

## Languedoc-Roussillon

### Corbières – Domaine Serrres-Mazard

*Blancs nez frais, élégants arômes de fruits blancs et de miel. Rosé nez petits fruits rouges. Rouge fruité et harmonieux, garrigue et fruits rouges*

Blanc et Rosé cuvée Origine 2022	7,00	_____
Blanc Cuvée Marie Pierre 2022	9,50	_____
Rouge Cuvée Damien 2021	7,50	_____
Rouge Cuvée Origine 2020 8 mois en fût de chêne	10,00	_____
Cuvée Joseph Mazard 2019 1 an en fût de chêne	13,50	_____
Cuvée Annie 2020 18 mois en fût	20,00	_____

### Minervois – Domaine Barroubio

*Des moelleux aux arômes de fleurs séchées, poirées et d'agrumes. Rouges à la robe grenat, nez de pain grillé épicé.*

Muscat AOC Saint Jean Carte noire 2021	11,00	_____
Rouge AOC Minervois tradition 2020	7,00	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Marie Thérèse 2020	12,00	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Jean Miquel 2019	10,00	_____
Rouge AOC Minervois Les Cresses 2019	20,00	_____
Rouge AOC Minervois Magnum Les Cresses 2019	40,00	_____
Rosé AOC Minervois 2022	7,00	_____
Muscat sec IGP Pays d'Oc 2022	7,00	_____
Petit dernier IGP Pays d'Oc 2021	8,00	_____
réduction 10% par carton		

### Banyuls, Collioure – Coume Del Mas, Mas Cristine

*Depuis 20 ans, nous choisissons les meilleurs terroirs du Roussillon maritime pour vous offrir des cuvées uniques et quelques nouveautés*

IGP Aveyron blanc Chenin 2022	7,00	_____
Côtes du Roussillon AOP blanc Le Grill 2022	9,00	_____
Collioure blanc Folio 2021	24,00	_____
Côtes du Roussillon AOP rosé Mas Cristine 2022	9,00	_____
Côtes du Roussillon AOP rouge Le Grill 2022	9,00	_____
Côtes du Roussillon AOP rouge Mas Cristine 2020	13,50	_____
Collioure rouge Schistes 2021	20,00	_____
Collioure rouge Quadratur 2020	29,00	_____
Muscat de Rivesaltes blanc 2021	13,50	_____
Banyuls rimage rouge Galateo 2017 50 cl	17,00	_____
Banyuls rouge grand cru 2008	69,00	_____

### Pic Saint Loup – Mas de Fournel

*Fruits rouges intenses, puissants, tanins bien fondus. Vins de garde*

Pic Saint Loup AOP Rouge Cuvée Tradition 2020	13,00	_____
Pic Saint Loup AOP Rouge Cuvée Pierre 2020	25,00	_____
Languedoc AOP Blanc Cuvée Marie-Anna 2019	12,00	_____

## Sud-Ouest

### Fronton – Domaine Roumagnac

*Blanc et rosé intenses et croquants, secs mais très fruités. Des rouges gourmands, légers et équilibrés. Notes de fruits rouges et d'épices*

Comté Tolosan IGP blanc Authentique	8,00	_____
Fronton AOP rosé Authentique	8,00	_____
Fronton AOP rouge Authentique	8,00	_____
Fronton AOP rouge Ô Grand R	9,50	_____
Fronton AOP rouge Ô Grand R magnum	19,00	_____
Fronton AOP rouge Rendez-vous	17,00	_____
Fronton AOP rouge Finca	16,00	_____

### Cahors – Château Plat Faisant

*Vinification traditionnelle. Robe rouge sombre, nez de fruits rouge, vins souples et équilibrés. AOC.*

Château Plat Faisant 2019	7,00	_____
Cuvée des Générations 2019	10,00	_____
Cuvée des Générations 2016	11,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2014	14,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2016	13,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2019	12,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2014 Magnum	30,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2016 Magnum	25,00	_____
Cuvée rosé d'un Soir	7,00	_____
Bag in box rouge de 5 l.	15,00	_____
Bag in box rosé de 5 l.	14,00	_____

### Gaillac – Domaine de Borie-Vieille

*Fruits rouges, vins légers bien structurés.*

Côtes du Tarn IGP blanc sec Chardonnay	7,00	_____
Gaillac Tradition AOP blanc sec / rosé / rouge	7,00	_____
Gaillac rouge AOP Cuvée Victorine	9,00	_____
Gaillac rouge AOP Cuvée Victorine Magnum	21,00	_____
Côtes du Tarn IGP rouge Confidences Prunelard	13,00	_____
Côtes du Tarn IGP blanc sec Confidences Mauzac	11,00	_____
Gaillac doux AOP Secrets de Victorine	9,00	_____
Gaillac brut AOP Nature méthode traditionnelle	9,00	_____
réduction par carton		

### Buzet – Château du Frandat

*Vins souples avec un bel équilibre et une belle amplitude en bouche*

Château du Frandat rosé 2022	7,00	_____
Le Merlot du Frandat	9,50	_____
EChO (sans sulfites) 2022	14,00	_____
Château du Frandat rouge 2018	10,00	_____
Château du Frandat Cuvée Majorat 2018	12,00	_____
Floc de Gascogne AOC Blanc	11,00	_____
Floc de Gascogne AOC Rosé	11,00	_____

## Madiran – Château de Perron

*Vignoble tenu par Isabelle depuis 2014, produisant des vins de qualité reconnus par plusieurs guides.*

Madiran AOC 2014/2015	9,60	_____
Madiran AOC 2017/2018	8,60	_____
Pacherenc du Vic-Bilh doux 2016 50cl	6,00	_____
Pacherenc du Vic-Bilh doux 2016	9,60	_____
Pacherenc du Vic-Bilh doux 2017	8,60	_____
Pacherenc sec	6,00	_____

## Beaujolais

### Domaine Bergeron

*Le fruit et la fraîcheur du Chardonnay et du Gamay, le caractère des Crus avec les terroirs si particuliers des côtes du Beaujolais.*

Emeringes rosé 2022	8,20	_____
Emeringes rouge 2022	8,50	_____
Emeringes blanc 2022	9,20	_____
Emeringes blanc Vieilles Vignes 2021	10,40	_____
Chénas En Mélardière 2022	10,40	_____
Morgon Vieilles Vignes 2021	10,60	_____
Juliéna Vayolette 2021	10,60	_____
Juliéna Vayolette 2021 magnum	25,00	_____
Juliéna Réserve de Noëlle 2020	12,60	_____
Juliéna Les Capitans 2018	17,40	_____
Saint Amour Clos du Chapitre 2022	11,40	_____
Saint Amour Clos du Chapitre 2021 magnum	26,00	_____
Moulin à Vent Vieilles Vignes 2021	11,40	_____
Crémant de Bourgogne Brut	10,80	_____

## Alsace

### Domaine Sébastien Herrbrech

*Des Rieslings vifs, des Pinots gris fins, des Gewurztraminers puissants, et des cuvées « Hors la loi » exceptionnelles*

Gewurztraminer 2019 Vielle Vignes	10,60	_____
Pinot Gris 2018	7,20	_____
Sylvaner 100 cl	5,50	_____
Sylvaner Cuvée Hors la Loi 2020	11,00	_____
Riesling 2021	7,00	_____
Riesling Gr. Cru Muenchberg Cuvée Prestige 2019	11,50	_____
Pinot blanc Auxerrois 2020	6,20	_____
Edelzwicker 100 cl	5,50	_____
Pinot noir rouge 2019	9,70	_____

**Le marché aux vins de Figeac**

**4 et 5 mars 2023**

Espace François Mitterrand Figeac

Samedi 10h à 13 h - 14h30 à 19h

Dimanche 10h à 12h30 - 14h à 17h

**FIGEAC**

**ROTARY INTERNATIONAL**

Pour tout savoir sur nos vigneron

et leurs vins

Flashez le QR-CODE !



[www.rotaryclubfigeac.fr/pages/mav/infos-vignerons.html](http://www.rotaryclubfigeac.fr/pages/mav/infos-vignerons.html)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Consommez avec modération !

## Bourgogne

### Pouilly Fuissé – Domaine Jacques Saumaize

*Blanc d'un style impeccable, minéral, bien équilibré, rond, d'une grande longueur en bouche.*

Mâcon Bussières Montbrison 2021	18,00	_____
Saint Véran La vieille vigne des Crèches 2021	20,00	_____
Saint Véran Les Cras 2021	20,00	_____
Pouilly Fuissé Le Haut de la Roche 2021	26,00	_____
Pouilly-Fuissé Les Vieilles vignes 2021	26,00	_____

### Fixin Marsannay – Clos Saint Louis

*Vins fins de la Côte de Nuits, blancs frais, riches et persistants en bouche  
Rouges fruités, robustes et harmonieux*

Bourgogne Chardonnay blanc Les Ravry 2019	14,00	_____
Fixin blanc Les Treuilles 2021	26,00	_____
Bourgogne rouge Dijon 2020	14,00	_____
Marsannay rouge Sampagny 2019	23,00	_____
Côtes de Nuits Villages rouge 2019	23,00	_____
Fixin rouge Clos entre Deux Velles 2021	26,00	_____
Fixin rouge 1er cru Hervelets 2020	39,00	_____

### Chablis – Domaine de la Motte

*Vins blancs très élégants et d'une grande longueur en bouche toute en finesse. Idéal pour plateaux de fruits de mer et poissons*

Petit Chablis 2022	13,00	_____
Chablis 2022	15,00	_____
Chablis Cuvée Vieilles vignes 2022	16,00	_____
Chablis Jardin du Curé 2021/2022	16,00	_____
Chablis 1er cru Beauroy 2021	22,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau 2021	21,00	_____
Chablis magnum 2021	34,00	_____
Chablis Vieilles vignes magnum 2021	36,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau magnum 2021	45,00	_____

### Chorey les Beaune – Domaine Michel Martin et L'Embellie

*L'Embellie produit des Bourgognes expressifs et respectueux de leurs terroirs. Avec de nouvelles appellations en culture biologique.*

Bourgogne Côtes d'Or blanc 2021	16,00	_____
Saint Aubin blanc 1er cru Charmois 2020	36,00	_____
Coteaux Bourguignon rouge 2019/2020	12,00	_____
Chorey les Beaune rouge Les Bons Ores 2020/21	18,50	_____
Savigny les Beaune rouge 2020	19,00	_____
Côtes de Nuit village rouge Le Vaucrain 2020	22,00	_____
Saint Aubin rouge 1er cru Le Charmois 2020	31,00	_____
Aloxe Corton rouge 1er cru Valozières 2020	62,00	_____
Crémant de Bourgogne	11,90	_____

### Maranges – Domaine Nicolas Perrault

*Des blancs aromatiques, bien charpentés, qui accompagnent à merveille poissons et crustacés. Les rouges sont intenses et bien équilibrés.*

Santenay rouge 2021	18,00	_____
Maranges 1er cru blanc La Fussièrre 2021	21,00	_____
Maranges 1er cru rouge La Fussièrre 2021	22,00	_____
Maranges 1er cru Clos Roussots 2020	25,00	_____

## Côtes du Rhône

### Domaine Saint Roch

*Des rouges puissants, fruités, avec une superbe structure, les liquoreux sont splendides*

Muscat de Beaumes de Venise blanc Amour 2020	14,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise rosé Plaisir 2020	16,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise rouge Désir 2020	21,00	_____
Muscat de Beaumes de V. bl. Tentation 50cl 2016	21,00	_____
Vacqueyras rouge Cuvée des Générations 2019	23,00	_____
Vacqueyras rouge Cuvée Quentho 2021	16,00	_____
Beaumes de Venise rouge Cuvée des Sens 2019	19,00	_____
Beaumes de Venise rouge Cuvée des Taus 2020	14,00	_____
Beaumes de V. rouge Cuvée des Taus Mag. 2020	31,00	_____
Côtes du Rhône blanc Les Quatre baies 2022	11,50	_____
Côtes du Rhône blanc Stéphanie 2017	17,50	_____
Côtes du Rhône rouge Tralala 2022	11,00	_____
Côte du Ventoux rosé Cuvée Folie 2022	8,00	_____
Côte du Ventoux rosé Cuvée Folie Magnum 2019	15,00	_____
Côte du Ventoux rouge Les côtes 2020	7,50	_____
Vin de pays blanc Petits Grains 2021	8,50	_____

## Vallée du Rhône

### Domaine Ferraton Père et Fils

*Une équipe passionnée, et engagée par le respect des équilibres naturels indispensables à la production de grands vins. (AB ou culture raisonnée)*

Collines Rhodaniennes IGP blanc Viognier 2020	9,50	_____
Saint Péray blanc Le Mialan 2021	15,00	_____
Saint Joseph blanc La Source 2021	17,00	_____
Condrieu blanc Les Mandouls 2021	34,00	_____
Saint-Joseph rouge La Source 2021	17,00	_____
Crozes-Hermitage rouge Les Pichères 2020	19,00	_____
Crozes-Hermitage rouge Le Grand Courtil 2020	32,00	_____
Cornas rouge Les Grands Mûriers 2020	32,00	_____

## Bordeaux

### Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune

*Des vins structurés par des tanins fondus, aux saveurs de fruits mûrs faisant montre d'une très grande élégance.*

Château de Roquebrune 2018	14,00	_____
Château de Roquebrune 2019	15,00	_____
Château de Roquebrune 2020	15,50	_____
Château de Roquebrune 2019 Magnum	33,00	_____

### Haut Medoc – Château Pontoise Cabarrus

*Sur l'estuaire de la Gironde, le Château propose des vins complexes et expressifs aux notes de fruits bien mûrs. Vins gourmands et de caractère !*

Château Pontoise Cabarrus 2016	20,00	_____
Château Pontoise Cabarrus 2014 magnum	40,00	_____
Coté Pontoise 2015	10,00	_____
Coté Pontoise 2015 6 bouteilles	50,00	_____
Petit Verdot 2018	18,00	_____

### Sauternes et Graves – Château Pierrie Saint Maxime

*Belle robe brillante, bouche bien structurée. Superbes Moelleux. AOC*

Sauternes Château Pierrie St Maxime 2018	18,00	_____
Graves rouge Château Pierrie St Maxime 2020	9,50	_____
Graves rouge Chât. Pierrie St Maxime 2020 Mag	25,00	_____
Graves blanc Château Pierrie St Maxime 2021	9,20	_____
Bordeaux rosé Château Pierrie St Maxime 2020	6,50	_____
Bordeaux rouge Haut Sauhuc 2018	7,50	_____

### Blaye-Côtes de Bordeaux – Château Pinet La Roquette

*Large gamme de vins fruités et équilibrés issu d'un petit domaine en agriculture biologique*

Blaye-Côtes de Bordeaux blanc 2021	5,50	_____
Bordeaux rosé 2022	5,50	_____
Bordeaux Clairret 2022	5,50	_____
Blaye-Côtes de Bordeaux rouge Le Pinet 2018	6,50	_____
Blaye-Côtes de Bordeaux rouge Le Bouquet 2019	9,00	_____
Crémant de Bordeaux brut/rosé	8,50	_____

### Saint Emilion Pomerol – Domaines Joseph Janoueix

*Vins prometteurs et généreux, nez fruité puissant. Le vin en bouche est suave avec des tanins veloutés*

St Emilion Château de Sarpe 2018	25,20	_____
St Emilion Château Haut Castellet 2019	20,00	_____
St Emilion Chât. Haute Sarpe gr. cru classé 2016	44,90	_____
Pomerol Château Le Prieuré 2019	29,10	_____
Pomerol Château La Croix 2016	41,40	_____
Côtes de Castillon Château La Gasparde 2016	12,00	_____
Entre deux mer Château de Pressac Daignac 2021	7,50	_____

## Champagne

### Champagne – Serge Demière

*Producteurs depuis plusieurs générations. Champagnes fins, légers, qui enchanteront toutes vos fêtes*

Blanc de Blancs 2019	20,00	_____
Cuvée Réserve 2018	22,00	_____
Brut tradition 2019	18,00	_____
Rosé 2019	20,00	_____
Blanc de Noirs 2015	30,00	_____
Cuvée Prestige 2016	27,00	_____
Cuvée Réserve 2018 magnum	45,00	_____
Brut tradition demi 2019	13,00	_____

## Armagnac

### Vieil Armagnac Ténarèze – Domaine du Peto

*Des armagnacs millésimés vieillis en fût de chêne pendant 14, 19 et 39 ans.*

Armagnac 50 cl Hors d'âge/2008/2003	30/33/38	_____
Basquaise 70 cl Hors d'âge/2008/2003	40/45/52	_____
Diva Millenium 70cl 2008/2003	56/63	_____
Trésor du Peto 70 cl 2008/2003	56/63	_____
Pot Gascon 150 cl Hors d'âge/2008/2003	80/90/104	_____
Pot Gascon 250 cl 2008/2003	120/140	_____
Coffr. découverte (3 x 5cl) HA/2008/2003	25	_____
La part des Anges coffret Diva 70 cl 1983	88	_____

## Loire

### Domaine de L'Azuré – AOC

*Vins de vigneron qui ont du caractère, frais, fruités et élégants, simples à déguster.*

Touraine blanc Centaurées 2021	6,50	_____
Touraine blanc Mélitées 2019	8,50	_____
Chenonceaux blanc Cuvée Diane 2018/2020	10,50	_____
Touraine rosé Gaieté 2021	6,00	_____
Touraine rouge Printemps 2020	6,50	_____
Touraine rouge Equilibre 2017	7,00	_____
Touraine rouge Fantaisie 2015	7,00	_____
Touraine rouge Apollon 2017	8,00	_____
Touraine Machaon brut méthode traditionnelle	8,00	_____

*Les tarifs figurant dans ce document sont donnés à titre indicatif. Les exposants se réservent le droit de les modifier. Tous les prix sont en euros. Sauf indication, la contenance est de 75 cl.*

**ROTARY CLUB de FIGEAC**

