

# *La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage*

*septembre 2017*

*Avec ou sans modération, déguster un bon vin doit rester un plaisir le lendemain.  
La philosophie de la protection de notre santé, du patrimoine environnemental  
et de la viticulture durable, honnête et sincère font que je m'oriente vers le monde du vin bio,  
de la biodynamie - Demeter - ou même d'AVN (Association des Vins Naturels).*

*Vos achats d'aujourd'hui façonnent notre monde de demain.  
En achetant des vins biodynamiques dans des propriétés à taille humaine  
qui travaillent dans le respect de la nature, avec des employés qui ne sont pas exploités  
et une véritable production "durable", non polluante et saine pour nos organismes,  
vous contribuez à un meilleur avenir pour nos enfants.*

*Guy Van Limbergen, votre Bouteiller*



*Produits sélectionnés par Guy Van Limbergen  
(anciennement à La Villa Lorraine - Bruxelles, Hilton - Anvers...)*

*Ce Tarif annule les précédents et est sans engagement - prix à la bouteille  
Actions les week-ends des vernissages - 10% de réduction à partir de 24 bouteilles*

*Droit de bouchon de 5,00€ pour les vins consommés à la Villa*

*[guy@lavillasauvage.be](mailto:guy@lavillasauvage.be) - Gsm : +32 476 960 023*

***à Votre Santé !***

## **BULLES**

01. *Le Spinee « Spago » - Veneto DOC / Prosecco - Italia*

100% prosecco

*Légèrement pétillant, nez de muguet, fruité et frais, sans complexe*

= 8,45€ =

03. *Mi Sol Fa Reserva Brut - Penedès DOC / Cava - Espana*

*macabeo, xarel lo, parellada - Catalunya*

*Délicatement mousseux, note d'agrumes et melon ainsi que golden delicious*

= 10,35€ =

04. *Privat "Laietà" Brut Nature (non dosé) - Alta Alella / Cava - Espana*

60% chardonnay, 40% pinot noir - Catalunya

*"L'Evolcio del Cava" parfait afin de convaincre les plus sceptiques du cava, par ailleurs, packaging séduisant*

= 24,50€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

06. *Vouvray Brut de Brut Domaine de la Poultière M&D Pinon / Loire, France*

100% chenin blanc

*Belle expression du cépage, sec mais pas du tout acide, méthode traditionnelle s'adapte tant en apéritif qu'en accompagnement des repas*

= 13,75€ =

08. *Roland Piollot Brut / Champagne - Poliset, France*

70% pinot noir, 25% chardonnay, 5% arbanne

*Bio depuis 1980, un Champagne frais et floral, l'apéritif par excellence*

= 27,15€ =

10. *Pascal Doquet "Ire Cru" Blanc de Blanc / Champagne - Vertus, France*

100% chardonnay

*La pureté du cépage, la profondeur du terroir et de la finesse infini*

= 35€ =

## **BLANC**

11. *Cuvée Royale Thaïe, Domaine Josmeyer / Alsace 2014*

*gewurztraminer, pinot blanc, riesling, sylvaner*

*Puissance épicée du Gewurztraminer, fraîcheur du Pinot blanc et Sylvaner, profondeur du riesling, idéal pour mets asiatiques*

= 11,30€ =

12. *"Alliance" Marc Tempé / Alsace 2014- France*

*chasselas, sylvaner, pinot blanc – Zellenberg*

*fruité, peps, subtil, le Chasselas parfaitement épaulé !*

= 13,85€ =

13. *Riesling "Saint Hippolyte" Marc Tempé / Alsace 2014- France*

100% riesling - Zellenberg

*Pur, sec, hydrocarbure au nez, explosion d'arômes en bouche*

= 18,75€ =

14. *Gewurztraminer "Les Folastries" domaine Josmeyer / Alsace 2011 - France*

100% gewurztraminer – Wintzenheim

*Délicat sur fruits et épices, une belle matière structurée sur les épices et le poivre blanc*

= 22,75€ =

16. *Château Mémoires Jean-François & Béate Ménard, Bordeaux 2016 - France*

85% sauvignon blanc, 12% sémillon, 3% muscadelle

*Bourgeon de cassis, note de pamplemousse rose, buis et silex, belle fraîcheur*

= 8,85€ =

## **BLANC**

18. *Les Petits Dragons, Dom.de Malavieille, M. & A. Bertrand / Pays D'Oc 2015*  
50% chenin blanc, 50% petit manseng - Clermont L'Herault  
*La bouche moelleuse et ronde cependant bien sèche et fraîche en finale*  
= 12,00€ =

22. *Vouvray sec, Domaine de la Poultière M&D Pinon / Loire 2015- France*  
100% chenin blanc - Vernou sur Brenne  
*Sols argilo-calcaires - muguet, abricot - suave*  
= 10,75€ =

23. *Les Chardons - Thierry Chardon / Touraine - Loire 2016 - France*  
100% sauvignon  
*Terroir perruche (argile à silex), arômes de mangue et agrumes*  
= 9,95€ =

31. *Mâcon-Cruzille Bret Brothers / Bourgogne 2012 - France*  
100% chardonnay - Vinzelles  
*Equilibre parfait, beurre, pêche, minéralité remarquable, fruit intense*  
= 21,50€ =

36. *Domaine Costeplane / Cévennes 2016 - France*  
100% chardonnay  
*Beurre noisette, ananas et papaye*  
= 8,45€ =

39. *Domaine Montmartel / Côtes du Rhone 2015 - France*  
75% viognier, 13% roussane, 12% clairette  
*Belle acidité, pêche blanche, melon de Charentes*  
= 9,05€ =

41. *Domaine Prés Lasses / Faugères AOC 2014 - France*  
Roussane, Vermentino, Grenache bl, Carignan bl, Grenache gris, Bourboulenc, Clairette  
*très complexe avec une dimension minérale remarquable.*  
= 14,50€ =

45. *Ariddu - Valdibella / Sicilia Doc - Italia 2015*  
100% grillo  
*"Le Fruit du Terroir", complexe, symphonie d'agrumes, mangue, basilique  
et chèvrefeuille, fraîcheur mentholée, voire fenouil*  
= 9,85€ =

## **ROSÉ**

55. *Lobetia, Rosé / Tierra de Castilla DO 2016 - Espana*  
100 % Grenache  
*Bouquet de cerises rouges et de fraises des bois. Frais et fruité en bouche, très accessible.*  
= 6,25€ =

56. *Domaine Bassac / Côtes de Thongue IPG 2014 - France*  
100% cabernet sauvignon  
*Peu sucré, fraîcheur ronde, myrtilles, groseilles rouges.*  
= 7,65€ =

## **ROUGE**

62. *Clos des Fous "Sub Sollum" - Pinot Noir / Chili 2012*  
100% pinot noir  
*Mélange de 2 terroirs argileux du sud du Chili - Fraise des bois, violette, finesse, délicat*  
= 15,60€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

64. *Dominio de Laertes, Las Cepas - Alberto Perez- Ecologica- Rioja DOC 2016*  
70% Tempranillo 15% Garnacha 15% Graciano  
*A la fois des arômes de cerise, sauge et poivre blanc*  
= 10,85€ =
67. *Cepa 50 - La Bodega de Pinoso / Alicante 2015 - Espania*  
100% monastrell vieille vigne (40 ans)  
*Belle maturité, cerise noire, cacao, café*  
= 7,60€ =
68. *Monté do Alem / Algarve - Portugal - 2011 bouteille, 2010 magnum*  
35% cabernet sauvignon, 35% merlot, 15% aragonez, 5% petit verdot  
*Terroir argileux et riche en sédiments marins. Vin ample, gras, suave et gourmand*  
= Bouteille 12,75€ - Magnum 25,50€ =
71. *Kalterersee Keil - Manincor / Lago di Caldaro Classico Superiore D.O.C- Italia 2015*  
100% schiava  
*Robe très légère, Pureté immaculée, sublime élégance, vin «divertente»*  
= 15,25€ =
72. *Merlot - La Cantina Pizzolato / Venezia - Italia 2014*  
100% merlot  
*Vin souple, griottes, bananes, bourgeons de cassis, note vanillée en final*  
= 7,90€ =
73. *Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia - Italia 2015*  
100% nero d'avola  
*Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette*  
= 9,20€ =
77. *Amastuola -Primitivo Puglia IGP 2014*  
100% Primitivo  
*Précis, juteux, le fruit (cerise et prune) est net, la bouche est dense et bien équilibré*  
= 11,20€ =
78. *Weingut Trapl Carnuntrum (près de Vienne) - Österreich 2015*  
60% zweigelt, 30% Blaufrankisch, 10% Sankt Laurent  
*Cassis, cerise de nord, note minérale, tanins présents, vif !*  
= 11,80€ =
79. *Chinon - Château de Coulaïne Pascale & Etienne de Bonnaventure 2015 Chinon A.O.C*  
100 % Cabernet Franc  
*Fruité, complexe, cassis, mures, tanins veloutés et soyeux sur une structure solide*  
= 12,45€ =
80. *Cheverny "Domaine de Montcy" Laura Semeria Rouge 2016 Cheverny AOC*  
60 % Pinot Noir, 25 % Cot, 15 % Gamay  
*Silex, groseille, délicatement fruité*  
= 12,75€ =
81. *La Pierre Frite - Le Pas Saint Martin – Saumur - Loire 2014 - France*  
100% cabernet franc de Loire  
*Terroir de silex et de calcaire du jurassique, bel équilibre minéralité / fruits*  
= 10,25€ =
82. *Maranges 1er Cru "La Fuissière" Jean-François Bachelet 2009*  
100% pinot noir - Bourgogne / Côte de Beaune - France  
*Cette AOC s'épanouit au sein d'un paysage tout en douceur et caractère : fruit, bois, finesse*  
= 22,40€ =

## **ROUGE**

83. *Beaujolais-Leynes - "Glou de Jeff", Bret Brothers / Bourgogne 2013 – France*

*100% gamay à petits grains*

*Terroirs granitiques, plein sud, arômes de sureau, touche de réglisse, floral et minéral*

*= 16,85€ =*

85. *L'Ecuyer de Couronneau, Bordeaux Supérieur 2015 - France*

*100% merlot*

*Vin intensément fruité, cassis, épices, poivre, voluptueux au palais*

*= 8,00€ =*

86. *Château Chavignac, 'Cuvée Bachus' (Vin Nature) Bordeaux AOC 2014 - France*

*Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (12 mois de fût de chêne).*

*notes de mûre et de cerise en confiture, une matière riche et fruitée aux tannins d'avenir*

*= 12.45€ =*

87. *Château Pervenche Puy Arnaud, Bordeaux / Côtes de Castillon 2011 - France*

*65% merlot, 30% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon*

*Terroir de roches calcaires - pureté de fruit, minéral*

*= 18,75€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !*

88. *Le Temps des Gitans - Domaine Mas de Janiny / Pays D'Oc IGP 2015 - France*

*100% Carignan (macération carbonique)*

*Robe violette, joli bouquet de fruits rouges. Bouche légèrement poivrée, fraîche et tonique*

*= 7,15€ =*

89. *Elegantly Organic - Claude Vialade / Pays d'Oc IGP 2015 - France*

*100% pinot noir*

*Fruits noirs, pruneau d'Agen, vanille, pierre de feu, plein de finesse, sort de son appellation !*

*= 8,55€ =*

90. *Les Amis - Guillaume Lefèvre / Côteaux d'Aix 2014 - France*

*80% syrah (à petits grains), 20% grenache*

*Equilibre parfait, fruit intense et bien frais, des tannins légèrement croustillants*

*= 14,45€ =*

91. *Cuvée Je t'aime - Domaine Bassac / Côtes de Thongue IPG 2015 - France*

*40% grenache, 40% cabernet sauvignon, 20% syrah*

*Gentil arôme de framboises, mûres et amandes torréfiées, légère allusion aux "5 épices"*

*= 9,45€ =*

92. *Carmina Major – Dom. Turner Pageot / Languedoc IGP 2013 - France*

*70% syrah, 30% mourvèdre*

*Fraîcheur aromatique, tannins soyeux et fondus*

*= 16,45€ =*

93. *Aida - Domaine Le Mas des Clots / Côtes de Roussillon village Roussillon AOC 2016*

*50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah*

*Nez épicié de "garrigue" et fruits rouges. Bouche dense avec tannins ronds*

*= 9,95€ =*

94. *Montplaisir, Béatrice & David Althoff - sans soufre ajouté Pays d'Oc 2014 - France*

*40% Carignan, 30% Merlot, 30% Mourvèdre*

*Cuberdons, grenade, cannelle, fenouil, thé noir et noyau d'abricot*

*= 12,15€ =*

95. *Cuvée Tradition - Domaine Cabanis - Costières de Nîmes 2015 - France*

*grenache - syrah - mourvèdre - carignan*

*Robuste, minéral, réglisse et garrigue*

*= 8,75€ =*

## **ROUGE**

*Domaine La Fourmente, Visan - France : Rémi Pouizin, viticulteur de génie,  
grand adepte des vins sans soufre, produit des nectars riches et gourmands*

96. " Native " / Côtes du Rhone 2012/13

50% cinsault, 25% grenache, 25% syrah

Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées

= 12,25€ =

97. " Les Crottes " / Côtes du Rhone 2014

85% grenache v v, 15% carignan v v

Un vin à la fois riche et puissant mais non dénué de finesse

= 14,60€ =

98. " Grains Sauvages " / Côtes du Rhone 2011

100% grenache Vieux – 100% sans soufre

La quintessence des vieux ceps situés sur le terroir de Visan, solide profondeur

= 19,75€ =

99. "Vin Rouge" de Théodore Planas - Rastoin (à Palette) 2015 Vin de Table de France

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault – totalement nature et sans soufre

Franc, droit, saveurs bien mûres... Rock&Roll dans le verre, âme sensible s'abstenir !

= 17,85€ =

- Droit de bouchon de 5,00€ pour les vins consommés à la Villa -

## **CAFÉ**

MOKATURC Dessert Royal, Efico Foundation, 100% arabica naturel,

moulu "filtre" ou "expresso", 250 gr sous vide

4€

filtre individuel, 10 pièces

3€

## **HUILE D'OLIVE**

Oro Serrata, Virgin extra, 100 % arbequina, Bodegas Francisco Gomez 50 cl

10,95€

**Bières - CIDRE - EAUX - SOFT** prix consommé à la Villa (prix à emporter sur demande)

- Brasserie Silenrieux bio - belge - bio

En 25 cl : Cuvée des Lacs (pils) - Joseph (blonde) - Sara (brune)

2,00€

- Le Lièvre de Wignac - Cidre Naturel 100% pur jus de pomme ardennaise

En 33 cl

3,00€

- Brasserie Grain d'Orge – Hombourg – belge

En 33 cl : Canaille (blanche) - Aubel Double (brune)

2,50€

- Brasserie de la Senne – Bruxelles – belge

En 33 cl : Stoutarik (noir) - X-mas (brune de Noël)

2,50€

- Acqua minerale LEVICO "Dalle sorgenti Trentine" - Italia

« Probablement L'eau la plus pure, équilibrée et énergétique d'Europe »

Acqua minerale frizzante profumato "ginger" 1l

6,00€

Acqua minerale naturelle 1l / frizzante 1l

3,50€

- Simone a Soif! hydrolade Bio, 100% naturelle & belge

En 33 cl : Fraise & Mélisse - Pomme & Géranium - Concombre & Menthe

2,50€

- Proviant Limonade Bio - Berlin

En 33 cl : Citron / gingembre – Orange – Rhubarbe

2,50€