protection des oiseaux ». Les vins rouges élégants et puissants du domaine Monplézy offrent de subtiles notes de fruits rouges et d'épices, tandis que les vins blancs frais et aromatiques sont remplis de saveurs de fruits tropicaux et d'agrumes.

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants ».

Appellation	Millésime	Prix
Plaisir blanc 75cl Bio	2024	13.00 €
Plaisir rouge 75cl Bio	2024	13.00 €
Plaisir rouge 1.5L Magnum Bio	2021	26.00 €
Calcaire Nord Orange 75cl Bio	2023	14.00 €
Calcaire Nord Carignan rouge 75cl Bio	2023	15.00 €
Félicité blanc 75cl Bio	2024	20.50 €
Félicité rouge 75cl Bio	2023	20.50 €
Félicité rouge 1.5L Magnum Bio	2022	43.00 €
Emocion blanc 75cl Bio	2022	28.50 €
Emocion rouge 75cl Bio	2022	28.50 €
Délice (vendange tardive) rouge 50cl	2022	30.00 €

Domaine Jean-Charles Fagot

Bourgogne, France



STAND **45**

Issu de la 3e génération, Jean-Charles Fagot est l'actuel propriétaire d'un domaine de 4 ha de vignes à Corpeau et Chassagne-Montrachet. Il est également négociant-éleveur, ce qui lui permet de proposer un large choix de vins de Bourgogne. Tous ses vins sont vinifiés, élevés et mis en bouteille par lui-même.

Le mode de culture est en lutte raisonnée avec une utilisation minimale des traitements dans les vignes.

La vinification est traditionnelle avec utilisation de foudres en bois et vendanges manuelles.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Bourgogne blanc Côte d'or, les Champs L'huilier	2025	14€
Rully	2024	22€
Hautes Côtes de Beaune	2024	18€
Auxey Duresses Les Hautées	2024	25€
Saint-Romain	2024	25€
Rouges		
Bourgogne Côte d'Or	2023	14€
Monthélie	2024	25€
Auxey Duresses	2024	25€
Volnay	2024	39€

STAND 46



Vignoble des Templiers

Province de Liège, Belgique

Dans la campagne liégeoise, aux portes du Condroz, le Vignoble des Templiers est implanté dans le village historique de Villers-Le-Temple. Cette propriété familiale se transforme peu à peu en domaine viticole sous l'impulsion de Sonia et Christian dont l'ambition est de produire des vins blancs de qualité en privilégiant les cépages résistants (interspécifiques) les plus adaptés au terroir wallon. Le vignoble compte actuellement 5 ha et s'étendra jusqu'à 9 ha si le projet se développe bien. La gamme compte essentiellement des vins blancs secs et des vins effervescents.

*Les premières cuvées sont déjà disponibles à la vente sur :
<https://www.vignobledestempliers.be/webshop>*

Sonia 0478/22 91 23 - Christian 0495/90 45 36 - info@vignobledestempliers.be

Appellation	Millésime	Prix
Méthode Traditionnelle		
Augustin – Johanniter/ Souvignier Gris	2023	19€
Renaissance- Johanniter/ Chardonnay	2023	17€
La vie en Rose- Chardonnay/ Cabernet	2023	18€
Vin Blanc Sec		
Ephémère – Joha/SG/Solaris/Chardonnay	2024	12€
Phenix – Johaniter/Souvignier gris	2023/2025	11€
Vin des trois (Joha/ SG/Solaris)	2023	13€
Souvignier Gris	2024/2025	14€
Vin Rosé		
Eva (Joha/ cabernet Cantor)	2025	10€
Vin Rouge		
Argos (Cabernet/Satin Noir/Muscat Bleu)	2024/ 2023	12€

Domaine Petit & fille

Pouilly Fumé, Loire, France



STAND **47**

A deux heures au sud de Paris, dans un environnement privilégié le long du fleuve, La Loire, s'étend le vignoble de Pouilly-sur-Loire. A la sortie 26 de l'A77, en face des bords de La Loire, vous trouverez notre domaine.

Nous cultivons la vigne depuis trois générations. Et c'est de père en fille que se perpétue la tradition. Le vignoble compte aujourd'hui 14 ha de Sauvignon et 45 ares de Chasselas. Ces deux cépages nous permettent de produire les deux AOC du vignoble, Pouilly-sur-Loire et Pouilly Fumé.

Les parcelles au nombre de douze, sont réparties sur les différents terroirs de l'aire d'appellation. Les vignes s'enracinent sur des marnes à petites huîtres, des caillottes (calcaires en plaquettes de Villiers), des sables argileux et des argiles à silex.

Alliant tradition et modernisation, nous travaillons avec passion et savoir-faire pour retrouver dans nos vins toute l'expression de nos cépages et nous aimons créer de nouvelles cuvées qui subliment nos terroirs.

En 2020, la SARL Le Petit Marin a vu le jour afin de permettre l'achat de nouvelles appellations en vue d'élargir notre gamme.

Appellation	Millésime	Prix
Pouilly Fumé	2025	
Menetou Salon blanc & rouge	2024	

STAND 48



Vini Paolo Angelini Piémont, Italie

Située au cœur du Piémont, sur les douces collines du Monferrato, la Société Agricole Angelini Paolo, riche d'une tradition centenaire, se compose de 40 hectares plantés de vignes réparties sur des sols allant des plus calcaires aux plus argileux. Chaque variété y a trouvé son terroir d'excellence. La cave récemment rénovée, est à la pointe des techniques de production visant à valoriser la typicité de chaque cépage. Tout ceci nous permet de présenter une gamme de vins très variée.

La tradition familiale nous a inculqué un grand respect envers les cépages classiques du Monferrato, comme le Barbera et le Grignolino, tandis que la curiosité nous a poussés à innover avec le Viognier et la Syrah.

Venez découvrir nos cuvées, entre tradition et modernité !

Appellation	Millésime	Prix
CHARDONNAY - MASNA'	2025	9,50€
VIOGNIER - SYMPHONIA	2024	11,50€
CHARDONNAY - A TE CHE SEI	2022	25,00€
ROSE' PINOT NOIR - LILARIN	2025	8,50€
NEBBIOLO - PAULIN	2024	11,00€
BARBERA - FIRST	2025	9,50€
BARBERA - JENEROSA	2022	10,50€
BARBERA SUPERIORE - ADAMANT	2022	15,00€
SYRAH - NESY	2022	12,00€
GRIGNOLINO - ARBIAN	2025	9,50€
GRIGNOLINO MONFERACE	2019	20,00€
ALBAROSSA - ECATE	2017	18,00€
BRICCOLINA - DOLCE	S/A	9,50€
PASSITO - PREVOST	S/A	15,00€

Château Pontet la Gravière - Vignobles Labuzan

Graves, Bordeaux, France



STAND **49**

L'exploitation familiale de la famille Labuzan est située à Portets, ravissant village de Gironde ancré au cœur des Graves, berceau historique de l'appellation et des vins de Bordeaux.

Leurs vins sont élaborés de manière traditionnelle, respectant en cela les méthodes anciennes héritées de leurs aînés.

Ils attachent beaucoup d'importance à garder le statut de viticulteur indépendant et apportent une grande exigence à la culture de la vigne, la cueillette des raisins, l'élaboration et la commercialisation des cuvées. Ces vins offrent par ailleurs un rapport « PLAISIR/PRIX » très attractif.

Appellation	Millésime	Prix
AOP Graves		
Blanc sec	2024	13,00€
Rouge Cuvée "Rubis"	2022	13,00€
Rouge Cuvée "Prestige"	2022	16,00€

STAND **50**



Domaine Ferret
Gascogne, Sud-Ouest,
France

Cette propriété familiale de 70 hectares appartient à la famille Ferret depuis le 18ème siècle. Elle est située sur des côteaux argilo-calcaires en Gascogne.

A sa tête, Dominique Ferret, 6ème génération de vignerons indépendants, pratique l'agriculture raisonnée et les méthodes permettant l'extraction naturelle et la conservation du fruit et du potentiel aromatique des raisins.

Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE) depuis 2017

Appellation	Millésime	Prix
IGP Côtes de Gascogne		
Blanc sec "Chardonnay"	2025	10,00€
Blanc sec "Colombard & Ugni blanc"	2025	10,00€
Rosé	2025	10,00€
Moelleux	2023	13,00€

Oeno Belgium

Belgique



STAND **51**

OENO BELGIUM (John Collijs) distributeur de vins & spiritueux belges (plus de 600 références).

Représentant officiel d'un grand nombre de domaines viticoles en Belgique (Wallonie et Flandres). Également une large gamme d'alcools et de spiritueux 100% belges (whisky, gin, rhum, pastis, liqueur etc...)

Retrouvez-nous sur : www.lesvinsbelges.be
www.facebook.com/Oeno.Belgium

Appellation	Millésime	Prix
Chant d'Eole Belbul Brut Blanc de blancs 75cl		29,50€
Agaises Belbul Ruffus Brut sauvage 75cl		24,00€
Kluisberg Pinot Gris 75cl	2023	11,50€
Entre-Deux-Monts Quatre cépages 75cl	2025	14,50€
Ry d'Argent Brin de Paille 75cl	2023	15,00€
Vin de Liège Note blanche 75cl	2024	17,50€
Bioul Terre Charlot Bio 75cl	2023/24	17,50€
Genoels Elderen Chardonnay blauw 75cl	2022	22,00€
Les Marnières Pinot Noir Al Voye 75cl	2025	16,00€
Ry d'argent Sélection du vigneron 75cl	2020	16,00€
Bon Baron Acolon 75cl	2019	21,50€
Sélection de divers spiritueux belges (Whisky, Gin, Rhum, Pastis, Liqueur)		

La liste peut être sujette à quelques modifications en fonction du stock disponible

STAND **52**



**Le Clos
des Fontaines**
Bourgogne, France

Nous sommes spécialisés dans la vente de champignons sauvages secs de qualité : morilles, cèpes, chanterelles jaunes/grises et trompettes ainsi que dans les huiles vierges et vinaigres de qualité.

Produits	Prix
Morilles 25 gr	21.8€
Morilles 280 gr	179/189€
Cèpes 45 gr	12.8€
Cèpes morceaux 100 gr et cèpes 2e choix	19€/14€
Chanterelles ou trompettes 45 gr	9.8€
Huile de Noisette 0.25cl	9€
Huile de Noix 0.25cl	9€
Huile de Pistache 0.25cl	25€
Huile de Sésame 0.25cl	7€
Huile de Cacahuete 0.25 cl	7€
Huile olive et Cèpes 0.25cl	9€
Vinaigre Framboise 0.25cl	10€
Vinaigre Citron 0.25cl	8€
Vinaigre Mangue 0.25 cl	8€
Vinaigre Miel 0.25cl	11€
Vinaigre Datté 0.25 cl	9€
Vinaigre Balasamique 0.25 cl	10€

ATTENTION LES PRIX PEUVENT VARIER SUIVANT LA RECOLTE

Palais de la truffe

Bruxelles, Belgique



STAND **53**

Implantée à Bruxelles, cette entreprise assure la promotion à la fois de sa marque propre et de produits originaux et de qualité à base de truffe.

Autant pour les particuliers que pour les professionnels (restaurants, traiteurs et préparateurs) via la boutique de la Place de Saint-Job à Uccle et du site web : www.eurotartufi.com.

Produits	Prix
Sauce Tartufata 500g/180g/90g	22€/13€/8€
Huile de truffe blanche 500ml/250ml/55ml	26€/16€/8€
Huile truffe noire 250ml/55ml	16€/8€
Sel truffe malano 120g	12€
Petale truffe et sel moulin	18€
Crème truffe blanche 500g/180g/80g	22€/13€/8€
Risotto truffe 170g	8€
Tagliatelles artisanales à la truffe 250g	8€
Carpaccio truffe 150g/80g	30€/16€
Haché de truffe 180g/90g	30€/16€
Crème fromage truffe 180g	10€
Mayo aux truffes 190g	6€
Miel truffe 100g	5€
Tapenade truffe 90g	8€
Beurre truffe 500g/80g	30/8€
Quelques coffrets cadeaux	Prix variable

STAND 54



Au canard gourmand

Fraiture,
Région de Sprimont, Belgique

Myriam et Marc Lamy sont des éleveurs belges de canards, situés dans le ravissant village de Fraiture, près de Sprimont.

Pour la 1ère fois au Salon de Malmedy, ils nous proposent une gamme de produits variés de grande qualité. Régalez-vous!

Produits	Prix
Rillettes de canard 200gr	10€
Pâté poivre vert et Armagnac	10€
Cuisses de canard confites en bocal	15€
Foie gras mi-cuit	108€/kg
Fritons et gésiers confits	8€
Magrets frais, magrets séchés	

Domaine Philippe Charmond



STAND **55**

Pouilly-Fuissé, Bourgogne,
France

Au cœur d'un site remarquable englobant la Roche de Solutré et Vergisson, célèbre aussi pour son site archéologique, ce domaine exploite 7 ha de vignes sous différentes appellations : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran et Mâcon-Vergisson.

Ces terroirs sont à prédominance argilo-calcaire et le labour des sols se fait intégralement sur la majorité des parcelles. Les vendanges sont manuelles et le pressurage se fait en vendanges entières.

Les vinifications se font en majeure partie en fûts de 225 litres et en cuves thermorégulées.

La production du domaine est commercialisée en France essentiellement aux particuliers et aux restaurateurs et à l'export (Etats-Unis, Japon, Angleterre et Irlande).

Appellation	Millésime	Prix
Pouilly-Fuissé 1er cru sur la roche	2023	27,00€
Pouilly-Fuissé Aux vignes dessus	2023	21,00€
Saint-Véran	2024/2025	14,00€
Saint-Véran la vieille vigne de St-Claude	2024	15,00€
Mâcon-Vergisson La Roche	2024	15,00€
Mâcon-Verzé	2024	13,00€

STAND **56**



Champagne Feneuil - Pointillart

Champagne, France

Troisième génération de vignerons, Astrid et Benjamin poursuivent avec passion l'aventure familiale à Chamery, village classé Premier Cru.

Chaque cuvée révèle une facette de notre terroir, à travers le pinot noir, le chardonnay et le meunier. Offrant ainsi des champagnes aux personnalités uniques.

Engagé dans une viticulture responsable, le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Parce qu'un champagne se raconte autant qu'il se déguste, venez nous rencontrer.

Appellation	Prix
Champagne Brut Tradition	25€
Champagne Rosé	28€
Champagne Marquis de Luth	36€
Blanc de Blancs – Extra Brut Champagne La Belle Vie	32€
Champagne Louis Millésime	38€
Champagne Demi Sec	25€
Magnum Brut Tradition	54€
Demi-bouteille Brut Tradition	16€

Domaine Gayrard

Gaillac, Sud-Ouest,

France



STAND **57**

Situé sur les hauteurs du vignoble de Gaillac au cœur du Sud-Ouest, notre domaine est installé à l'orée de Causses, sur un plateau calcaire à 300m d'altitude. Depuis 2013, nous avons choisi de revenir sur nos terres familiales pour y réintroduire la vigne, renouant ainsi avec une tradition ancestrale de près de 5 siècles. Conduit en Agriculture Biologique depuis 2016 notre vignoble s'étend aujourd'hui sur 27 hectares composés de jeunes vignes replantées au fil des ans autour de chez nous et de vignes plus anciennes reprises en 2018 sur les coteaux du Gaillacois. Nous nous attachons chaque jour à recréer un vaste espace naturel diversifié et respectueux de l'environnement pour redonner vie au sol et développer une meilleure biodiversité. Dans cette optique, nous travaillons nos vignes en biodynamie depuis 2019 et développons des cultures complémentaires appropriées à notre terroir (oliviers, arbres truffiers, fourrage pour nos voisins éleveurs, plantes médicinales, ...).

En cave, nous utilisons peu d'intrants (levures indigènes, faibles sulfites...) et choisissons des macérations courtes afin de proposer des vins porteurs de l'identité de nos terroirs, fins et fruités.

Nos cuvées sont essentiellement issues des cépages autochtones de notre région tels que le Loin de l'œil, le Braucol ou encore le Mauzac, avec le défi d'en révéler le caractère et les saveurs.

Appellation	Prix
Les bulles	16,20€
Mauzac	11.60€
Loin de l'Oeil	16.20€
Braucol	11.20€
Acte II	14.10€
Point de jour	24.20€

STAND 58



Château Famaey Cahors, Sud-Ouest, France

Lorsqu'il arrive en Quercy au début des années 2000, en provenance de sa Belgique natale, Luc Luyckx tombe sous le charme de la région. C'est sur un domaine viticole situé à Puy l'Évêque et sur des terroirs privilégiés au cœur de la vallée du Lot qu'il jette son dévolu. « Pris en otage par le vin » comme il s'amuse à le répéter, il se consacre avec passion à son nouveau métier de vigneron. Ambassadeur de l'appellation, il parcourt le monde pour faire découvrir les vins du Château Famaey (régulièrement salués par la presse internationale) et porter haut les couleurs du Cahors.

Depuis 2007, c'est son fils Maarten qui, tout aussi passionné que son père, assure les vinifications et s'attache à faire progresser le domaine familial chaque jour un peu plus. Aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale (niveau 3), le Château Famaey propose une belle gamme de vins entre cuvées classiques et cuvées signatures en blanc, rosé, rouge et pétillant.

Appellation	Millésime	Prix
Le Rosé Malbec	2025	8,50€
L'Impression	2023	10,50€
L'Incontournable	2023	14,50€
Le Grez	2025	23,50€
Cuvée X	2023	26,50€
Cuvée F	2025	19,50€
Cuvée T	2022	36,50€
Le Chemin des Ânes	2025	16,50€
Le Malbec Rosé Magnum	2025	18€
Cuvée X Magnum	2023	57€
L'Incontournable Magnum	2023	29,50€

Ferme de Bergifa

Lierneux, Belgique



STAND **59**

Depuis 1995, la Ferme de Bergifa élève avec passion des bovins de race Limousine et valorise son savoir-faire à travers une boucherie artisanale, une boutique de produits locaux et des spécialités maison.

Fidèle aux valeurs du circuit court, notre famille vous propose des produits de qualité, authentiques et élaborés dans le respect des traditions.

À Bergifa, le goût du terroir se partage avec passion.
www.lafermedebergifa.be

Produits	Prix
Salaisons artisanales (Jambon, Coppa, Boeuf fumé, saucisses sèches...)	Variable
Plateaux apéro	5,00 €

STAND **60**



La kitchenette de Trinette

Wekenraedt, Belgique

Cindy Loup vous propose une gamme de produits entièrement artisanaux, confectionnés avec soin à partir d'ingrédients de qualité et autant que possible, régionaux.

Au fil des saisons, retrouvez ses confitures, pâtisseries et confiseries maison, préparées avec l'envie de partager des gourmandises authentiques, généreuses et pleines de goût.

Chaque produit est réalisé artisanalement, en petites quantités, pour privilégier la qualité et le fait maison.

Produits	Prix
Confitures 200g	6€
Macarons 6 pièces	10€
Rochers coco d'avo	1,50€/pièce
Coco 6 pièces	4€
Délinuts (sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté)	1€/pièce
Gaufres de Bruxelles	4€/pièce

Brasserie de la Lienne



STAND **61**

Lierneux, Belgique

La Brasserie de la Lienne a été fondée en 2013 par Mélissa et Nicolas. Plusieurs bières locales très savoureuses et primées en sont sorties. Motivés par un nouveau projet de vie, Mélissa et Nicolas ont cédé la Brasserie de la Lienne en septembre 2025. Relocalisée dans les murs d'une ancienne ferme du pays, la bière s'est ainsi rapprochée des sources de la Lienne, à quelques centaines de battements d'ailes à peine. Depuis, Yvette et Fabrice vous accueillent dans un cadre typique de la Haute Ardenne afin de vous faire découvrir des recettes originales, dans le pur respect de leurs créateurs. Afin de se donner le temps de relancer le brassage sur site, ils bénéficient de l'expertise d'une brasserie locale et artisanale. Leur projet à l'avenir, reprendre les brassages, au plus près de la fée Lienne.

Produits	Prix
Lienne Grandgousier 5° - 33cl (bière blonde légère avec dryhopping)	2,00€
Lienne Lû P'tit Gousier NA 0,4° - 33 cl	2,50€
Lienne 7° - 33cl (bière blonde/ambrée)	2,00€
Lienne triple 8,5° - 33cl	2,00€
Lienne brune 8° - 33cl	2,00€
Lienne noire 5,5° - 33cl (stout)	2,00€
Lienne Woody 7,5° - 33cl (bière acide vieillie en fût de chêne)	3,00€
Esprit de Lienne 42° - 50cl (alcool distillé à partir d'une Lienne)	30,00€

STAND **62**



**Café Chorti,
Ekipur**

Malmedy, Belgique

Ekipur situé à Malmedy met en lumière des produits naturels et équitables de petits artisans en s'impliquant de la production jusqu'aux consommateurs via un circuit court et en permettant ainsi une parfaite transparence et un respect sur l'ensemble de la chaîne de la matière première au produit fini chez le consommateur.

Produits	Prix
CHORTI Café 250 gr moulu ou grains	
CHORTI Café 1kg moulu ou grains	
CHORTI Café 1 Kg en grains en vrac	
CHORTI Café en pads (paquet de 36) bio	
CHORTI Café en capsules (paquet de 10) bio	
Café/Espresso/Ristretto/ chocolat chaud (à consommer sur place ou dans l'espace repas)	3 jetons
Cappucino/Latte Macchiato (à consommer sur place ou dans l'espace repas)	3 jetons
Huile d'olive bio bouteille 750ml	
Lenika huile d'olive bio bidon 1l (Crète)	
Huile d'olive bidon 5l	

Mchocolate

Malmedy, Belgique



STAND **63**

Après un parcours professionnel très riche dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, Manuel Lassance a ouvert son atelier-boutique au cœur de la cité du Cwarmê. Il travaille son chocolat de couverture en veillant particulièrement à sa pureté naturelle.

Son chocolat noir 70% est de Madagascar tandis que le lait à 45% est issu d'un cacao en provenance de Java. Le chocolat blanc à 35% de beurre de cacao est réalisé avec du lait d'Ardenne.

Primé au Gault et Millau 2022,2023,2024 parmi les 123 meilleurs chocolatiers de Belgique -Luxembourg

Produits	Prix
Sacs gourmands	35€
Orangettes	7,20€
Mendiants	7,20€
Plaques de chocolats spéciaux	4,50€
Sacs gourmands de fabrication artisanale	27,00€
Pâte à tartiner maison	7,80€
Langues de chats	7,20€
Noisettes caramélisées	6,20€
Choco covid	6,00€
Cathédrale de Malmedy	16€

STAND 64



Cap Terre Malmedy, Belgique

Fondée en 2010 à Malmedy, Cap Terre est aujourd'hui un centre d'insertion socio-professionnelle qui accompagne et forme des personnes éloignées de l'emploi. L'ASBL propose deux filières de formation : l'horticulture durable et l'écoconstruction, elle forme chaque année une vingtaine de stagiaires à travers des parcours pratiques ancrés dans le terrain, dont la production de légumes bio.

Par ailleurs, Cap Terre contribue à la relocalisation de l'alimentation sur le territoire, via notamment l'organisation d'activités ouvertes au grand public, telles que des ateliers autour du pain.

En 2026, Cap Terre a lancé le projet « Epicentre » visant à renforcer la filière agroalimentaire locale dans le sud de l'arrondissement de Verviers par la construction d'un atelier partagé de transformation alimentaire avec des équipements permettant aux producteurs locaux de valoriser leurs productions alimentaires grâce à une cuisine équipée aux normes AFSCA et un moulin à farine, mutualisés, accessibles sans investissement individuel lourd, renforçant ainsi la filière alimentaire locale en circuit court.

L'Épicentre propose des produits locaux transformés sur place et certifiés bio, répondant au désir des citoyens d'une alimentation saine, de qualité et ancrée dans le terroir. Ce sera un espace mutualisé ouvert aux citoyens et acteurs locaux ayant besoin de ce type d'atelier de transformation. Il sert aussi de lieu de formation pour les apprenants en insertion, afin d'acquérir des compétences professionnelles concrètes.

Produits

Tarif sur le stand

Légumes bio de saison

Conserves de légumes bio

Farine bio, épeautre, froment... cultivée par des agriculteurs locaux

Boulangerie Les Goneses

Malmedy, Belgique



STAND **65**

L'Artisan des Goneses est une boulangerie artisanale (1933) qui cuit ses pains au levain dans un four à bois traditionnel de 80 tonnes, au cœur de Malmedy.

Récemment, la boulangerie a retrouvé un second souffle grâce à un collectif de boulangers, artisans et citoyens réunis autour du pain, du feu et de la transmission.

Outre la production de pains au levain à fermentation lente, d'autres activités sont proposées comme des ateliers, des journées de découverte du four et « Braise & Compagnie », des moments conviviaux autour du feu et de produits locaux.

L'ambition du collectif est claire : valoriser ce four exceptionnel comme outil de production, mais aussi comme un lieu de rencontre, de partage et de transmission.

Produits	Prix
Gonesse (petit pain)	0.90€
Baguette	3.00€
Gosette Abricot	2.80€
Gosette Cerise	2.80€
Morceau de tarte bretonne (crème pâtissière, cerises griottes, amandes)	2.00€
Morceau de tarte normande (crème pâtissière, abricots)	2.00€
Pain d'Ardenne (½ Levure – ½ Levain – Graines de sésame grillées)	5.50€
Pain d'épeautre 100% Levain	7.50€

STAND 66



Maison YT

Bütgenbach,
Belgique

Nous sommes à la tête d'une petite entreprise artisanale et familiale située dans la région de Bütgenbach / Weywertz, dans les Cantons de l'Est.

Elle est notamment connue pour sa production locale de nectars de rhubarbe issus d'une culture artisanale.

Produits		Prix
Nectar de rhubarbe	0,25l	2,00€
Nectar de rhubarbe	1l	4,50€

Maison Angelot

Bugey, France



STAND **67**

En plein cœur du Bugey, à Marignieu, la famille Angelot exploite un domaine de 26 ha. Dans les années 60, Maxime Angelot développe la vente en bouteilles de ses quelques cuvées. Philippe et Éric, ses fils, élargiront la production et lui dédicaceront la « Cuvée Maxime » en 1997. Leurs vins produits en AOC Bugey, sur leur domaine, sont entièrement commercialisés par leurs soins.

La production se répartit entre 60 % de vins blancs ou méthode traditionnelle et 40 % de rouge et rosé. La Maison Angelot adhère à la charte Vigneron Indépendant et depuis Juin 2019, le domaine est labellisé H.V.E. (Haute Valeur Environnementale).

Appellation	Prix
Bugey AOC Chardonnay	9.80€
Bugey AOC Cuvée Maxime	11.80€
AOC Roussette du Bugey	10.10€
Bugey AOC Cuvée Marignieu Chardonnay	15.20€
Vin de France Tendresse d'Automne	14.40€
AOC Rosé du Bugey	8.70€
AOC Bugey Brut ou AOC Extra Brut	12.60€/14.80€
AOC Bugey Bulles des Anges	13.40€
Bugey AOC Gamay	8.80€
Bugey AOC Reflet du Terroir	9.20€
Bugey AOC Pinot Noir ou Bugey	10.60€
Bugey AOC Pinot Réserve de fûts	11.70€
Bugey AOC Mondeuse	11.40€
Bugey AOC Mondeuse Cuvée Vintage	14.70€
Bugey AOC Cuvée Marignieu Mondeuse	16.20€
Fine de Bugey ou Marc du Bugey	29.50€/33.50€

STAND 68



Maison Simmler

Alsace, France

La Maison SIMMLER, située à St Hippolyte dans le Haut Rhin, exploite 8 hectares de vignes réparties sur 4 communes. Cette diversité de terroirs lui permet de cultiver l'ensemble des 7 cépages alsaciens. Sa gamme comprend les vins secs, les vendanges tardives et le Crémant d'Alsace. En agriculture biologique, la philosophie de travail de ce domaine familial est basée sur le respect de l'environnement qu'il s'agisse de la préservation de l'équilibre naturel du sol ou de l'utilisation de produits d'origine naturelle, par exemple. Les vendanges sont manuelles et la vinification en cave se déroule dans la plus pure tradition (utilisation des foudres en bois pour laisser au vin tout le temps nécessaire à son épanouissement). Une chambre d'hôtes et un gîte vous attendent toute l'année, pour sillonner la route des vins au gré de vos envies.

Appellation	Millésime	Prix sur le stand
Blancs		
Pinot Blanc	2025	
Riesling Perle de Granite	2022	
Riesling Perle de Granite	2023	
Riesling Schlossreben	2023	
Pinot Gris Schlossreben	2022	
Pinot Gris Part des Anges	2023	
Gewurztraminer Vieille Vigne	2023	
Gewurztraminer Silbergrube	2022	
Pinot Gris Camylle	2017	
Gewurztraminer Vendanges Tardives	2020	
Rouges		
Pinot Noir « Rosé »	2022	
Pinot Noir Passion	2023	
Pinot Noir Cerisier des Oiseaux	2022	

Domaine Guérinaud



STAND **69**

Charentes, Nouvelle-Aquitaine,
France

Ce domaine appartient à notre famille, liée à l'histoire du cognac depuis plus de 4 générations.

Son origine remonte à notre arrière-grand-père, en 1914.

Situé à quelques kilomètres de Pons, à mi-chemin entre Cognac et Royan, nous possédons 30 ha de vignes et pratiquons la culture raisonnée.

Nous aimons partager notre passion et nous vous recevrons avec plaisir dans notre propriété (camping-car, gîte « Le logis de la distillerie »).

Appellation	Prix
Pineau des Charentes blanc	11,50€
Pineau des Charentes rouge	11,50€
Pineau Réserve rouge et blanc 10 ans	17,00€
Cognac VS	24,00€
Cognac Napoléon	37,00€
Cognac XO	47,00€
Cocktails au cognac : citron, orange, passion	14,00€
Liqueurs amande, fruits rouges, pêche, poire au cognac	13,00€
Pétilnants au raisin sans alcool	5.00€
Jus de raisin	4.00€
Chocolats au cognac XO 125g/170g	2€/15€

STAND 70



Domaine Lamsoul

Corbières Val de Dagne,
Languedoc, France

Ann et Grégory Fourez-Craen ont quitté leur Province de Luxembourg natale pour s'installer dans les Corbières en 2022 dans le petit village de Pradelles-en-Val, niché dans le Val-de-Dagne (Corbières).

Tout dans le Val de Dagne apaise : des vignes à perte de vue, des champs d'oliviers, des légendes... L'activité à venir sera la culture de la vigne et des oliviers. Pas d'historique, pas de tradition familiale, pas d'obligation non plus. Avec l'aide de quelques vignerons locaux, ils trouvent alors 6 hectares de vignes, un mix de vieilles et de jeunes vignes : syrah, grenache blanc et noir, roussanne. L'appellation ne sera pas une AOP Corbières mais une IGP locale très peu utilisée : IGP Val de Dagne. Une manière de mettre en valeur une région un peu oubliée.

Ensuite, il fallut trouver un nom. ... « Lamsoul » ... On y retrouve des significations liées au vin, à la réflexion mais c'est également une dédicace au lieu-dit où le néo-vigneron a vécu durant de longues années dans la région de Nassogne-Rochefort. Un lieu chargé d'histoires, de souvenirs et apaisant, lui aussi... comme le vin, comme le Val de Dagne.

Appellation	Millésime	Prix
IGP Val de Dagne - Rouge	2024	13,50€
IGP Val de Dagne - Rouge	2025	12€
IGP Val de Dagne - Rouge MAGNUM	2025	25€
IGP Val de Dagne - Blanc	2025	12€
IGP Val de Dagne - Rosé	2025	10€
Vin de France - Pétillant - Muscat Petits Grains	2026	10€
Vinaigre au poivre de Madagascar		10,50€
Vinaigre Balsamique		12,50€
Huile d'olives		18€
Jus de raisins 3 litres		15€

Domaine Gilbert Bonnet

Marmandais, Sud-Ouest,
France



STAND **71**

Ce domaine familial labellisé « vigneron indépendant » comprend 28 ha de vignes sur les 1ers coteaux de la rive droite dominant la Garonne à Marmande.

Ces coteaux avec un relief marqué reposent sur des veines de tuf et des argiles.

Les cépages utilisés sont:

- Pour les vins rouges et rosés : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, abouriou, malbec, syrah, gamay et fer servadou.

- Pour les vins blancs : sauvignon blanc et sauvignon gris.

Le domaine est certifié bio (Qualisud) depuis 2018.

Appellation	Millésime	Prix
Sémillac Blanc	2025	8.00€
Sémillac Rouge	2025	8.00€
Sémillac Rosé	2025	8.00€
Tulipanum Rouge	2025	9.00€
Les Astéries	2024	10.00€
Clos de l'Adret	2023	15.00€
De la Racine au Vin	2025	11.00€
Abouriou	2025	13.00€
Vin de Garage	2022	30.00€

STAND 72



Georgian Wines Georgie

« JSC kindzmarauli » - Domaine situé dans la région de Kakhetie dans l'est de la Géorgie. C'est la région la plus fertile pour la viticulture.

Fondée en 1533, la maison a connu des changements à travers les siècles mais les terroirs, l'authenticité, sont restés intacts.

Les vins géorgiens se caractérisent par la typicité de leurs cépages locaux. La Géorgie compte plus de 500 cépages autochtones et franc-de-pieds. Certains sont reconnus pour leur résistance aux maladies et au changement climatique comme les 2 cépages "Saperavi" en rouge et "Rkatsiteli" en blanc. La Géorgie est aussi le berceau du vin et de la méthode ancestrale de vinification en jarre « Qvevri

Appellation	Millésime	Prix
Kisi blanc demi-doux	2024	13€
Rkatsiteli QVEVRI vin orange	2023	16.5€
Tsinadali AOC blanc sec	2024	13.5€
Khikhvi blanc sec	2024	16€
Kindzmarauli AOC	2023	16€
Pirosmani	2023	13€
Saperavi	2022	12.5€
Aleksandrouli sec	2023	13.5€
Aleksandrouli 18 mois elevage	2023	18.5€
Mukuzani AOC rouge sec	2021	18€
Saperavi Premium, Vigne 60 ans	2022	21€
Saperavi Qvevri	2024	31€
AleKsandrouli QVEVRI	2019	27€
Pastoral	2024	16€

Earl Domaine Baptista



STAND **73**

Mâcon-Bussières,

Bourgogne, France

Depuis 1989, Muriel et Jean-Philippe ont repris l'exploitation familiale de 14 ha (ancien domaine René Dussauge), issue de cinq générations de vignerons. Le domaine Jean-Philippe Baptista est situé à Bussières, joli village du Val Lamartinien en Bourgogne du Sud, à une dizaine de kilomètres de Mâcon (71). La richesse de notre terroir, basé sur les coteaux ensoleillés du Mâconnais, nous permet de produire un large éventail de vins. Sur les sables granitiques, le gamay avec lequel est produit le Mâcon-Bussières rouge se porte à merveille. Les sols argilo-calcaires conviennent parfaitement au cépage chardonnay et nous offrent des Mâcon-Bussières blancs avec un bon potentiel de garde. Ce terroir est également propice à la production de Bourgogne aligoté, l'autre cépage blanc de la Bourgogne.

Une partie des Mâcon-Bussières blancs est élevée et vinifiée en fûts de chêne ainsi que le cépage pinot noir pour l'appellation Bourgogne rouge. La vente directe se fait au domaine et sur une quinzaine de salons spécialisés et foires aux vins en France et en Belgique. En Belgique depuis plusieurs années, nous avons le plaisir de le compter régulièrement parmi nous.

Appellation	Millésime	Prix
Mâcon Blanc "La Vaivre"	2025	10.50€
Mâcon-Bussières Blanc "Les Terreaux"	2025	11.50€
Mâcon-Bussières Blanc "Les Giraudières"	2024	14.50€
Mâcon-Bussières Blanc "Les Varennes"	2024	10.00€
Mâcon-Bussières Rouge "Les Varennes"	2025	10.00€
Bourgogne Pinot Noir Réserve Fûts 12	2024	14.50€
Bourgogne Pinot Noir Réserve Fûts 12	2025	14.50€

STAND 74



Domaine Pastor Faugères, Languedoc, France

Depuis plus de 100 ans, notre vignoble est le fruit d'une passion transmise par six générations successives. Nos ancêtres, amoureux de la terre ont posé les bases d'un savoir-faire qui continue de vivre à travers nous aujourd'hui. Un vignoble exceptionnel, sur un terroir d'exception.

En 2021, nous décidons d'aller encore plus loin : nous vinifions pour la première fois nos cuvées. Guidés par l'héritage familial et un profond respect envers notre terroir, nous cultivons nos vignes avec soin et en harmonie avec la nature.

Nos vieilles vignes, véritables témoins du temps, sont chéries et préservées. Nous les travaillons en privilégiant des pratiques durables : couverts végétaux, fumier, vendanges manuelles et désherbage mécanique nous permettent de préserver la biodiversité et la santé des sols.

À travers ces choix, nous cherchons à produire des vins qui reflètent l'authenticité de notre terroir tout en respectant la terre que nous transmettons aux générations futures. Bienvenue dans notre domaine, où chaque bouteille raconte une histoire de passion, de famille et d'engagement.

Appellation	Millésime	Prix
1961 CARIGNAN BLANC		tarif sur le stand
29 FEVRIER AOP FAUGERES BLANC	2025	
PETITE JEANNE ROSE AOP FAUGERES	2024	
PASSATION AOP FAUGERES	2025	
ART DE VIVRE AOP FAUGERES	2025	
LA GRANGE DE MARC AOP FAUGERES	2024	
BEL AVENIR AOP FAUGERES	2024	

Domaine Nicolas Croze

Rhône, France



STAND **75**

Ce domaine familial de 30 ha est situé au confluent du Rhône et de l'Ardèche à Saint-Martin d'Ardèche (arrivée des gorges).

Le domaine pratique une culture de la vigne respectueuse de l'environnement (HVE depuis 2 ans) avec notamment un soin particulier apporté au travail des sols et des vendanges manuelles.

Nos vins sont les produits exclusifs de notre vignoble. Notre gamme de Côtes du Rhône en monocépage ou en assemblage, en rouge, blanc et rosé est régulièrement primée au Concours Général Agricole de Paris.

Notre gîte a été transformé en bureau, mais en cas de demandes nous connaissons des hébergements proposant gîtes ou chambres.

Appellation	Millésime	Prix
Côtes du Rhône Blanc Les 3 Grains	2025	tarif sur le stand
Côtes du Rhône Vieilles Vignes	2025	
Côtes du Rhône Cuvée Fleurie (Viognier)	2025	
Côtes du Rhône Rosé Les Trois Grains	2025	
Côtes du Rhône Rouge Les 3 Grains (ex Petits Coin)	2024/2025	
Côtes du Rhône Rouge Notre dame de Mélinas	2024	
Côtes du Rhône L'Epicurienne	2024	
Côtes du Rhône Coeur de Galets		
Pet Nat Pschiit (pétillant naturel)	2025	
Les 3 Grains rosés	2025	

Pour toute commande importante,
merci de nous contacter avant le salon

STAND 76



Domaine de la Sorba Ajaccio, Corse

Situé sur la commune d'Ajaccio, le domaine de la Sorba compte 20 ha de vignes plantées sur des arènes granitiques.

Un encépagement typique où le Sciaccarellu domine de façon « impériale ».

Pour Louis Musso, le respect de l'environnement demeure une priorité, car sans être bio, il utilise les traitements et produits agréés en agriculture biologique.

Appellation	Millésime	Prix
Ajaccio Domaine de la Sorba rouge	2023	18.00€
Ajaccio cuvée "Louis Musso & fils" rouge	2024	16.00€
Ajaccio cuvée "Sébastienu Costa" (sous réserve de disponibilité)	2022	30.00€
Ajaccio Domaine de la Sorba rosé (sous réserve de disponibilité)	2025	14.00€
IGP Blanc Flor di Malvasia	2025	19.00€

Boca Baco

Portuga



STAND **77**

BOCA BACO est une société d'importation de vins et de produits de bouche portugais. Nuno a parcouru de nombreuses régions viticoles comme le Douro (Portugal), la Bourgogne (France), la Napa Valley (Californie), le Coonawarra et le Padthaway (Australie-Méridionale), pour explorer d'autres horizons et apprendre différentes techniques liées à la production de vin.

Il s'installe ensuite dans le sud du Portugal, dans la plaine de l'Alentejo pour y travailler comme œnologue et directeur de production.

En Belgique depuis plusieurs années, nous avons le plaisir de le compter régulièrement parmi nous.

Appellation	Millésime	Prix
Vale da Pia DOC DOURO Blanc	2025	9,50 €
Casa de Mouraz « Encruzado » DOC DÃO Blanc	2023	17 €
Desviso « Fernão Pires » IGP LISBOA Blanc	2022	19 €
Adega de Penalva DOC DÃO Rouge	2020	8,00 €
Convés IGP ALENTEJO Rouge	2023	9,50 €
Vieira de Sousa « Unoaked » DOC DOURO Rouge	2023	15,00 €
PORTO DOC Vieira de Sousa BLANC	-	12,50 €
PORTO DOC Vieira de Sousa TAWNY	-	12,50 €
PORTO DOC Vieira de Sousa LBV	2018	26,00 €

STAND 78



Weingut Hönsig Weinviertel, Autriche

Il n'est pas facile de décrire le domaine viticole familial Hönsig avec des mots. Il faut plutôt le ressentir, car c'est la combinaison d'un perfectionnisme débordant, d'un souci du détail presque maniaque et d'un dévouement sans limites, le tout mêlé à une touche de fantaisie qui suscite immédiatement la sympathie. C'est une petite exploitation familiale moderne, située dans le Retzer Land, au nord-ouest du Weinviertel. Sur 6 hectares de vignes, un large éventail de cépages est cultivé et vinifié. Le Grüner Veltliner, typique de la région, occupe une place centrale. Mais les spécialités et les raretés ont également leur place au sein du domaine. On peut ainsi déguster plusieurs cuvées de pétillant naturel, ou encore une cuvée issue du Blauer Portugieser, plusieurs fois primé. Une récolte 100 % manuelle, une régulation restrictive des rendements ainsi qu'un travail manuel soigné caractérisent également l'exploitation.

Appellation	Millésime	Prix
Jubilum Juventutis Riesling Pétillant Naturel	2023	19,8€
Festivo Frizzante Gelber Muskateller	2025	10,40€
Festivo Frizzante Zweigelt Rosé	2025	10,40€
Weinviertel DAC Grüner Veltliner Zellerndorfer Längen	2025	9,90€
JOIE Weinviertel DAC Große Reserve Grüner Veltliner Zellerndorfer Haiden	2021	15,40€
JOIE Riesling Zellerndorfer Längen	2023	12,40€
Pinot Gris Zellerndorfer Längen	2025	11,40€
JOIE Cuvée Ésprit	2023	14,40€
Sauvignon Blanc Rohrendorfer Edelberg	2025	9,90€
JOIE Blauer Portugieser Zellerndorfer Längen	2024	12,40€

Vin du Tsar, SCA Vignerons de Thezac-Pérricard

Lot-et-Garonne, Sud-Ouest, France



STAND **79**

D'après la légende, en 1909, le Tsar Nicolas II de Russie ayant apprécié le vin produit ici, en aurait passé une importante commande. La région tout entière bénéficia des retombées d'un tel honneur et au fil des ans, le vin de Thézac-Perricard est resté dans les mémoires comme le vin préféré du Tsar.

Aujourd'hui, les cuvées proposées sont produites au sein d'une petite coopérative composée de 7 vignerons.

La gamme se décline en blancs, rouges et rosés, du sec au moelleux.

Appellation	Millésime	Prix
Rosé des Pierres	2025	9€
Roches du Tsar rosé	2025	9€
Bouquet	2020	11€
Cuvée du Millénaire	2020	13€
Confrérie	2022	22€
Tres'or du Tsar	2025	11€
Roches du Tsar blanc	2025	10€
Douceur de l'Impératrice rosé	2024	10€

STAND **80**



**Domaine
de la Pinsonnière**
Vouvray, Loire, France

Le domaine de la Pinsonnière exploite 23 ha de vignes, plantées essentiellement en appellation Vouvray avec son cépage unique : le chenin blanc.

Vous y trouverez des vins tranquilles (du sec au moelleux) et des effervescents qui sublimeront vos apéritifs et vos repas.

Découvrez cette année à Malmedy, notre Vouvray tranquille sec 2021, médaillé d'Or ainsi que notre Vouvray Méthode Traditionnelle Brut, médaillé de bronze, tous deux à Mâcon.

Appellation	Millésime	Prix
Vouvray tranquille sec	2023	tarif sur le stand
Vouvray tranquille ½ sec	2023	
Vouvray moelleux	2022	
Vouvray Tête de cuvée Elégance Brut	2023	
Vouvray Méthode traditionnelle Extra-	2023	
Vouvray Méthode traditionnelle Brut	2023	
Vouvray Méthode traditionnelle ½ sec	2023	
Touraine rosé Méthode traditionnelle	2023	

Mas d'Arcaÿ

Saint-Drézéry,

Languedoc, France



STAND **81**

La famille Lacauste exploite la vigne à Saint Drézéry depuis 1733. Le Mas d'Arcaÿ en est la plus ancienne propriété viticole. Le village est situé à 17 km au Nord-Est de Montpellier. Le vignoble du domaine compte 47 hectares, dont près de 40 % sont classés.

En 2009, Jean Lacauste reprend et modernise l'exploitation familiale tout en gardant l'authenticité qui caractérise ses vins. La vinification se fait au domaine dans le respect de la tradition ancestrale.

Ce ne sont pas moins de huit générations qui ont travaillé la vigne de père en fils.

Pour Jean, son père, ses deux grands-pères et ses quatre arrière-grands-pères étaient tous viticulteurs ou vigneron et une cuvée rend d'ailleurs hommage à chacun des quatre arrière-grands-pères dans la gamme des IGP Pays d'Oc.

Appellation	Millésime	Prix
Jean l'effronté (viognier)	2025	10€
Nom de la Rose (cinsault et grenache)	2025	12€
Ulysse l'aventurier (sauvignon)	2025	10€
Valentibus (syrah, grenache, mourvèdre)	2024	20€
Magalona (grenache)	2023	30€
1779 (carignan, mourvèdre, grenache)	2024	15€
Obsédé du Cru (syrah, grenache)	2024	18€

STAND **82**



Champagne Leriché Tournant

Champagne, France

La maison LERICHE TOURNANT a été fondée en 1966 par une famille de vieille souche vigneronne. Ce domaine, au cœur de la vallée de la Marne, s'étend sur 7 ha, couvrant des coteaux argilo-calcaires plantés en majorité de Pinot Meunier, cépage typique de la région, de pinot noir et de chardonnay.

Isabelle et Benjamin sont à la tête du domaine depuis 2008. Ils travaillent dans la continuité de leurs parents et grands-parents, en alliant respect des traditions et modernité.

Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2018 et vigneron indépendant.

Appellation	Millésime	Prix
MEUNIER BRUT		
Bouteille		20,50€
Magnum		44€
CHARDONNAY		22,50€
PINOT NOIR		22,70€
MEUNIER EXTRA BRUT		28,50€
PRESTIGE		
Bouteille		22,50€
Magnum		46€
ROSE DE SAIGNEE		23,70€
MILLESIME	2018	30€
CARACTERE		38€

Cantina di Vicobarone



STAND **83**

Lombardie- Emilie-Romagne,
Italie

La Cantina di Vicobarone est née en 1960 à Vicobarone di Ziano Piacentino, au cœur du Val Tidone.

La cave compte actuellement environ 160 vignerons, ce qui lui confère la meilleure sélection de raisins des zones DOC des Colli Piacentini et de l'Oltrepò Pavese.

Barbera, Bonarda et Malvasia sont les principaux cépages présents sur les 700 hectares de vignobles de la cave, qui constituent sa grande richesse viticole.

La grande variété de sols, le savoir-faire des vignerons et des raisins vinifiés de façon naturelle, donnent naissance à des vins de grande qualité.

Ce savoir-faire s'inscrit dans le respect des traditions tout en bénéficiant de l'enthousiasme et de la créativité des nouvelles générations.

Appellation	Millésime	Prix
Duevi rosé spumante		13€
Pandora frizzante	2025	11€
Theta Malvasia	2024	13€
Bonarda dolce frizzante	2024	9.5€
Pleione Gutturio	2022	16€
Prometeo		16€
Malvasia Astrea Passito	2023	25€

STAND 84



Domus Vinum Afrique du Sud

Depuis 1985, Luc Wauters arpente les meilleurs domaines d'Afrique du Sud, dans les régions de Paarl, Stellenbosch et Elgin pour nous en ramener ses meilleures sélections.

En 2015, Jérôme Lamote a repris Domus Vinum et continue de nous présenter chaque année de superbes cuvées.

Appellation	Millésime	Prix
Chenin Blanc	2024/25	11€
Sauvignon Blanc	2025	11€
Sonesteen Chenin		16€
Kaleidoscoop Rouge	2021	11€
Estate red		16€
Rooiland Pinotage		19.5€
Suidooster Shiraz		19.5€
Skemerlig Cabernet Sauvignon		25€

Château de Durette

Beaujolais, France



STAND **85**

« Si Beaujolais s'écrit avec un "S" c'est justement parce qu'il y en a 12 ! »

Le Château de Durette, propriété située au cœur des Crus du Beaujolais vous propose une large gamme de vins, chacun avec ses propres caractéristiques, même s'ils appartiennent tous à la même famille du Beaujolais : parfumés, savoureux, structurés, complets.

Ici on pratique une viticulture raisonnée et tous les vins sont vinifiés et élevés avec le même respect dans la cuverie à Régnié-Durette.

Le domaine est en conversion BIO.

Appellation	Millésime	Prix
Blanc		
Beaujolais Villages Blanc 'Pizay'	2025	10.80€
Rouges		
Régnié Les Bruyères	2025	10.50€
Morgon Les Charmes	2024	11.50€
Moulin à Vent Les Petits Bois	2023	13.80€
Chénas Les Brureaux	2023	11.50€
Régnié M Line	2024	12€
Gamaret M Line	2024	12€
Moulin à Vent M Line 'Félixir'	2023	21€
PASTORAL rouge liqueux	2022	15€

STAND **86**



**Domaine
Philippe Robert**
Bourgogne, France

Depuis quatre générations, le domaine Robert nous surprend avec ses vins de qualité. Vinifiant à l'origine ses propriétés en appellation Bourgogne, il s'est diversifié avec le temps en proposant désormais des pinots noirs issus des vignes de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin et des vins issus de Chardonnay.

Depuis plus de 25 ans à la tête du domaine, Philippe, avec aujourd'hui, Johann, son fils aîné, nous propose des vins toujours plus élaborés. Présents sur de nombreux salons en France, ils se feront toujours un plaisir de vous accueillir sur le domaine pour une dégustation plus intimiste au caveau, en famille ou entre amis.

Appellation	Millésime	Prix
Marsannay blanc	2025	22.00€
Marsannay « Au Ronsoy » rouge	2025	21.00€
Fixin Entre deux Velles	2025	23.00€
Gevrey-Chambertin	2025	31.00€
	2024	14.50€
MACON-BUSSIÈRES Rosé	2024	8.50€
MACON-BUSSIÈRES Rouge "Les Varennes"	2024	10€
BOURGOGNE PINOT NOIR Rouge Fût	2023	14.50€

Château

Tournefeuille

Lalande de Pomerol

Saint Emilion, Bordeaux, France



STAND **87**

Le Château TOURNEFEUILLE s'étend sur un plateau argilo-limoneux.

Les 17 ha de vignes, rassemblés autour du château et ses chais, sont répartis sur quatre terroirs distincts. Merlot (67%) et cabernet franc (30%) tirent de ce terroir toute leur complexité en atteignant facilement une maturité parfaite et qualitative.

Les vins produits ici sont puissants et structurés.

Appellation	Millésime	Prix
ECRIN de BULLES Crémant 100% Sémillon		13,00€
FLEUR DE VIGNE Muscat petits grains	2024	10,00€
Ch. LA FLEUR SAINT ESPERIT Bdx Sup Merlot	2023	11,00€
SAINT EMILION		
Ch. LE FREYCHE, 50% Merlot 50% Cabernet	2020	12,00€
Ch. GRAND CARDINAL Grand Cru, 100% Mer-	2023	20,00€
LALANDE DE POMEROL		
Esprit ROSALCY, 100% Merlot	2023	17,00€
Ch. TOURNEFEUILLE Merlot/Cab Sauv & Franc/	2023	25,00€
Ch. Haut Surget, Merlot /Cab Franc/Cab	2020	20,00€
POMEROL		
Ch. Grand Moulinet, 100 % Merlot (12 mois	2022	30,00€

STAND **88**



**Domaine
de la Garnière**

Pays Nantais, Loire, France

Domaine familial de 30 hectares depuis 3 générations, notre vignoble est situé au sud-est de Nantes sur les coteaux de la Moine, à proximité de l'embouchure de la Loire et de l'Océan Atlantique. Nous produisons différentes cuvées à partir d'un cépage unique, le Melon de Bourgogne, plus connu sous le nom de Muscadet, particulièrement adapté au climat océanique de la région. Bien vinifié, ce cépage connu pour sa grande fraîcheur et sa minéralité, magnifie le terroir dont il provient et présente de grandes aptitudes à la garde.

Notre gamme de produits comprend également des vins blancs de chardonnay, sauvignon et pinot gris, des vins rouges et rosés de cabernet franc et merlot, et aussi des fines bulles en Méthode Traditionnelle blanc et rosé. La culture se fait en agriculture raisonnée, certifiée en Haute Valeur Environnementale (HVE).

Appellation	Millésime	Prix
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Tradi-	2025	9.00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Vieilles	2025	10.50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Réserve	2022	13.00€
Muscadet Sèvre et Maine Clisson AOP Cru	2022	17.00€
Chardonnay Val de Loire IGP	2025	9.00€
Sauvignon Blanc Val de Loire IGP	2025	9.00€
Sauvignon Gris Val de Loire IGP	2025	10.50€
Sauvignon Gris Val de Loire IGP Réserve	2025	13.00€
Pinot Gris Val de Loire IGP	2025	11.00€
Cabernet Franc Rouge Val de Loire IGP	2020	11.00€
Cabernet Franc Rosé Val de Loire IGP	2025	8.50€
Méthode traditionnelle Blanc		11.50€
Jus de Raisin Pétillant Rosé		7.50€

Domaine
Le Coustalas
Ventoux, Rhône, France



STAND **89**

Etabli depuis 5 générations sur les contreforts du Ventoux, le Domaine du Coustalas, « Les grands coteaux » en provençal, s'est patiemment établi autour de 3 cultures, les Oliviers, la Truffe et les Vignes.

En 2017, la 5ième génération, Jérémy et Jonathan Casado, prennent la relève et élaborent les premiers vins du « Domaine Le Coustalas – Frères Vignerons »

Appellation	Millésime	Prix
SYBeL IGP Vaucluse Blanc	2024	8€
Miroir des Aigles IGP Vaucluse Blanc	2024	10€
Maienque AOP Ventoux Blanc	2025	15€
Le Coustalas Rosé AOP Ventoux Rosé	2025	8€
Prémices AOP Ventoux Rouge	2024	9€
Li Rère AOP Ventoux Rouge	2024	15€

STAND 90



Transylvania Roumanie

Avec son climat très ensoleillé, une tradition viticole millénaire et de superbes cépages autochtones, la Roumanie fait définitivement partie des grandes nations productrices de vins.

La société Transylvania est spécialisée dans l'importation de vins choisis parmi les producteurs suivants : ZAREA , 7ARTS, SERVE, DOM SAHATANI, TOHANI, THE ICONIC ESTATE. Ces producteurs cultivent les cépages traditionnels roumains : la feteasca alba, le feteasca neagra, la tamaioasa, romanesca et la busuioaca de bohotin. Ils produisent également des vins d'assemblages de cépages internationaux.

Leur gamme de vins, entre 8€ et 25€ est accessible à tous et saura vous séduire par son excellent rapport qualité/prix.

Appellation	Millésime	Prix
Zarea Gold Méthode traditionnelle		15.00€
Nomad Feteasca Regala		9.00€
Nomad rosé		9.00€
Artisan Tamaiosca Romanesca		12.00€
Artisan Feteasca Neagra		12.00€
Artisan Tamaisca Romanesca doux		12.00€
Promessa Feteasca Neagra + Syrah		12.00€
Ice Wine		20.00€
Princian Feteasca Neagra		12.00€
Feteasca Neagra 7Arts		22.00€
Endorphine 7Arts		18.00€
Tabiet demi-doux 7Arts		9.00€

Château Viguerie de Beulaygue

Frontonnais, Sud-Ouest, France



STAND **91**

Le Château Viguerie est un domaine viticole de 22 hectares situé en Occitanie, dans le Tarn-et-Garonne, au cœur de la zone d'appellation Fronton. Ici, le climat favorable (beaucoup d'ensoleillement mais également des influences océaniques) et les sols des anciennes terrasses du Tarn forment un terroir exceptionnel pour la production de nos vins.

Héritiers de cinq générations de vignerons, les propriétaires actuels ont à cœur de travailler les vignes, dont ils sont si fiers, dans le respect de la nature. C'est pourquoi ils ont entamé en 2019 une conversion à l'agriculture biologique. Attachés à la typicité de leur terroir, ils travaillent des cépages locaux et originaux dont la fameuse Négrette, ce cépage qui fait la renommée de l'appellation Fronton et qui développe une riche palette d'arômes.

Appellation	Millésime	Prix
Fronton Tradition rosé	2025	7,80€
Fronton Tradition rouge	2024	7,80€
Fronton Croix de l'Agneau rouge	2025	9,50€
Fronton Terre de Négrette rouge	2024	10.60€
Fronton l'Enchanteur rouge	2018	15.50€
Fronton La Rouge rouge	2022	19,50€
IGP Comté tolosan Sauvignon Blanc	2025	7,80€
IGP Comté tolosan Couleur d'automne	2025	8,50€
VDF l'impertinent Bouysselet blanc		19,50€

STAND 92



Domaine Christophe Pichon Rhône, France

Ce domaine est situé dans la vallée du Rhône septentrional, de Côte-Rôtie, au nord, à Cornas, au sud. Les vignes sont plantées sur des coteaux extrêmement pentus et profitent d'un ensoleillement exceptionnel. Les sols légers, perméables et chauds se composent de schistes en décomposition (Côte-Rôtie) et de granits altérés (Saint-Joseph, Condrieu et Côtes-du-Rhône). La roche-mère affleure sur certaines parcelles.

Les cépages dominants sont la syrah, le viognier, la roussanne et la marsanne.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		tarif sur le stand
VdF « P'tit Pich »	2024	
Viognier « Collines Rhodaniennes »	2025	
Crozes-Hermitage « White »	2024	
Saint-Joseph « White »	2024	
Condrieu	2024	
Condrieu « Roche Coulante »	2023	
Rouges		
Vin de France « Syrah »	2024	
Côtes-du-Rhône « Symphonie »	2025	
Crozes-Hermitage « Red »	2024	
Saint-Joseph « Red »	2024	
Saint-Joseph « Palisse »	2023	
Cornas « Allégorie »	2023	
Côte-Rôtie « Promesse »	2023	
Côte-Rôtie « Tess »	2023	

Château Saint-Martin de la Garrigue

Languedoc, France



STAND **93**

Au cœur du Languedoc, entre Béziers et Montpellier, à Montagnac ce domaine de 160 hectares surplombe l'étang de Thau. Vignes, garrigue, pinèdes et oliviers composent un ensemble qui s'ordonne autour d'un prestigieux château Renaissance. Le vignoble occupe 60 hectares répartis sur deux terroirs, les terres blanches sur l'AOC Picpoul de Pinet et les terres rouges sur l'AOC Grès de Montpellier. Les 13 parcelles cultivées en Terra Vitis comptent 15 cépages. Le domaine produit depuis des décennies, des vins de haute qualité sur 3 appellations : AOC Grès de Montpellier, AOC Picpoul de Pinet, AOC Languedoc. Les vins du Château Saint Martin de la Garrigue sont régulièrement cités et primés, et leur réputation a atteint une renommée internationale. Les guides viticoles et la presse les considèrent parmi les meilleurs rapports qualité-prix du Languedoc.

Appellation	Millésime	Prix
Blancs		
Les 37	2023	9,80 €
Bronzinelle	2023	13,50 €
Picpoul de Pinet	2024	13,80 €
Picpoul de Pinet "terres rouges"	2024	16,80 €
Rosé		
Bronzinelle	2024	9,80 €
Rouges		
Les 37	2023	9,80 €
Bronzinelle	2020	13,90 €
Grès de Montpellier	2021	21,50 €
Gren'age	2023	39,00 €
Méthode traditionnelle 100% Piquepoul	2023	18,00 €

Réduction d'1€/12 bouteilles

STAND **94**



Domaine du Comte

Châteauneuf-du-Pape,
Rhône, France

Un domaine viticole de 7 hectares, composés de vignes centenaires, au cœur du village de Châteauneuf du Pape vous fait découvrir des micro-cuvées d'excellence, en blanc ou rouge.

Christophe s'efforce depuis des décennies à offrir le meilleur de ses cuvées en circuit direct auprès de sa clientèle, en salon ou à la cave.

En bio depuis 2015.

Appellation	Millésime	Prix
Châteauneuf-du-Pape blanc	2025	26€
Châteauneuf-du-Pape rouge	2024	19€
Châteauneuf-du-Pape rouge	2022	28€
Châteauneuf-du-Pape rouge	2020	32€
Châteauneuf-du-Pape rouge	2023	33€

La petite cueilleuse

Belgique



STAND **95**

La Petite Cueilleuse cultive un écosystème vivant et harmonieux, mêlant abeilles, fleurs, légumes, fruits et transformations saisonnières. Elle favorise le développement d'un biotope complet, où chaque élément nourrit l'autre, en lien intime avec la nature. Depuis plus de 20 ans, elle façonne ses vins avec exigence et sensibilité, en quête de finesse et d'exception. Son Prestige de Fleur, réalisé sans raisin selon la méthode traditionnelle, rivalise avec les plus belles bulles.

Ce vin unique invite à poser un regard nouveau sur l'univers viticole. Cette année, elle élargit sa gamme de vins de fleurs aux alliances botaniques subtiles, à la croisée du végétal et de la vinification douce. Engagée dans une dynamique de production locale, artisanale et respectueuse du Vivant, La Petite Cueilleuse propose des produits d'excellence, empreints de passion et de gourmandise. Quand la saison le permet, elle récolte également le fruit du travail de ses abeilles. Ses créations invitent à « suspendre le temps au rythme du vivant ».

Produits	Prix
Prestige de Fleur – cuvée Simeon - BRUT	32,00€
Prestige de Fleur – cuvée Andréa - Extra Dry	35,00€
Cuvée Altana – Nigra (Nature)	14,00€
Cuvée Altana – Ribesse (Groseille)	14,00€
Cuvée Altana – Terra (Thym)	14,00€
Cuvée Altana – Hybissan (Hibiscus)	14,00€
Cuvée Belle Fleur	14,00€
Miel 250g	8,00€
Miel 500g	14,00€
Aromates	De 3,00€ à 15,00€
Coffrets cadeaux	De 38,00 à 70,00€

STAND 96



Clos les Ramiers Province de Limbourg, Belgique

Ce domaine se situe dans le pittoresque village de Gotem, à Borgloon, au centre de la Hesbaye. Carole Vandionant, la propriétaire, a grandi dans la culture des fruitiers avant d'en faire son métier.

En 2001, elle a repris l'exploitation familiale et a remplacé, petit à petit, certains vergers par des vignobles. Elle a choisi une grande diversité de cépages : Chardonnay, Wurzer, Dornfelder, Cabernet Dorsa, Cortis, Noir, Cantor, Muscaris, Muscat Bleu, Johanner.

Cela lui permet, aujourd'hui de proposer une large palette de vins originaux. C'est avec passion que Carole vous fera découvrir sa sélection de vins. Elle organise aussi des visites de son domaine sur rendez-vous.

Appellation	Millésime	Prix
Perles de Jade Méthode trad, chard	2021	21€
Rubis Perlé Méthode trad rouge	2020	21€
Chardonnay Barrique, sec boisé	2022	18€
Chardonnay, sec fruité	2020	13€
Wurzer, demi-sec fruité	2023	13€
Saphir, rosé sec fruité	2021	13€
Spinelle, demi-sec fruité	2022	13€
Agathe, rouge sec fruité fruits rouges	2020	
Corail rouge sec épicé, poivre poivron	2019	13€
Rubis sec boisé vieilli en fut de chêne	2020	18€
Vin de glace raisin, pommes, poires		25€

STAND **100**

Royale Union Wallonne

Infos et tickets



Retrait d'argent possible

STAND

101

Brasserie

Tarif Bar

1 jeton boisson = 1,20 €

Bières

<i>Jupiler (au fût)</i>	2 jetons
<i>Bière spéciale (Blonde, Brune, Blanche)</i>	3 jetons

Eaux et limonades

<i>Eau</i>	2 jetons
<i>Cola</i>	2 jetons
<i>Limonade</i>	2 jetons
<i>Jus d'orange</i>	2 jetons

Boissons chaudes

<i>Café</i>	<i>(Chorti, stand 62)</i>	2 jetons
<i>Espresso</i>	<i>(Chorti, stand 62)</i>	2 jetons
<i>Ristretto</i>	<i>(Chorti, stand 62)</i>	2 jetons
<i>Cappuccino</i>	<i>(Chorti, stand 62)</i>	3 jetons
<i>Latte Macchiato</i>	<i>(Chorti, stand 62)</i>	3 jetons
<i>Chocolat chaud (bar)</i>		2 jetons
<i>Chips</i>		2 jetons
<i>1 Boulette, ketchup/moutarde</i>		2 jetons

Tarif Brasserie

<i>Pâtes- sauce bolognaise</i>	<i>1 ticket</i>	<i>12€</i>
<i>Pâtes sauce truite saumonée</i>	<i>1 ticket</i>	<i>12€</i>
<i>Vol-au-vent, frites belges</i>	<i>1 ticket</i>	<i>15€</i>
<i>2 Boulettes, sauce liégeoise, frites belges</i>	<i>1 ticket</i>	<i>15€</i>
<i>Civet de biche et sa garniture</i>	<i>1 ticket</i>	<i>20€</i>

Samedi de 13h30 – 14h30 et de 17h – 21h
Dimanche de 11h – 15h

VENTE DES JETONS ET TICKETS AU STAND 100

[illegible]

[illegible]

l'école de Waimes

Avec le soutien de la coopérative

Porc Qualité Ardenne



De la Fourche à la Fourchette



avec le soutien de
P.Q.A.

Malmédy - WWW.PQA.BE -  



Le rendez-vous des plus belles robes.

FIDUCIAIRE \ SECRÉTARIAT SALARIAL \ ADVISORY

**Neoviahq, partenaire
du Salon du Vin**

EUPEN \ MALMEDY \ SAINT-VITH \ WEISWAMPACH \ www.neoviahq.be


NEOVIAQ