

# *La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage*

*Mars 2018*

*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% 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*

*= 10,35€ =*

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*

*= 13,75€ =*

07. *Château Gaillard « Clémence Guéry » Crémant de Loire, France*

*70% chenin blanc, 25% chardonnay, 5% cabernet franc*

*bulle vivace et régulière, pointe de rhubarbe et tilleul, légère amertume, salivante et exaltante*

*= 13,50€ =*

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

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

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

*= 29€ =*

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*

*= 36€ =*

## **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€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !*

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€ =*

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 Poulrière M&D Pinon / Loire 2015- France*  
100% chenin blanc - Vernou sur Brenne  
*Sols argilo-calcaires - muguet, abricot - suave*  
= 10,75€ =

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

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

42. *Côte Chalonnaise, Les Clous Aimé – Dom. A & P de Villaine / Bourgogne 2013 - France*  
100% chardonnay - Bouzeron  
*Fleurs blanches, très flatteur. Gras, belle rondeur et acidité, finale fraîche...*  
= 21€ =

51. *Domaine Montmartel / Côtes du Rhone 2016 - France*  
75% viognier, 13% roussane, 12% clairette  
*Belle acidité, pêche blanche, melon de Charentes*  
= 9,05€ =

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

66. *Domaine Près Lasses / Faugères AOC 2015 - France*  
Roussane, vermentino, grenache blanc, carignan blanc, grenache gris, bourboulenc, clairette  
*Très complexe avec une dimension minérale remarquable*  
= 14,50€ =

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€ =

## **ROSÉ**

95. *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€ =

## **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€ =

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*  
2010 : plus robuste, - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE ! 2013 : plus fin, minéral  
= Bouteille 12,75€ - Magnum 25,50€ =

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. *Merlot - La Cantina Pizzolato / Venezia - Italia 2014*  
100% merlot  
*Vin souple, griottes, banane, bourgeons de cassis, note vanillée en final*  
= 7,90€ =

115. *Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia - Italia 2015*  
100% nero d'avola- FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !  
*Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette*  
= 9,20€ =

117. *Amastuola -Primitivo Puglia IGP 2014*  
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) - Österreich 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 / fruits*  
= 10,25€ =

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**

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  
= 8,00€ =

152. Château Chavignac, 'Cuvée Bachus' (Vin Nature) Bordeaux AOC 2014 - France  
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€ =

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 !

161. 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€ =

163. Elegantly Organic - Claude Vialade / Pays d'Oc IGP 2015/16 - 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 2014/15 - France  
40% carignan, 30% merlot, 30% mourvèdre  
Cuberdons, grenade, cannelle, fenouil, thé noir et noyau d'abricot  
= 12,15€ =

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€ =

171. 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€ =

174. 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€ =

177. Carmina Major – Dom. Turner Pageot / Languedoc IGP 2014/15 - 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 2016  
50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah  
Nez épice de "garrigue" et fruits rouges. Bouche dense avec tannins ronds  
= 9,95€ =

## **ROUGE**

181. *Cuvée Tradition - Domaine Cabanis - Costieres de Nimes 2015 - France*  
*Grenache - syrah - mourvèdre - carignan*  
*Robuste, minéral, réglisse et garrigue*  
= 8,75€ =

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

193. " *Native* " / *Côtes du Rhone 2013/14*  
*50% cinsault, 25% grenache, 25% syrah*  
*Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées*  
= 12,25€ =

194. " *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€ =

195. " *Grains Sauvages* " / *Côtes du Rhone 2011/15*  
*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**

*MOKATURC Dessert Royal, Efico Foundation, 100% arabica naturel,*  
*Moulu "filtre" ou "expresso", 250 gr sous vide* 4€  
*Filtres individuels, 10 pièces* 3€

#### **BièRES - CIDRE - EAUX - SOFTS** prix consommé à la Villa (prix à emporter sur demande)

- *Brasserie Silenrieux bio - Belgique - 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 – belgique*  
*En 33 cl : Canaille (blanche) - Aubel Double (brune)* 2,50€

- *Brasserie de la Senne – Bruxelles – belgique*  
*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* 3,50€  
*Acqua minerale frizzante 0,5l* 2,50€

- *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€