

# *La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage*

*Février 2019*

*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 - Gsm : +32 476 960 023*

***à Votre Santé !***

## **BULLES**

01. *Le Spinee « Spago » - Veneto DOC / Prosecco - Italia*  
100% glera (anct prosecco), Méthode Charmat  
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  
= 10,70€ =
07. *Château Gaillard « Clémence Guéry » Crémant de Loire, France*  
50% chenin blanc, 30% chardonnay, 20% cabernet franc  
bulle vivace et régulière, pointe de rhubarbe et tilleul, légère amertume, salivante et exaltante  
= 13,50€ =
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  
= 32€ =
10. *Pascal Doquet "1er Cru" Blanc de Blanc / Champagne - Vertus, France*  
100% chardonnay  
La pureté du cépage, la profondeur du terroir et de la finesse infinie  
= 39€ =

## **BLANC**

11. *Cuvée Royale Thaïe, Domaine Josmeyer / Alsace 2016*  
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€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !
13. *Riesling "Saint Hippolyte" Marc Tempé / Alsace 2014- France*  
100% riesling - Zellenberg  
Pur, sec, hydrocarbure au nez, explosion d'arômes en bouche  
= 18,75€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !
14. *Gewurztraminer "Les Folastries" dom. Josmeyer, Wintzenheim / Alsace 2011 - France*  
100% gewurztraminer  
Délicat sur fruits et épices, une belle matière structurée sur les épices et le poivre blanc  
= 22,75€ =
15. *Edelzwicker, Jean-Louis Mauler, Beblenheim / Alsace 2017 - France*  
pinot blanc, pinot gris, riesling, muscat  
rond, sec, légèrement fruitée fin de bouche sur la longueur avec une acidité citronnée  
=8,40€=
21. *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**

26. *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€ =

31. *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€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

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

42. *les perrières - dom. D'Ardhuy, Hautes Côtes de Beaune / Bourgogne - 2017- France*  
100% chardonnay  
*Pure et limpide, joli retour ananas ciselé par une minéralité rafraîchissante*  
*Belle intensité de goût avec une certaine longueur*  
=18,40€=

51. *Domaine Montmartel / Côtes du Rhone 2017 - France*  
75% viognier, 13% roussanne, 12% clairette  
*Belle acidité, pêche blanche, melon de Charentes*  
= 9,45€ =

66. *Chemin de Ronde, Domaine Prés Lasses / Faugères AOC 2016 - France*  
vermentino, roussanne, grenache blanc, clairette  
*Très complexe avec une dimension minérale remarquable*  
= 15,00€ =

81. *Ariddu - Valdibella / Sicilia Doc - Italia 2016*  
100% grillo  
*"Le Fruit du Terroir", complexe, symphonie d'agrumes, mangue, basilic*  
*et chèvrefeuille, fraîcheur mentholée, voire fenouil*  
= 9,85€ =

83. *Trebbiano d'Abruzzo - Jasci Azienda / Trebbiano d'Abruzzo Doc - Italia 2016*  
100 % trebbiano, sol argile calcaire  
*Maquereau à gros fruit, pomélo, amande, fin de bouche légèrement iodée*  
=8,10€=

## **ROSÉ**

95. *En attente :-)*  
...  
...  
= ... =

## **ROUGE**

104. *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€ =

107. *Cepa 50 - La Bodega de Pinoso / Alicante 2015 - Espania*  
100% monastrell, vieille vigne (40 ans)  
*Belle maturité, cerise noire, cacao, café*  
= 7,60€ =

## **ROUGE**

109. *Monté do Alem / Algarve - Portugal - 2013 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  
2013 : plus fin, minéral  
=12,75€ =
111. *Der Keil - Manincor / Lago di Caldaro Classico Superiore D.O.C- Italia 2016*  
100% schiava  
Robe très légère, pureté immaculée, sublime élégance, vin «divertente»  
= 16,25€ =
112. *Mongrana - Querciabella / Maremma Toscana Rosso IGT - Italia 2015*  
50% sangiovese, 25% merlot, 25% cabernet sauvignon  
Fraise des bois, abricot, groseille, origan, tabac  
=14,15€=
113. *Langhe DOC Nebbiolo – Tenuta Cucco, Rossi Cairo - Italia 2016*  
100% nebbiolo (en conversion vers la biodynamie)  
Groseille rouge, cerise, violette, rose, fraîcheur, sauge et sarriette en final  
=17,95€=
114. *Barbera D'Alba Superioré DOC"Vigna Preda" Cascina Adelaide - Italia 2016*  
100% barbera (en conversion vers la biodynamie)  
Mûre, myrtille, propolis, noble et riche, brioche et amande grillée, pur et net  
=18,85€=
115. *Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia - Italia 2016*  
100% nero d'avola  
Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette  
= 9,00€ =
117. *Amastuola -Primitivo Puglia IGP 2014/15*  
100% primitivo  
Précis, juteux, le fruit (cerise et prune) est net, la bouche est dense et bien équilibrée  
= 11,20€ =
128. *Weingut Trapl Carnuntrum (près de Vienne) - Östereich 2015*  
60% zweigelt, 30% blaufrankisch, 10% sankt laurent  
Cassis, cerise de nord, note minérale, tanins présents, vif !  
= 11,80€ =
131. *Chinon - Château de Coulaine Pascale & Etienne de Bonnaventure 2015 Chinon A.O.C*  
100 % cabernet franc  
Fruité, complexe, cassis, mûres, tanins veloutés et soyeux sur une structure solide  
= 12,45€ =
134. *Cheverny « Louis de la Saussaye » Dom. de Montcy, L. Semeria 2016 Cheverny AOC*  
60 % pinot noir, 25 % cot, 15 % gamay  
Silex, délicatement fruité, notes épicées, une grande longueur et une belle persistance  
= 14,55€ =
136. *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 / végétale  
= 12,25€ =
142. *Hautes Côtes de Beaune rouge / Jean-Claude Rateau 2015*  
100% pinot noir  
Griotte et framboise, bouche charmeuse et franche. Fin, équilibré, long et minéral  
= 21,50€ =

## **ROUGE**

144. Bourgogne "Graviers" (un climat de Chambolle-Musigny) / Dom. Michel Magnien 2015  
100% pinot noir  
parfaitement équilibré, digeste, qui respecte la pureté du fruit et la vérité de son terroir  
= 19,50€ =

149. Beaujolais-Leynes - "Glou de Jeff", Bret Brothers / Bourgogne 2013 – France  
100% gamay à petits grains  
Terroirs granitiques, plein sud, arôme de sureau, touche de réglisse, floral et minéral  
=16,85€ =

151. L'Ecuyer de Couronneau, Bordeaux Supérieur 2015 - France  
100% merlot  
Vin intensément fruité, cassis, épices, poivre, voluptueux au palais  
= 8,20€ =

152. Château Chavignac, 'Cuvée Bachus' (Vin Nature) Bordeaux AOC 2015 - France  
merlot, cabernet sauvignon (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€ =

153. 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 !

154. Chateau Gaillard, Catherine Papon - St Emilion Grand Cru - 2015  
70% merlot, 30% cabernet franc. Vigne cinquantenaire sur sols sableux et silicieux  
puissance discrète, complexe, belle expression du terroir  
=20,50€=

161. Le Temps des Gitans - Domaine Mas de Janiny / Pays D'Oc IGP 2017 - France  
100% carignan (macération carbonique)  
Robe violette, joli bouquet de fruits rouges. Bouche légèrement poivrée, fraîche et tonique  
= 7,25€ =

163. Elegantly Organic - Claude Vialade / Pays d'Oc IGP 2017 - France  
100% pinot noir  
Fruits noirs, pruneau d'Agen, vanille, pierre de feu, plein de finesse, sort de son appellation !  
= 8,55€ =

165. Montplaisir, Béatrice & David Althoff - sans soufre ajouté / Pays d'Oc 2015 - France  
40% carignan, 30% merlot, 30% mourvèdre  
Cuberdons, grenade, cannelle, fenouil, thé noir et noyau d'abricot  
= 12,15€ =

167. Château La Canorgue, J.P. & N. Margan / Lubéron 2015 - France  
70% syrah, 25% grenache, 5% carignan - vignes de plus de 30 ans, non filtré  
corsé et charpenté, fruits rouges, pain d'épice, réglisse, tanins soyeux  
= 13,75€ =

169. "Vin Rouge" de Théodore Planas - Meyreuil (à Aix-en Provence) 2015 VdT de France  
Syrah, grenache, mourvèdre, cinsault, carignan – totalement nature et sans soufre  
Franc, droit, saveurs bien mûres... Rock&Roll dans le verre, âme sensible s'abstenir !  
= 17,85€ =

174. Cuvée Je t'aime - Domaine Bassac / Côtes de Thongue IPG 2016 - France  
40% grenache, 40% cabernet sauvignon, 20% syrah  
Gentil arôme de framboises, mûres et amandes torréfiées, légère allusion aux "5 épices"  
= 9,45€ =

## **ROUGE**

177. *Carmina Major – Dom. Turner Pageot / Languedoc IGP 2015 - France*  
70% syrah, 30% mourvèdre  
Fraîcheur aromatique, tannins soyeux et fondus  
= 16,45€ =

179. *Aida - Domaine Le Mas des Clots / Côtes de Roussillon village Roussillon AOC 2015*  
50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah  
Nez épicié de "garrigue" et fruits rouges. Bouche dense avec tannins ronds  
= 9,95€ =

181. *Cuvée Tradition - Domaine Cabanis - Costieres de Nimes 2016 - France*  
grenache - syrah - mourvèdre - carignan  
Robuste, minéral, réglisse et garrigue  
= 8,75€ =

193. " *Native " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2017 - France*  
50% cinsault, 25% grenache, 25% syrah  
Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées  
= 12,25€ =

194. " *Les Crottes " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2014 - France*  
85% grenache v v, 15% carignan v v  
Un vin à la fois riche et puissant mais non dénué de finesse  
= 14,60€ =

195. " *Grains Sauvages " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2015/16 - France*  
100% grenache Vieux – 100% sans soufre  
La quintessence des vieux ceps situés sur le terroir de Visan, solide profondeur  
= 19,75€ =

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

#### **CAFé**

<i>MOKATURC, Efico Foundation, 100% arabica naturel,</i>	
<i>grains entier, 500 gr sous vide</i>	7,75€
<i>Moulu "filtre", Dessert Royal, 250 gr sous vide</i>	4,00€
<i>Filtres individuels, Dessert Royal, 10 pièces</i>	3,00€

#### **HUILE D'OLIVE**

<i>Oro Serrata, Virgin extra, 100 % arbequina, Bodegas Francisco Gomez 50 cl</i>	10,95€
--	--------

#### **BièRES - CIDRE - EAUX - SOFTS**

*emporté/consommé à la Villa*

<i>- Brasserie de Silenrieux bio - Belgique - bio, En 25 cl :</i>	
<i>Cuvée des Lacs (pils) - Joseph (blonde) - Sara (brune)</i>	1,20€/2,00€
<i>- L'autruche, pas bio :-)</i>	1,30€/2,00€
<i>- Brasserie de la Senne, pas bio :-) - Bruxelles - Belgique, En 33 cl :</i>	
<i>Stouterik (noir) - X-mas (brune de Noël) -</i>	1,45€/2,50€
<i>- Acqua minerale LEVICO "Dalle sorgenti Trentine" - Italia</i>	
<i>« Probablement l'Eau la plus pure, équilibrée et énergétique d'Europe »</i>	
<i>Acqua minerale naturelle 1l</i>	3,00€/3,50€
<i>Acqua minerale frizzante 0,5l</i>	2,00€/2,50€
<i>- Simone a Soif! hydrolade Bio, 100% naturelle &amp; belge, En 33 cl :</i>	
<i>Fraise &amp; Mélisse - Pomme &amp; Géranium - Concombre &amp; Menthe</i>	1,80€/3,00€
<i>- Proviant Limonade Bio – Berlin, En 33 cl :</i>	
<i>Citron &amp; Gingembre - Orange - Rhubarbe - Cola</i>	1,55€/2,50€