

50^e
ÉDITION
DU FESTIVAL
1976 > 2026

GRANDS VINS
DE
FRANCE

DU 12 AU 25 OCTOBRE 2026



 **Cactus**

DU 12 AU 25 OCTOBRE 2026



Le Festival des Grands Vins de France célèbre cette année sa 50^e édition.

Parmi celles-ci, la Bourgogne occupe une place de choix avec huit nouvelles références du Domaine Louis Jadot. Direction ensuite vers le sud où le voyage se poursuit dans la vallée du Rhône avec une nouveauté du Domaine de la Janasse, avant de gagner l'Alsace avec le Crémant "Cuvée de l'Abbaye" de la maison Arthur Metz. Une cuvée fraîche et élégante, idéale pour accompagner vos moments de fête.

Bordeaux 2024: le retour d'un style classique et plein de fraîcheur !

Pour célébrer cette 50^e édition, nous avons également sélectionné 50 vins bénéficiant de remises allant de 25 % à 40 %. Une offre spéciale "fonds de cave" complète cette sélection avec un large choix de références, parmi lesquelles de grands Bordeaux du millésime 2021.

Nous vous souhaitons une belle découverte de cette édition anniversaire et de nombreuses dégustations.

Jean-Marc Hubertus,
Chef de produit Vins chez Cactus

Comment lire notre listing ?

The diagram shows a wine label with the following parts and annotations:

- 1**: Numéro du vin
- 6**: Millésime
- 2024**: Année
- Château Thieuley**: Appellation et domaine
- 25%**: Remise
- 9,49**: Prix barré (Prix de référence le moins cher des 30 derniers jours)
- 6,95**: Prix PROMO par bouteille
- 9,27/l**: Prix au litre

Additional information on the right side of the label:

- Coup de cœur de nos experts
- Vin bio
- Vin vegan
- Nouveauté 2026

50^e
ÉDITION
DU FESTIVAL
1976 > 2026

50 VINS

À **-25%** **-30%** ET **-40%**



1

Château Thieuley
Bordeaux
2024

-25% 9,49 **6,95** 9,27/1



3

Château Lafont-Menaut
Pessac-Léognan
2023

-25% 14,95 **10,95** 14,60/1



11

Château Fontebride
Sauternes
2023

-25% 19,99 **14,95** 19,93/1



17

Cave La Chablisienne
Bourgogne Aligoté
2023

-25% 10,95 **7,95** 10,60/1



19

Maison Le Meurger
Bourgogne Chardonnay
2022

-25% 13,95 **9,95** 13,27/1



21

Maison Louis Latour
Bourgogne Chardonnay
2025

-25% 14,95 **10,95** 14,60/1



66

Famille Vincent
Mâcon-Villages
2023

-25% 18,95 **13,95** 18,60/1



68

Cave La Chablisienne
Chablis "l'Ansérige"
2025

-25% 15,95 **11,95** 15,93/1



70

Cave La Chablisienne
Chablis 1^{er} Cru "Grande Cuvée"
2021

-25% 26,95 **19,95** 26,60/1



80

Famille Bréchet
Château de Vaudieu
Châteauneuf-du-Pape - 2024

-25% 37,95 **27,95** 37,27/1



83

Domaine de Coyeux
Muscat de Beauges-de-Venise
2013

-25% 11,35 **8,49** 11,32/l



85

Tardieu-Laurent
Tavel "Vieilles Vignes"
2025

-25% 13,95 **9,95** 13,27/l



87

Domaine Raymond Usseglio
Côtes du Rhône "Les Claux"
2025

-25% 11,89 **8,89** 11,85/l



88

Arthur Metz
Crémant Arthur Metz
Prestige Brut

-25% 7,95 **5,95** 7,93/l



92

Caves Wolfberger
Riesling Grand Cru
"Steingrubler" - 2023

-25% 14,79 **10,95** 14,60/l



97

Caves Wolfberger
Crémant D'Alsace Brut

-25% 7,99 **5,99** 7,99/l



98

Caves Wolfberger
Crémant D'Alsace Brut
"Sélection Prestige"

-25% 10,95 **7,95** 10,60/l



120

Dom. André & Edmond Figeat
Pouilly-Fumé "Les Origines"
2025

-25% 12,95 **9,69** 12,92/l



121

Dom. André & Edmond Figeat
Pouilly-Fumé XXL
2024

-25% 15,95 **11,95** 15,93/l



127

Familles Brad Pitt & Perrin
Studio By Miraval
2025

-40% 11,95 **6,99** 9,32/l



128

Domaine et Châteaux Fabre
Château de la Clapière Cru Classé
2025

-25% 9,69 **6,99** 9,32/l



130

Famille Sumeire
Château Coussin
2025

-25% 11,05 **7,95** 10,60/l



132

Château D'Esclans
"The Pale"
2025

-25% 13,95 **9,99** 13,32/l



134

Château D'Esclans
"Whispering Angel"
2025

-25% 19,95 **14,95** 19,93/l



143

Château Puech-Haut
"La Réserve"
2025

-30% 14,09 **9,85** 13,13/l



146

Domaine Magellan
Millemandises
"Passion de fruit" - 2024

-30% 12,95 **8,95** 11,93/l



159

Château Puech-Haut
Prestige
2022

-25% 15,79 **11,49** 15,32/l



201

Domaine du Grapillon d'Or
Gigondas
2023

-25% 18,65 **13,95** 18,60/l



210

Domaine du Père Caboché
Châteauneuf-du-Pape
2024

-25% 20,49 **14,95** 19,93/l



222

Domaine Bressy-Masson
Rasteau
2022

-25% 14,95 **10,95** 14,60/l



223

Famille Bréchet
Lirac "Moulin des Chênes"
2021

-25% 9,49 **6,95** 9,27/1



226

Château Saint Jean
Côtes du Rhône Villages
Plan de Dieu - 2024

-30% 8,75 **5,99** 7,99/1



227

Domaine du Père Caboché
Côtes du Rhône
2025

-30% 6,95 **4,79** 6,39/1



228

Famille Perrin
Côtes du Rhône Réserve
2024

-25% 7,49 **5,49** 7,32/1



230

Domaine de la Janasse
Côtes du Rhône
2023

-25% 11,95 **8,95** 11,93/1

NEW



294

Château Le Grand Verdus
Bordeaux Supérieur
2022

-30% 7,95 **5,55** 7,40/1



304

Château Castéra
Cru bourgeois
2016

-25% 14,49 **10,85** 14,47/1



324

Château Anthonic
Moulis
2020

-25% 19,45 **14,49** 19,32/1

AB



328

Château Dutruch-Grand Poujeaux
Moulis
2018

-25% 16,95 **12,69** 16,92/1



343

Château du Courneau
Margaux
2022

-25% 25,95 **18,95** 25,27/1



426

Château Clauzet
Saint-Estèphe Cru bourgeois
2022

-25% 21,69 **15,95** 21,27/1



429

Château Petit Bocc
Saint-Estèphe Cru bourgeois
2022

-25% 22,95 **16,95** 22,60/1



455

Château Lafont-Menaut
Pessac-Léognan
2023

-25% 14,95 **10,95** 14,60/1



491

Château Tessendey
Fronsac
2020

-25% 13,95 **9,95** 13,27/1



499

Château Chantalouette
Pomerol - Second vin
du Ch. De Sales - 2022

-25% 23,49 **17,49** 23,32/1



540

Château Yveline
Lalande-de-Pomerol
2020

-25% 13,15 **9,85** 13,13/1



546

Vieux Château Saint-André
Montagne Saint-Emilion
Famille Berrouet - 2020

-25% 16,95 **12,69** 16,92/1



550

Sélection Alain Bonneau
Saint-Emilion
2021

-25% 15,49 **11,59** 15,45/1



552

Château Puy-Blanquet
Saint-Emilion Grand Cru
2019

-25% 20,95 **15,49** 20,65/1



555

Dame de Gaffelière
Saint-Emilion Grand Cru - Second
vin du Ch. La Gaffelière - 2022

-25% 27,95 **19,95** 26,60/1

BORDELAIS

BORDEAUX BLANCS

1	6	2024	Château Thieuley	-25%	9,49	6,95	9,27/l
2	6	2022	Château Thieuley "Cuvée Francis Courselle"		12,15	9,49	12,65/l

PESSAC-LÉOGNAN

3	6	2023	Château Lafont-Menaut	-25%	14,95	10,95	14,60/l
4	6	2022	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé	43,-	39,95	53,27/l
5	6	2023	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé	36,95	32,45	43,27/l
6	6	2024	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé	32,49	26,95	35,93/l
7	6	2022	Château Carbonnieux	Grand Cru classé	38,00	34,95	46,60/l
8	6	2023	Château Carbonnieux	Grand Cru classé	36,95	32,49	43,32/l
9	6	2023	Château Carbonnieux 1,5 l	Grand Cru classé	76,95	67,95	45,30/l
10	6	2024	Château Carbonnieux	Grand Cru classé	34,95	30,49	40,65/l

SAUTERNES

11	6	2023	Château Fontebrière	-25%	19,99	14,95	19,93/l
12	6	2023	AB Château La Tour Blanche	1 ^{er} Cru classé	54,95	44,95	59,93/l
13	6	2023	AB Château Guiraud	1 ^{er} Cru classé	56,95	51,95	69,27/l
14	4	2023	Château Rieussec	1 ^{er} Cru classé	83,95	72,95	97,27/l

SUD-OUEST

JURANÇON

15	12	2024	Jurançon doux traditionnel "Ballet d'Octobre"	Domaine Cauhapé	13,49	10,95	14,60/l
----	----	------	---	-----------------	-------	--------------	---------

BOURGOGNE

16	12	2022	Coteaux Bourguignons	Maison Le Meurger	8,95	6,95	9,27/l
17	6	2023	Bourgogne Aligoté	Cave La Chablisienne	-25%	10,95	10,60/l
18	6	2024	AB Bourgogne Aligoté	Domaine Rossignol-Février	12,95	9,95	13,27/l

8 6 2023

Château Carbonnieux
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

36,95 **32,49** 43,32/l

Nez: élégant et expressif, dévoilant des arômes de citron frais et de pamplemousse qui se mêlent harmonieusement à des notes de mirabelle et de pierre à fusil

Bouche: fraîche et dynamique, portée par des saveurs de yuzu et de fruits exotiques. La finale, précise et persistante, s'habille d'une délicate note de silex

Accords mets: tartare de thon aux agrumes, fruits de mer, suprême de volailles aux morilles

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *



4 6 2022

Château Latour-Martillac
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

43,- **39,95** 53,27/l

Nez: expressif et raffiné, mêlant des arômes de fleurs blanches, de citron vert et de pamplemousse, relevés par une délicate touche d'épices douces

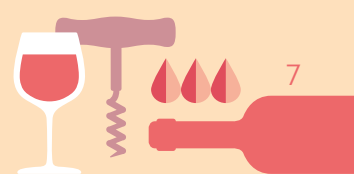
Bouche: fraîche et ample, l'équilibre est parfait. Des notes de fruits exotiques apparaissent au milieu de bouche pour se terminer sur de délicates saveurs de fruits blancs

Accords mets: bar au citron, tartare de truite au pamplemousse, Chaource affiné

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS BLANCS ET ROSÉS



7

19	12	2022	Bourgogne Chardonnay	Maison Le Meurger	-25%	13,95	9,95	13,271
20	6	2023	Bourgogne Chardonnay "Cuvée Camille"	Domaine Rossignol-Février		19,95	16,95	22,601
21	6	2025	Bourgogne Chardonnay	Maison Louis Latour	-25%	14,95	10,95	14,601
22	6	2024	Bourgogne Chardonnay	Domaine Chanson	♥	16,50	14,49	19,321
23	6	2022	Bourgogne Chardonnay	Domaine Pernot-Belicard		22,15	17,95	23,931
24	6	2024	Bourgogne Chardonnay	René Lequin-Colin		22,95	18,95	25,271
25	6	2023	Bourgogne Côte-D'Or	Domaine Bernard Michelot		27,95	22,95	30,601
26	6	*	Crémant de Bourgogne Prestige Brut	Domaine Moingeon		11,09	8,95	11,931

Nuits-Saint-Georges

27	6	2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Les Terres Blanches"	Domaine Michele et Patrice Rion		68,95	59,95	79,931
----	---	------	---	---------------------------------	--	-------	--------------	--------

Pernand-Vergelesses

28	6	2024	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "Combotte"	Domaine Rapet		44,95	38,95	51,931
29	6	2024	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "Sous Frétille"	Domaine Rapet		62,95	52,95	70,601
30	6	2023	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "En Caradeux"	Maison Louis Latour		44,95	41,95	55,931

Corton

31	6	2023	Corton "Vergennes" Grand Cru	Domaine Chanson		122,95	104,95	139,931
----	---	------	------------------------------	-----------------	--	--------	---------------	---------

Corton Charlemagne

32	6	2023	Corton Charlemagne Grand Cru	Domaine Rapet		189,00	159,95	213,271
33	6	2022	Corton Charlemagne Grand Cru	Maison Louis Latour		215,00	189,95	253,271

Savigny-Lès-Beaune

34	6	2022	Savigny-Lès-Beaune	Maison Louis Latour		28,95	25,95	34,601
35	6	2024	Savigny-Lès-Beaune 1 ^{er} Cru "Hauts Marconnets"	Domaine Chanson		39,95	34,95	46,601
36	6	2023	Savigny-Lès-Beaune 1 ^{er} Cru "Les Vergelles"	Maison Louis Jadot	♥ NEW	46,95	42,95	57,271

Beaune

37	6	2023	Beaune	Maison Louis Latour		33,95	30,95	41,271
38	6	2024	Beaune "Clos des Mouches"	Domaine Chanson		97,95	84,95	113,271



COUP DE CŒUR

36 6 2023 **NEW**

Maison Louis Jadot
Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru
"Les Vergelles"

46,95 **42,95** 57,271

Nez: élégant et aérien, dévoilant des arômes de citron, de pêche blanche et de fleurs blanches, relevés par une délicate note de pierre à fusil

Bouche: fraîche et subtile, portée par une belle tension, où les notes d'agrumes et de beurre de noisette s'associent à merveille

Accords mets: volaille à la crème, dorade grillée, carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *



COUP DE CŒUR

22 6 2024

Domaine Chanson
Bourgogne Chardonnay

16,50 **14,49** 19,321

Nez: délicat et expressif, mêlant harmonieusement les fleurs blanches aux notes de citron, de pamplemousse et de pêche blanche

Bouche: vive, avec une belle tension et une acidité parfaitement intégrée. La finale se distingue par une grande fraîcheur

Accords mets: carpaccio de saumon, terrine de volaille, dos de cabillaud au citron

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)

VINS BLANCS ET ROSÉS

SAINT AUBIN

39	6	2024	Saint Aubin	Domaine Thomas Morey	54,95	44,95	59,93€/l
40	6	2024	Saint Aubin 1 ^{er} Cru	Maison Louis Latour	49,95	44,95	59,93€/l

MEURSAULT

41	6	2024	Meursault "Les Forges"	Domaine Louis Jadot  NEW	73,95	67,95	90,60€/l
42	6	2023	Meursault	Domaine Bernard Michelot	70,95	59,95	79,93€/l
43	6	2023	Meursault "Les Grands Charrons"	Domaine Bernard Michelot	87,95	75,95	101,27€/l
44	6	2024	Meursault 1 ^{er} Cru "Les Charmes"	Domaine Bernard Michelot	124,95	104,95	139,93€/l
45	6	2024	Meursault 1 ^{er} Cru "Vieilles Vignes"	Domaine Pernot-Belcart	64,95	55,95	74,60€/l
46	6	2024	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières"	Domaine Pernot-Belcart	159,95	139,95	186,60€/l

PULIGNY-MONTRACHET

47	6	2024	Puligny-Montrachet	Domaine Pernot-Belcart	67,95	59,95	79,93€/l
48	6	2024	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Champ Canet"	Domaine Pernot-Belcart	107,95	94,95	126,60€/l
49	6	2024	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Perrières"	Domaine Pernot-Belcart	107,95	94,95	126,60€/l
50	6	2024	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Folatières"	Domaine Chanson	134,95	119,95	159,93€/l

CHASSAGNE-MONTRACHET

51	6	2023	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Embazées"	Maison Louis Jadot  NEW	103,95	94,95	126,60€/l
52	6	2024	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Baudines"	Domaine Thomas Morey	84,95	74,95	99,93€/l
53	6	2024	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Morgeot"	Domaine Thomas Morey	86,95	76,95	102,60€/l

SANTENAY

54	6	2023	Santenay	Maison Louis Latour	29,45	27,95	37,27€/l
55	6	2024	 Santenay "Sous la Roche"	Vignobles Ludovic Pierrot	27,95	25,95	34,60€/l

RULLY

56	6	2022	Rully "Les Gaudoirs"	Domaine de l'Ecette	24,95	19,95	26,60€/l
57	6	2024	Rully	Maison Louis Latour	25,45	22,95	30,60€/l



41 6 2024 **NEW**

Domaine Louis Jadot
Meursault "Les Forges"

73,95 **67,95** 90,60€/l

Nez: fin et racé, il développe des notes beurrées, de poire Williams et de mirabelle

Bouche: concentrée et ample, elle dévoile des fruits mûrs, accompagnés de délicates notes de noisette. La finale, saline, apporte fraîcheur et élégance à l'ensemble

Accords mets: noix de Saint-Jacques au beurre citronné, médaillon de veau, dos de cabillaud au beurre de noisette

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *



51 6 2023 **NEW**
Maison Louis Jadot
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Les Embazées"

103,95 **94,95** 126,60€/l

Nez: épuré et noble, il dévoile des arômes d'amande, de noisette et de fleurs blanches auxquels se mêlent les fruits bien mûrs avec une pointe vanillée

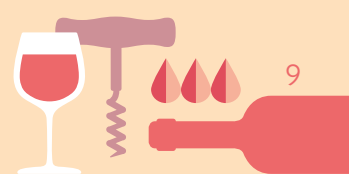
Bouche: riche et généreuse, elle présente un bel équilibre en parfaite harmonie avec le nez. La finale, élégante et persistante, prolonge avec finesse l'aromatique du vin

Accords mets: sole meunière, risotto de saumon et son parmesan, chèvre cendré affiné Hervé Mons

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS BLANCS ET ROSÉS



9

POUILLY-FUISSÉ

58	6	2024	Pouilly-Fuissé	Domaine Chanson		25,95	22,95	30,60/
59	6	2023	Pouilly-Fuissé "Marie-Antoinette"	Famille Vincent	♥	29,95	24,95	33,27/
60	6	2024	Pouilly-Fuissé "Tête de Cuvée"	Château de Fuissé		35,25	29,95	39,93/
61	6	2024	Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru "Le Clos" Monopole	Château de Fuissé		65,95	54,95	73,27/
62	6	2023	Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru "Le Clos" Monopole 1,5 l	Château de Fuissé		134,95	112,95	75,30/

SAINT-VÉРАН

63	6	2022	Saint-Véran	Maison Louis Jadot		26,99	24,45	32,60/
64	6	2023	Saint-Véran	Château de Fuissé		25,95	22,95	30,60/

MÂCON

65	6	2024	Mâcon-Villages	Château de Fuissé		20,95	16,95	22,60/
66	6	2023	Mâcon-Villages	Famille Vincent	-25%	18,95	13,95	18,60/

CHABLIS

67	6	2025	Chablis "La Chanfleure"	Maison Louis Latour		20,49	17,95	23,93/
68	6	2025	Chablis "l'Ansérige"	Cave La Chablisienne	-25%	15,95	11,95	15,93/
69	6	2021	Chablis "Dame Nature"	Cave La Chablisienne		19,49	14,95	19,93/
70	6	2021	Chablis 1 ^{er} Cru "Grande Cuvée"	Cave La Chablisienne	-25%	26,95	19,95	26,60/
71	6	2020	Chablis 1 ^{er} Cru "Les Fourneaux"	Cave La Chablisienne		26,95	20,95	27,93/
72	6	2022	Chablis Grand Cru "Château Grenouilles"	Cave La Chablisienne		62,00	56,95	75,93/
73	6	2023	Chablis 1 ^{er} Cru "Vaillons"	Maison Louis Jadot	♥ NEW	46,95	39,95	53,27/

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU

74	12	2023	Condrieu	Maison E.Guigal		41,95	38,95	51,93/
75	6	2024	Condrieu "La Doriane"	Maison E.Guigal		80,95	74,95	99,93/

CROZES-HERMITAGE

76	12	2023	Crozes-Hermitage	Maison E.Guigal		19,49	16,95	22,60/
----	----	------	------------------	-----------------	--	-------	--------------	--------



73 6 2023 **NEW**

Maison Louis Jadot
Chablis 1^{er} Cru "Vaillons"

46,95 **39,95** 53,27/

Nez: l'élégance et la précision caractérisent les premiers arômes, avant de s'ouvrir sur des notes de pamplemousse, de citron confit et de pierre à fusil

Bouche: tendue et droite, portée par une belle fraîcheur. Les notes de citron et de pomme Granny Smith apportent éclat et persistance à l'ensemble

Accords mets: huîtres fines, sushi et sashimi, turbot au four

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)



59 6 2023

Famille Vincent
Pouilly-Fuissé "Marie-Antoinette"

29,95 **24,95** 33,27/

Nez: frais et expressif, dévoilant des notes de pomme Golden, de poire Conférence, de citron et de fleurs blanches

Bouche: fraîche et parfaitement équilibrée, dévoilant de généreuses notes de pêche blanche et d'abricot qui s'épanouissent jusqu'en finale

Accords mets: volaille de Bresse à la crème, côtes de veau aux morilles, gambas sauce aigre-douce aux agrumes

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)



89 6 *

NEW

Arthur Metz
Crémant Blanc de noirs
"Réserve de l'Abbaye"

9,95 7,45 9,93/l

Nez: délicatement brioché, il s'ouvre sur des arômes de mirabelle, de poire Williams et de pomme bien mûre, offrant une expression gourmande en fin de bouche

Bouche: grande fraîcheur en entrée de bouche ou le pinot noir s'installe avec cette puissance et cette fraîcheur qui le caractérise jusqu'à la fin de bouche

Accords mets: gougère au comté, toast au saumon, brochette jambon et melon

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

CLAIRETTE DE DIE

77	6	*	Clairrette de Die Tradition (Doux)	Caves Carod Frères	6,69	5,09	6,79/l
----	---	---	------------------------------------	--------------------	------	-------------	--------

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANCS

78	12	2024	Châteauneuf-du-Pape	Domaine du Père Caboché	21,49	16,95	22,60/l
79	6	2025	Châteauneuf-du-Pape	Domaine Raymond Usseglio	28,49	22,95	30,60/l
80	6	2024	Châteauneuf-du-Pape	Famille Bréchet	-25%	37,95	27,95 37,27/l
81	6	2024	Châteauneuf-du-Pape	Château de Beaucastel	106,95	99,95	133,27/l
82	3	2024	Châteauneuf-du-Pape "Roussane Vieilles Vignes"	Château de Beaucastel	184,95	164,95	219,93/l

BEAUMES-DE-VENISE

83	6	2013	Muscat de Beaumes-de-Venise	Domaine de Coyeux	-25%	11,35	8,49 11,32/l
----	---	------	-----------------------------	-------------------	------	-------	---------------------

TAVEL

84	12	2024	Tavel	Maison E.Guigal	12,95	10,95	14,60/l
85	6	2025	Tavel "Vieilles Vignes"	Tardieu-Laurent	-25%	13,95	9,95 13,27/l

CÔTES DU RHÔNE BLANCS

86	12	2025	Côtes du Rhône	Maison E.Guigal	9,99	7,95	10,60/l
87	6	2025	Côtes du Rhône "Les Claux"	Domaine Raymond Usseglio	-25%	11,89	8,89 11,85/l

ALSACE

ALSACE BLANCS

88	6	*	Crémant Arthur Metz Prestige Brut	Arthur Metz	-25%	7,95	5,95 7,93/l
89	6	*	Crémant Arthur Metz Blanc de noirs "Réserve de l'Abbaye"	Arthur Metz	NEW	9,95	7,45 9,93/l
90	6	2023	Muscat	Caves Wolfberger	7,55	5,95	7,93/l
91	6	2025	Riesling	Caves Wolfberger	7,55	5,95	7,93/l
92	6	2023	Riesling Grand Cru "Steingrubler"	Caves Wolfberger	-25%	14,79	10,95 14,60/l
93	6	2025	Pinot gris	Caves Wolfberger	8,35	6,35	8,47/l
94	6	2022	Pinot gris Grand Cru "Steingrubler"	Caves Wolfberger	14,49	10,95	14,60/l
95	6	2024	Gewurztraminer	Caves Wolfberger	7,95	6,49	8,65/l



94 6 2022

Caves Wolfberger
Pinot gris Grand Cru "Steingrubler"

14,49 10,95 14,60/l

Nez: généreux et complexe, dévoilant des arômes de poire mûre, de mirabelle, de coing et de miel, complétés par des nuances fumées et légèrement briochées

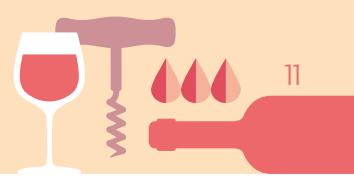
Bouche: ample et concentrée. Les saveurs de fruits jaunes mûrs, de miel et de fruits confits s'équilibrent avec une fraîcheur remarquable. La finale est longue et élégante

Accords mets: foie gras poêlé aux pommes, poulet aigre-doux, tourte vigneronne

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS BLANCS ET ROSÉS



11

96	6	2022	Gewurztraminer Grand Cru "Hatschbourg"	Caves Wolfberger		14,49	10,95	14,60
97	6	*	Crémant D'Alsace Brut	Caves Wolfberger	-25%	7,99	5,99	7,99
98	6	*	Crémant D'Alsace Brut "Sélection Prestige"	Caves Wolfberger	-25%	10,95	7,95	10,60
99	6	*	 Crémant D'Alsace Brut Nature "Sans sulfites ajoutés"	Caves Wolfberger	♥	11,29	8,49	11,32
100	6	2023	 Les Vignes du Prêcheur	Domaine Weinbach		19,95	17,49	23,32
101	6	2024	 Muscat	Domaine Weinbach		24,95	22,95	30,60
102	6	2024	 Gewurztraminer "Les Treilles du Loup"	Domaine Weinbach		21,95	19,95	26,60
103	6	2023	 Gewurztraminer "Cuvée Laurence"	Domaine Weinbach		30,75	27,95	37,27
104	6	2024	 Gewurztraminer Grand Cru Furstentum	Domaine Weinbach		59,95	53,95	71,93
105	6	2023	 Riesling Théo	Domaine Weinbach		24,95	22,95	30,60
106	6	2022	 Riesling Grand Cru Schlossberg	Domaine Weinbach	♥	64,95	54,95	73,27
107	6	2024	 Riesling Roche Granitique	Domaine Zind-Humbrecht		28,55	24,95	33,27
108	6	2024	 Riesling Roche Roulée	Domaine Zind-Humbrecht		27,19	23,95	31,93
109	6	2023	 Riesling Clos Windsbuhl	Domaine Zind-Humbrecht		81,45	74,95	99,93
110	6	2023	 Riesling Rangen de Thann Clos St Urbain Grand Cru	Domaine Zind-Humbrecht		104,00	97,95	130,60
111	6	2024	 Pinot Gris Roche Calcaire	Domaine Zind-Humbrecht		28,55	24,95	33,27
112	6	2024	 Pinot Gris "Clos des Capucins"	Domaine Weinbach		25,95	21,95	29,27
113	6	2022	 Pinot Gris "Altenbourg"	Domaine Weinbach		38,95	36,95	49,27
114	6	2023	 Pinot Gris Rangen de Thann Clos St Urbain Grand Cru	Domaine Zind-Humbrecht		92,95	86,95	115,93
115	6	2021	 Gewurztraminer Roche Roulée	Domaine Zind-Humbrecht		26,95	22,95	30,60
116	6	2022	 Gewurztraminer Roche Calcaire	Domaine Zind-Humbrecht		28,55	24,95	33,27
117	6	2022	 Gewurztraminer Clos Windsbuhl	Domaine Zind-Humbrecht		68,95	64,95	86,60

ALSACE ROUGE

118	6	2025	Pinot Noir	Caves Wolfberger	7,95	6,49	8,65
-----	---	------	------------	------------------	------	-------------	------



106 6 2022 **Domaine Weinbach Riesling Grand Cru Schlossberg**

64,95 **54,95** 73,27

Nez: d'une grande précision, il révèle des notes de citron vert, de pamplemousse rose, de fumée et de pierre à fusil

Bouche: pure et ciselée, soutenue par une belle tension. Les notes de fruits blancs s'entremêlent à des nuances de silex, de fleurs délicates, offrant une finale longue et raffinée

Accords mets: scampis sauce aigre-douce, canard laqué au gingembre, langoustines au beurre safrané

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * (*)



99 6 * **Caves Wolfberger Crémant D'Alsace Brut Nature "Sans sulfites ajoutés"**

11,29 **8,49** 11,32

Nez: fin et raffiné, dévoilant des notes de poire, de coing et de pomme verte, portées par une belle fraîcheur

Bouche: droite et dynamique, animée par une bulle fine et élégante. La puissance est maîtrisée et soutenue par une belle tension qui persiste longuement en finale

Accords mets: apéritif dînatoire, crevettes à la sauce cocktail, blinis de saumon fumé

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



124 6 2023

Château de Tracy
Pouilly-Fumé22,95 **19,95** 26,60/l

Nez: des notes de pamplemousse, de yuzu et de fruits exotiques s'expriment avec éclat, complétées par une délicate pointe fumée

Bouche: grande fraîcheur dès l'entrée de bouche, marquée par des notes de fruits blancs et d'ananas. La finale, longue et droite, prolonge la sensation de pureté et d'élégance

Accords mets: pavé de saumon au citron, truite fumée de l'Ourdall, volaille au citron

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)

LOIRE

SANCERROIS

119	6	2025	AB Sancerre "En Grands Champs"	Domaine de la Moussière A.Mellot	25,95	23,95	31,93/l
-----	---	------	---------------------------------------	-------------------------------------	-------	--------------	---------

POUILLY-SUR-LOIRE

120	6	2025	Pouilly-Fumé "Les Origines"	Domaine André & Edmond Figeat	-25%	12,95	9,69	12,93/l
121	6	2024	Pouilly-Fumé XXL	Domaine André & Edmond Figeat	-25%	15,95	11,95	15,93/l
122	6	2025	Pouilly-Fumé "Les Craies"	Domaine André & Edmond Figeat		18,65	14,95	19,93/l
123	6	2025	Pouilly-Fumé "Cuvée Prestige"	Domaine André & Edmond Figeat		22,49	18,95	25,27/l
124	6	2023	Pouilly-Fumé	Château de Tracy	♥	22,95	19,95	26,60/l
125	3	2023	Pouilly-Fumé "Haute Densité"	Château de Tracy		43,95	39,95	53,27/l

PROVENCE

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE ROSÉS

126	6	2025	Les Grains "Rosé de Merlot"	Marrenon		7,49	5,95	7,93/l
127	6	2025	Studio By Miraval	Familles Brad Pitt & Perrin	-40%	11,95	6,99	9,32/l
128	6	2025	Château de la Clapière Cru Classé	Domaine et Châteaux Fabre	-25%	9,69	6,99	9,32/l
129	6	2025	Clos des Crostes	Château Les Crostes		10,25	9,25	12,33/l
130	6	2025	Château Coussin	Famille Sumeire	-25%	11,05	7,95	10,60/l
131	6	2025	Château Miraval	Familles Brad Pitt & Perrin		15,95	13,49	17,99/l
132	6	2025	Château D'Esclans "The Pale"		NEW -25%	13,95	9,99	13,32/l
133	6	2025	Château D'Esclans "The Beach by Whispering Angel"		♥ NEW	16,95	12,69	16,92/l
134	6	2025	Château D'Esclans "Whispering Angel"		NEW -25%	19,95	14,95	19,93/l
135	6	2025	Sainte Marguerite Côtes de Provence "Symphonie"			19,95	16,95	22,60/l
136	6	2024	AB Sainte Marguerite Côtes de Provence "Fantastique" Cru classé			29,95	24,95	33,27/l



133 6 2025

NEW

Château D'Esclans
"The Beach by Whispering Angel"
Coteaux d'Aix-en-Provence16,95 **12,69** 16,92/l

Nez: très expressif, mêlant des arômes de fraise et de framboise à des notes de melon, relevés par une délicate pointe de citron vert

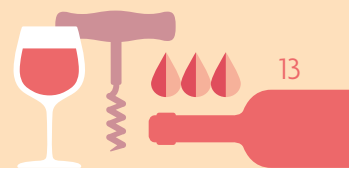
Bouche: souple et rafraîchissante, associant les fruits rouges à des nuances de melon et de pamplemousse. La touche de citron apporte une belle vivacité avec une finale désaltérante

Accords mets: tartare de saumon aux agrumes, aubergines grillées à la feta, tomates Mozzarella

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

VINS BLANCS ET ROSÉS



13

BANDOL ROSÉ

137	6	2025	Château Barthès	11,59	9,95	13,27
-----	---	------	-----------------	-------	-------------	-------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC BLANCS

138	6	2025	Domaine de la Baume "Les Mariés" Sauvignon Blanc	8,89	6,89	9,19
139	6	2025	Domaine de la Baume "Elisabeth" Viognier	8,89	6,89	9,19
140	6	2024	Cigalus Gérard Bertrand	27,49	21,95	29,27

PAYS D'OC ROSÉS

141	6	2025	Domaine de la Baume Pinot noir "Les Vignes d'Héloïse"		 	8,89	6,89	9,19	
142	6	2025		Or et Azur "Bee Friendly"	Gérard Bertrand	9,95	7,95	10,60	
143	6	2025	Château Puech-Haut "La Réserve"				14,09	9,85	13,13
144	6	2025	Château Puech-Haut "Tête de Béliar"				18,79	14,95	19,93

COTEAUX DU LANGUEDOC BLANCS, ARDÈCHE, VINS DE FRANCE

145	12	2024	Viognier	Maison Les Alexandrins	8,49	5,95	7,93	
146	6	2024	 Millemandises "Passion de fruit"	Domaine Magellan	-30%	12,95	8,95	11,93
147	6	2024	 Château L'Hospitalet La Réserve	Gérard Bertrand	13,95	10,95	14,60	
148	6	2025	Château Puech-Haut Prestige		15,79	11,79	15,72	
149	6	2024	Château Puech-Haut "Tête de Béliar"		28,95	22,95	30,60	
150	6	2023	Ardèche Chardonnay	Maison Louis Latour	 	9,95	7,95	10,60
151	6	2024	Grand Ardèche Chardonnay	Maison Louis Latour		14,75	11,49	15,32

CÔTES CATALANES BLANC

152	6	2022	Infiniment de l'Ou Chardonnay Mas de l'Ou	19,66	16,95	22,60
-----	---	------	---	-------	--------------	-------



150 6 2023 **NEW**

Maison Louis Latour
Ardèche Chardonnay

9,95 **7,95** 10,60

Nez: élégant et complexe, il dévoile de délicats arômes de pomme fraîche, de poire juteuse et de fleurs blanches

Bouche: riche et suave, les arômes de fruits frais dominent l'attaque, puis les épices douces prennent le relais pour se prolonger sur une finale d'une grande fraîcheur

Accords mets: quiche aux poireaux, scampis en sauce, poulet au curry

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



141 6 2025

NEW

Domaine de la Baume
Pays d'Oc Pinot noir
"Les Vignes d'Héloïse"

8,89 **6,89** 9,19

Nez: très expressif, il associe des notes de fraise et de framboise à des nuances de melon, rehaussées par une touche rafraîchissante de gelée de groseille

Bouche: ample et rafraîchissante, associant harmonieusement les fruits rouges croquants à une pointe de sureau. La finale est très expressive et élégante

Accords mets: assiette de charcuteries fines, boudin noir poêlé, pomme en compote caramélisée, blinis de saumon fumé

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC

153	6	2023	AB	Or at Azur "Bee Friendly"	Gérard Bertrand	9,95	7,95	10,60
154	6	2022	AB	Millemandises "La cerise sur le gâteau"	Domaine Magellan	10,89	8,49	11,32
155	6	2018	AB	La Maison Lafon "Cuvée Réservee"	Domaine Magellan	14,95	11,95	15,93

COTEAUX DU LANGUEDOC "MONTPEYROUX"

156	6	2023	AB	Domaine d'Aupilhac "Lou Maset"		12,95	9,95	13,27
157	6	2021	AB	Domaine d'Aupilhac "Montpeyroux"		16,95	13,95	18,60

COTEAUX DU LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY

158	6	2022		Les Complices de Puech-Haut		9,69	7,95	10,60
159	6	2022		Château Puech-Haut Prestige		-25% 15,79	11,49	15,32
160	6	2022		Château Puech-Haut "Tête de Bélier"		28,95	23,95	31,93

COTEAUX DU LANGUEDOC "PIC SAINT-LOUP"

161	6	2023	AB	Château de Lascaux "Carra"		13,95	10,95	14,60
162	6	2020	AB	Château de Lascaux "Nobles Pierres"		19,95	14,99	19,99
163	6	2022		Château Lavabre "Pic Saint-Loup"		29,90	22,95	30,60

COTEAUX DU LANGUEDOC "LA CLAPE"

164	6	2023	AB	Château L'Hospitalet La Réserve	Gérard Bertrand	13,95	10,95	14,60
165	6	2024	AB	Château L'Hospitalet "L'Hospitalitas"	Gérard Bertrand	46,95	37,95	50,60

SAINT-CHINIAN

166	6	2023	AB	Borie la Vitarèle "Les Terres Blanches"		10,75	8,49	11,32
167	6	2023	AB	Borie la Vitarèle "Les Schistes"		14,95	11,95	15,93

MINERVOIS

168	6	2022	AB VEGAN	Château de Tholomies "La Chapelle"		7,99	6,49	8,65
-----	---	------	-------------	------------------------------------	--	------	-------------	------



173 6 2025 AB
Château De Caraguilhès
Cuvée "Les Gourgoules"
Corbières

10,29 **7,95** 10,60

Nez: gourmand et expressif, il s'ouvre sur de généreuses notes de cerise noire, de mûre et de cassis frais

Bouche: souple et généreuse, elle séduit par son bel équilibre et ses tanins fondus. Les arômes de fruits noirs, de réglisse et de poivre noir se prolongent jusqu'en finale

Accords mets: côtes d'agneaux aux herbes, magret de canard au miel, tajine de poulets aux abricots

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



178 6 2020
Château Seguala
Tautavel Cuvée "Icône"
Élevé en fûts de chêne

20,59 **15,95** 21,27

Nez: intense et complexe de fruits noirs comme la myrtille et le cassis avec une pointe de sureau et de violette complétés par la réglisse et le poivre noir

Bouche: riche et concentré soutenue par des tanins serrés et droits. Les fruits noirs dominant accompagnés d'une belle intensité d'olives et d'épices méditerranéennes

Accords mets: côte de bœuf au four, cochon de lait grillé, carré d'agneau aux morilles

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)



169	6	2021	Château de Tholomies "La Chapelle" Minervois-La Livinière		18,35	14,95	19,93/l
170	6	2022	Château Laville Bertrou "Le Viala" Minervois-La Livinière	Gérard Bertrand	46,95	38,95	51,93/l

CORBIÈRES

171	6	2023	Château Fontarèche "Cuvée Pierre Mignard"		6,19	4,95	6,60/l
172	6	2024	Château Fontarèche "Cuvée 1682"		10,99	8,95	11,93/l
173	6	2025	Château De Caraguilhès "Les Gourgoules"	♥	10,29	7,95	10,60/l
174	6	2023	La Forge	Gérard Bertrand	46,95	38,95	51,93/l

FITOU

175	6	2021	Château Champ des Sœurs "Bel Amant"		12,95	9,95	13,27/l
-----	---	------	-------------------------------------	--	-------	-------------	---------

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

176	6	2023	Tautavel "An 560"	Gérard Bertrand	9,95	7,95	10,60/l
177	6	2021	Château Seguala Tautavel Élevé en fûts de chêne		10,99	8,99	11,99/l
178	6	2020	Château Seguala "Icône" Tautavel Élevé en fûts de chêne	♥	20,59	15,95	21,27/l
179	6	2022	Château des Jaumes "Infusion" Sans Sulfites ajoutés		9,99	7,59	10,12/l

CÔTES CATALANES

180	6	2023	Château de l'Ou	Château de l'Ou	10,05	7,95	10,60/l
181	6	2022	Infiniment de l'Ou	Mas de l'Ou	18,65	15,95	21,27/l

PAYS D'OC, VIN DE FRANCE ET IGP MÉDITERRANÉE

182	6	2023	Les Grains "Merlot"	Marrenon	7,49	5,95	7,93/l
183	6	2023	Les Grains "Syrah"	Marrenon	7,49	5,95	7,93/l
184	6	2023	"Autrement" Merlot	Gérard Bertrand	7,75	5,95	7,93/l
185	6	2022	Cigalus	Gérard Bertrand	27,49	21,95	29,27/l
186	6	2025	Domaine de la Baume "Grand Châtaignier" Merlot	♥ NEW	8,89	6,89	9,19/l
187	6	2025	Domaine de la Baume "Les Thermes" Cabernet-sauvignon	♥ NEW	8,89	6,89	9,19/l
188	6	2024	Domaine de la Baume "La Jeunesse" Syrah		8,89	6,89	9,19/l

CÔTES DE PROVENCE

189	6	2024	Clos des Crostes		10,25	9,25	12,33/l
-----	---	------	------------------	--	-------	-------------	---------


187 6 2025 **NEW**

Domaine de la Baume
Pays d'Oc Cuvée "Les Thermes"
Cabernet-sauvignon

8,89 **6,89** 9,19/l

Nez: très expressif à l'ouverture, avec le cassis qui domine les notes de réglisse et de poivron doux

Bouche: tanins bien présents et fondus offrant un bel équilibre ou les fruits noirs dominant, associés à de délicates notes d'épices parfumées

Accords mets: burger de bœuf, planche de charcuterie, Chili con carne

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



186 6 2025 **NEW**
Domaine de la Baume
Pays d'Oc
Cuvée "Grand Châtaignier" Merlot

8,89 **6,89** 9,19/l

Nez: gourmand et soyeux, il offre des arômes de prune mûre, de cassis et de gelée de sureau

Bouche: ronde et ample, les tanins sont harmonieux et fondus avec des arômes de fruits noirs comme la mûre et le sureau avec une pointe de thym

Accords mets: lasagne bolognaise, travers de porc caramélisés, daube provençale

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE-RÔTIE

190	6	2023	Côte-Rôtie "Vieilles Vignes"	Maison Tardieu-Laurent	74,95	59,95	79,93/
191	12	2021	Côte-Rôtie "brune & blonde"	Maison E.Guigal	60,95	54,95	73,27/
192	6	2021	Côte-Rôtie "Château d'Ampuis"	Maison E.Guigal	112,00	99,95	133,27/

SAINT-JOSEPH

193	6	2023	Saint-Joseph	Maison Les Alexandrins	24,95	18,95	25,27/
194	12	2021	Saint-Joseph	Maison E.Guigal	23,90	21,95	29,27/
195	6	2022	Saint-Joseph "Vignes de l'Hospice"	Maison E.Guigal	72,00	64,95	86,60/

HERMITAGE

196	6	2022	Hermitage	Maison Les Alexandrins	62,95	47,95	63,93/
-----	---	------	-----------	------------------------	-------	--------------	--------

CROZES-HERMITAGE

197	6	2023	Crozes-Hermitage	Maison Les Alexandrins	19,49	14,95	19,93/
198	12	2022	Crozes-Hermitage	Maison E.Guigal	19,50	16,95	22,60/

CORNAS

199	6	2022	Cornas	Maison Tardieu-Laurent	45,90	34,95	46,60/
200	6	2022	Cornas	Maison Les Alexandrins	40,55	30,95	41,27/

GIGONDAS

201	12	2023	Gigondas	Domaine du Grapillon d'Or	-25% 18,65	13,95	18,60/
202	6	2021	Gigondas	Château Raspail	17,90	13,49	17,99/
203	6	2022	Gigondas "Domaine Des Bosquets"	Julien Bréchet	28,90	22,95	30,60/
204	12	2021	Gigondas "Cuvée Excellence"	Domaine du Grapillon d'Or	30,25	24,95	33,27/
205	6	2022	Gigondas "Les Deux Parcelles"	Domaine du Grapillon d'Or	44,90	37,95	50,60/

VACQUEYRAS

206	12	2024	Vacqueyras	Domaine du Grapillon d'Or	14,95	12,95	17,27/
207	6	2022	 Vacqueyras "Vieilles Vignes"	Maison Tardieu-Laurent	24,90	19,95	26,60/



203 6 2022

"Domaine Des Bosquets"
Julien Bréchet
Gigondas

28,90 **22,95** 30,60/

Nez: ample et opulent, il révèle de généreux arômes de myrtille et de sureau, accompagnés de notes de réglisse et de poivre noir qui renforcent sa complexité et son caractère

Bouche: riche et concentrée, elle s'appuie sur des tanins serrés et parfaitement structurés. Les fruits noirs dominent l'ensemble, soutenus par de belles notes d'olive noire

Accords mets: côtelettes d'agneau grillés, ratatouille aux olives noires, Ossau-Iraty

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)

 Cactus


215 6 2024

Domaine Raymond Usséglio
Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Impériale"

49,95 **42,95** 57,27/

Nez: intense et puissant avec des notes de fruits noirs à profusion accompagnés d'épices, de thym, de sauge et de café froid

Bouche: riche et concentré avec des tanins puissants et maîtrisés ou les arômes de sureau, de myrtilles et de cassis dominent le cuir, la réglisse et les épices douces

Accords mets: entrecôte maturée, civet de sanglier, joue de bœuf braisée

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

DÉGUSTEZ NOS VINS COUP DE CŒUR ET DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS DE CETTE 50^e ÉDITION DES GRANDS VINS DE FRANCE

Cactus Belle Etoile

dans notre galerie marchande
du 12 au 25 octobre 2026

Du lundi au jeudi	11 H - 20 H
Les vendredis	10 H - 21 H
Les samedis	10 H - 20 H
Le dimanche 25/10	14 H - 18 H

Esch-Lallange

dans notre magasin
du 12 au 17 octobre 2026

Du lundi au vendredi	11 H - 13 H 14 H - 19 H
Le samedi	10 H - 13 H 14 H - 18 H

Bascharage

dans notre galerie marchande
du 12 au 25 octobre 2026

Du lundi au jeudi	8 H - 20 H
Les vendredis	8 H - 21 H
Les samedis	8 H - 20 H
Les dimanches	8 H - 13 H

Ingeldorf

dans notre magasin
du 15 au 24 octobre 2026

Du jeudi au vendredi	10 H 30 - 13 H 30 14 H 30 - 19 H 30
Les samedis	9 H 30 - 13 H 30 14 H 30 - 18 H 30

Howald

dans notre galerie marchande
du 12 au 24 octobre 2026

Du lundi au vendredi	10 H - 18 H
Les samedis	9 H 30 - 16 H

Roodt-sur-Syre

dans notre magasin
du 12 au 17 octobre 2026

Du lundi au samedi	11 H - 19 H
--------------------	-------------

RETROUVEZ NOS HORAIRES DE NOS STANDS DE DÉGUSTATION SUR WWW.CACTUS.LU



NOTEZ LES VINS QUI VOUS INTÉRESSENT

FROMAGE

DES COMPTOIRS À VOTRE SERVICE

BOUCHERIE

UN BON VIN MÉRITE UN FROMAGE À SA HAUTEUR

Découvrez notre sélection de fromages affinés et composez votre plateau selon vos envies : classique, prêt à déguster à l'apéritif ou avant le dessert.

Une façon simple de préparer un bel accord pour commencer ou terminer le repas.

*Service disponible dans les magasins disposant d'un comptoir fromagerie.



UN PLATEAU CHARCUTERIE OU UNE PIÈCE DE VIANDE À GRILLER POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIN COUP DE CŒUR ?

Nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller et à votre écoute pour satisfaire vos demandes.

ACCORD MET & VIN



Retrouvez notre recette
sur www.cactus.lu



230

NEW

Domaine de la Janasse
Côtes du Rhône
2023

-25%

11,95

8,95

11,93/l



BEAUMES-DE-VENISE

208	6	2023	Beaumes-de-Venise "Les Jumelles"	Domaine de Coyeux	9,95	7,95	10,60/
-----	---	------	----------------------------------	-------------------	------	-------------	--------

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

209	12	2024	Châteauneuf-du-pape "Les Jardins de la Livrée"	Domaine du Père Caboché	14,75	12,75	17,00/
210	12	2024	Châteauneuf-du-Pape	Domaine du Père Caboché	-25% 20,49	14,95	19,93/
211	6	2022	Châteauneuf-du-Pape Château de Vaudieu	Famille Bréchet	36,90	29,95	39,93/
212	6	2023	Châteauneuf-du-Pape "Les Cailloux"	Domaine André Brunel	35,95	27,95	37,27/
213	6	2022	Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Centenaire"	Domaine André Brunel	109,95	84,95	113,27/
214	6	2024	Châteauneuf-du-Pape	Domaine Raymond Usséglio	27,90	24,95	33,27/
215	6	2024	Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Impériale"	Domaine Raymond Usséglio	49,95	42,95	57,27/
216	6	2022	Châteauneuf-du-Pape "Tradition"	Domaine de la Janasse	41,95	34,95	46,60/
217	6	2022	Châteauneuf-du-Pape "Chaupin"	Domaine de la Janasse	61,95	52,95	70,60/
218	6	2022	Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes"	Domaine de la Janasse	84,49	64,95	86,60/
219	6	2023	Châteauneuf-du-Pape	Château de Beaucastel	89,95	86,95	115,93/
220	6	2023	Châteauneuf-du-Pape 1,5 l	Château de Beaucastel	199,00	184,95	123,30/
221	3	2022	Châteauneuf-du-Pape "Hommage à Jacques Perrin"	Château de Beaucastel	350,-	299,95	399,93/

RASTEAU

222	6	2022	Rasteau	Domaine Bressy-Masson	-25% 14,95	10,95	14,60/
-----	---	------	---------	-----------------------	------------	--------------	--------

LIRAC

223	6	2021	Lirac "Moulin des Chênes"	Famille Bréchet	-25% 9,49	6,95	9,27/
224	6	2021	Lirac "Plateau des Chênes"	Famille Bréchet	12,49	9,95	13,27/

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET

225	6	2023	Domaine des Bosquets Côtes du Rhône Villages Séguret "Les Quatres-Ponts"	Julien Bréchet	46,95	12,95	17,27/
-----	---	------	---	----------------	-------	--------------	--------

CÔTES DU RHÔNE PLAN DE DIEU

226	6	2024	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	Château Saint Jean	-30% 8,75	5,99	7,99/
-----	---	------	--------------------------------------	--------------------	-----------	-------------	-------



234 6 2021

Château de Fesles
Cabernet Franc "La Chapelle"
vieilles vignes

9,95 **7,49** 9,99/

Nez: harmonieux et expressif, il dévoile des arômes de framboise et de cassis, accompagnés de délicates notes de violette, de feuille de cassis et de graphite

Bouche: charnue et élégante, les tanins sont fins et soyeux. Les fruits rouges et noirs s'accompagnent de nuances de sous-bois et d'herbes sauvages, dans une finale fraîche et persistante

Accords mets: charcuterie maison, steak tartare, bœuf au four

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



225 6 2023

"Domaine des Bosquets"
Julien Bréchet
Côtes du Rhône Villages Séguret "Les Quatres-Ponts"

16,95 **12,95** 17,27/

Nez: élégant et expressif, il révèle des arômes de griotte, de mûre et de sureau, accompagnés de délicats arômes de violette, de garrigue, d'épices fines et de vanille

Bouche: ample et exquise, elle séduit par ses tanins fins. Les fruits noirs et rouges mûrs s'entremêlent aux notes épicées et florales dans une finale longue et savoureuse

Accords mets: agneau en croûte, suprême de poulet en sauce, camembert au four

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * *



240 6 2023

Domaine Chanson
Bourgogne Pinot noir45,95 **13,49** 17,99/l

Nez: élégant et frais, sur des arômes de pivoine, de gelée de groseille et de framboise

Bouche: souple et fraîche, avec des tanins légers. L'équilibre est parfait et les notes des fruits rouges ressortent dès l'entrée en bouche

Accords mets: planche de charcuteries fines, cordon bleu, camembert affiné

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

CÔTES DU RHÔNE

227	6	2025	Côtes du Rhône	Domaine du Père Caboché	-30%	6,95	4,79	6,39/l
228	6	2024	Côtes du Rhône Réserve	Famille Perrin	-25%	7,49	5,49	7,32/l
229	12	2023	Côtes du Rhône	Maison E. Guigal		10,05	7,95	10,60/l
230	6	2023	Côtes du Rhône	Domaine de la Janasse	NEW -25%	11,95	8,95	11,93/l
231	6	2025	Côtes du Rhône "Cuvée Sommelongue"	Domaine André Brunel		9,95	7,95	10,60/l
232	6	2024	AB Côtes du Rhône "Les Claux"	Domaine Raymond Usséglio		11,95	9,95	13,27/l
233	6	2023	AB Côtes du Rhône "Coudoulet de Beaucastel"	Domaine Perrin		26,95	24,95	33,27/l

LOIRE

234	6	2021	Cabernet Franc "La Chapelle" vieilles vignes	Château de Fesles	♥	9,95	7,49	9,99/l
235	6	2023	Sancerre	Domaine Carlin Pinson		16,90	13,95	18,60/l

BEAUJOLAIS

236	6	2024	AB Beaujolais	Maison Louis Tête		7,79	5,95	7,93/l
-----	---	------	---------------	-------------------	--	------	-------------	--------

BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS

237	6	2023	Coteaux Bourguignons	Maison Le Meurger		8,95	6,95	9,27/l
-----	---	------	----------------------	-------------------	--	------	-------------	--------

BOURGOGNE PINOT NOIR, ROUGE

238	6	2023	AB Bourgogne Pinot noir	Domaine Rossignol-Février		17,90	14,95	19,93/l
239	6	2023	Bourgogne Pinot noir	Maison Louis Latour		16,90	13,95	18,60/l
240	6	2023	Bourgogne Pinot noir	Domaine Chanson	♥	15,95	13,49	17,99/l
241	6	2022	Bourgogne rouge	Domaine François Feuillet		22,95	17,95	23,93/l
242	6	2024	Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits	Maison Le Meurger	♥	17,95	13,49	17,99/l

GEVREY-CHAMBERTIN

243	6	2023	AB Gevrey-Chambertin "La Platière"	Domaine Thierry Mortet		54,95	46,95	62,60/l
244	6	2023	Gevrey-Chambertin	Domaine Chanson		58,95	52,95	70,60/l
245	6	2022	Gevrey-Chambertin	Maison Louis Latour		62,95	58,95	78,60/l



242 6 2024

Maison Le Meurger
Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits17,95 **13,49** 17,99/l

Nez: élégant et délicat, il s'ouvre sur des arômes de cerise griotte, de framboise et de groseille, accompagnés de subtiles notes de poivre blanc

Bouche: fraîche et harmonieuse, elle séduit par sa texture souple et sa belle vivacité. Les fruits rouges frais dominent l'ensemble avec une finale délicatement épicée

Accords mets: pain surprise, filet mignon de veau, jambon persillé et pommes de terre

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

246	6	2023	Gevrey-Chambertin	Domaine François Feuillet	63,95	49,95	66,60/l
247	6	2023	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru "Poissenot"	Domaine Louis Jadot	NEW 117,95	104,95	139,93/l

MOREY-SAINT-DENIS

248	6	2022	Morey-Saint-Denis	Domaine François Feuillet	59,95	47,95	63,93/l
249	6	2022	Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru "Clos Sorbé"	Domaine François Feuillet	80,95	63,95	85,27/l

CHAMBOLLE-MUSIGNY

250	6	2022	Chambolle-Musigny	Maison Louis Latour	82,95	77,95	103,93/l
251	6	2023	Chambolle-Musigny "Les Cras"	Domaine Michele et Patrice Rion	93,95	74,95	99,93/l
252	6	2022	Chambolle-Musigny	Domaine François Feuillet	74,95	59,95	79,93/l
253	6	2022	Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru "Les Sentiers"	Domaine François Feuillet	127,00	99,95	133,27/l

VOUGEOT

254	6	2022	Vougeot 1 ^{er} Cru "Les Crâs"	Domaine François Feuillet	85,00	66,95	89,27/l
-----	---	------	--	---------------------------	-------	--------------	---------

VOSNE-ROMANÉE

255	6	2023	Vosne-Romanée	Domaine François Feuillet	72,95	57,95	77,27/l
-----	---	------	---------------	---------------------------	-------	--------------	---------

NUITS-SAINT-GEORGES

256	6	2022	Nuits-Saint-Georges	Domaine Michele et Patrice Rion	64,95	50,95	67,93/l
257	6	2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes"	Domaine Alain Michelot	56,00	44,95	59,93/l
258	6	2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Les Cailles"	Domaine Alain Michelot	83,00	64,95	86,60/l
259	6	2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Les Saint-Georges"	Domaine Alain Michelot	93,00	74,95	99,93/l

PERNAND-VERGELESSES

260	6	2022	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "Île des Vergeselles"	Domaine Louis Latour	48,95	45,95	61,27/l
261	6	2024	 Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "Les Vergeselles"	Domaine Rapet	56,95	48,95	65,27/l
262	6	2024	 Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru "Île des Vergeselles"	Domaine Rapet	71,00	59,95	79,93/l


280 6 2023 **NEW**

Maison Louis Jadot
Pommard 1^{er} Cru
"Grands Epenots"

96,95 **89,95** 119,93/l

Nez: d'une grande finesse, il s'ouvre sur des notes délicates de griotte, de violette et de gelée de groseille

Bouche: élégante et subtile, avec des arômes de griotte fraîche, de confiture de groseille et de framboise, portés par une remarquable précision aromatique

Accords mets: filet de biche sauce grand veneur, cailles aux cerises, filet mignon de porc aux cerises

Cotation: 19/20

Rapport qualité/prix: * * * (*)


269 6 2023 **NEW**

Maison Louis Jadot
Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru

39,95 **35,95** 47,93/l

Nez: fin et séduisant, il dévoile un bouquet floral de violette accompagné de notes de griotte et de groseille mûre

Bouche: structurée dès l'attaque par des tanins bien présents, les fruits rouges mûrs accompagnent les notes de réglisse et de poivre. La finale est longue et fraîche

Accords mets: filet de marccassin aux morilles, coq au vin rouge, bœuf bourguignon

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * (*)

VINS ROUGES



284 6 2023 **NEW**
 Maison Louis Jadot
 Santenay "Clos des Gatsulards"
 MONOPOLE
 Famille Gagey
 33,95 **29,95** 39,93/l

Nez: raffiné et expressif, il mêle des arômes de cerise fraîche et de framboise à de délicates notes de gelée de mûres et de coulis de sureau

Bouche: élégante et aérienne, elle séduit par sa texture veloutée, ses tanins fins et sa finale fraîche aux accents de fruits rouges

Accords mets: lapin à la moutarde, cailles rôties aux figues, Saint-Nectaire fermier affiné

Cotation: 19/20

Rapport qualité/prix: * * * *

ALOXE-CORTON

263	6	2023	Aloxe-Corton	Domaine Louis Latour	46,95	43,95	58,60/l
264	6	2024	Aloxe-Corton	Domaine Rapet	55,95	48,95	65,27/l
265	6	2022	Aloxe-Corton 1,5 l	Domaine Rapet	119,00	99,95	66,63/l
266	6	2023	Aloxe-Corton 1,5 l	Domaine Rapet	119,00	99,95	66,63/l

CORTON

267	6	2022	Corton "Grancey" Grand Cru	Domaine Louis Latour	115,00	104,95	139,93/l
268	6	2023	Corton Grand Cru	Domaine Rapet	131,00	109,95	146,60/l

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

269	6	2023	Savigny-Lès-Beaune 1 ^{er} Cru	Maison Louis Jadot	 NEW	39,95	35,95	47,93/l
270	6	2023	 Savigny-Lès-Beaune "Aux Fourneaux"	Domaine Rapet		39,95	35,95	47,93/l
271	6	2023	 Savigny-Lès-Beaune 1 ^{er} Cru "Aux Fourneaux"	Domaine Rapet		52,95	44,95	59,93/l

CHOREY-LÈS-BEAUNE

272	6	2023	Chorey-Lès-Beaune "Vieilles Vignes"	Domaine Rapet	38,95	32,95	43,93/l
-----	---	------	-------------------------------------	---------------	-------	--------------	---------

BEAUNE

273	6	2022	Beaune "Les Chardonnereux"	Domaine Rossignol-Février	32,95	29,95	39,93/l
274	6	2023	Beaune 1 ^{er} Cru "Clos du Roi"	Domaine Rapet	65,95	58,95	78,60/l
275	6	2023	Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches"	Domaine Chanson	77,95	67,95	90,60/l
276	6	2023	Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" 1,5 l	Domaine Chanson	158,95	137,95	91,97/l
277	6	2023	Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Fèves"	Domaine Chanson	78,95	68,95	91,93/l

POMMARD

278	6	2023	 Pommard "Les Petits Noizons"	Domaine Rossignol-Février	43,90	39,95	53,27/l	
279	6	2023	Pommard	Maison Louis Latour	53,95	49,95	66,60/l	
280	6	2023	Pommard 1 ^{er} Cru "Grands Epenots"	Maison Louis Jadot	 	96,95	89,95	119,93/l

VOLNAY

281	6	2023	Volnay "Vieilles Vignes"	Domaine Rossignol-Février	39,90	37,95	50,60/l
282	6	2023	Volnay "Robardelle" 1 ^{er} Cru	Domaine Rossignol-Février	56,95	53,95	71,93/l
283	6	2018	Volnay 1 ^{er} Cru "Clos de la Barre"	Maison Louis Jadot	86,95	74,95	99,93/l



290 6 2022

Maison Louis Latour
 Mercurey

25,95 **22,95** 30,60/l

Nez: élégant et expressif, dévoilant des arômes de griotte, de framboise et de fraise des bois, accompagnés de délicates notes florales de pivoine et de rose

Bouche: souple et riche, elle séduit par ses tanins soyeux et son équilibre. Les arômes de fruits rouges frais, de griotte et de gelée de groseille qui s'étirent vers une finale, longue et raffinée

Accords mets: canette à l'orange, filet de biches aux aïrelles, cœur de rumsteack

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS ROUGES



25

SANTENAY

284	6	2023	Santenay "Clos des Gatsulards" MONOPOLE	Maison Louis Jadot Famille Gagey	♥ NEW	33,95	29,95	39,93/l
285	6	2024	AB Santenay 1 ^{er} Cru "Clos de la Comme"	Vignobles Ludovic Pierrot		25,95	22,95	30,60/l
286	6	2024	AB Santenay 1 ^{er} Cru "Les Gravières"	Vignobles Ludovic Pierrot		26,95	24,95	33,27/l
287	6	2024	AB Santenay 1 ^{er} Cru "Clos de Tavanne"	Vignobles Ludovic Pierrot		26,95	24,95	33,27/l
288	6	2023	Santenay 1 ^{er} Cru "Beauregard" 1,5 l	Domaine Chanson		71,00	60,95	40,63/l

RULLY

289	6	2022	Rully "Brange"	Domaine de l'Ecette		23,95	19,95	26,60/l
-----	---	------	----------------	---------------------	--	-------	--------------	---------

MERCUREY

290	6	2022	Mercurey	Maison Louis Latour	♥	25,95	22,95	30,60/l
-----	---	------	----------	---------------------	---	-------	--------------	---------

BORDEAUX

BORDEAUX

291	6	2019	Château Thieuley			9,39	7,49	9,99/l
292	6	2018	Château Thieuley "Réserve Francis Courselle"			12,15	9,95	13,27/l
293	6	2023	AB Mouton Cadet X Pierre			12,15	9,95	13,27/l

BORDEAUX SUPÉRIEUR

294	6	2022	Château Le Grand Verdus		-30%	7,95	5,55	7,40/l
295	6	2024	Château de Seguin			6,59	5,59	7,45/l
296	6	2023	Château de Seguin cuvée prestige			9,95	8,49	11,32/l
297	6	2021	Château de Parenchère			7,90	6,49	8,65/l

CÔTES DE BOURG

298	6	2019	Château Moulin Eyquem			6,95	5,95	7,93/l
299	6	2023	Château de Genibon			7,59	6,49	8,65/l

GRAVES

300	6	2022	AB Château De Monbazan	Graves		12,55	9,95	13,27/l
-----	---	------	------------------------	--------	--	-------	-------------	---------



COUP DE CŒUR

305 6 2022

Château Les Grands Chênes Médoc

15,95 **13,95** 18,60/l

Nez: expressif et enjoueur, sur des arômes de cerise noir, de prune et de myrtille avec une pointe d'épices et d'olive

Bouche: riche et harmonieuse, aux tanins fondus. Les fruits noirs s'expriment avec intensité, accompagnés d'une fine touche de vanille en finale

Accords mets: carbonade flamande, entrecôte sauce champignon, agneau de sept heures

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



301 6 2022

Château Bois du Fil Médoc

9,95 **7,95** 10,60/l

Nez: expressif et séduisant, il dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, relevés par de délicates épices douces et une subtile touche de vanille

Bouche: ronde et structurée. Les notes de réglisse et d'épices douces dominent jusqu'en fin de bouche

Accords mets: osso bucco, tartare de bœuf, rôti Orloff

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



330 6 2022

Château Chasse-Spleen
Moulis-en-Médoc35,95 **32,49** 43,32/l

Nez: classique et complexe, les fruits rouge s'associe aux fruits noirs avec des notes de poivre et de cuir

Bouche: ample et riche, avec une belle maturité des tanins. Les arômes de tabac, de cuir, de prune et de graphite complètent magnifiquement la bouche

Accords mets: râble de lièvre, coquelet aux petits poix, poulet fermier

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)

MÉDOC

301	6	2022	AB	Château Bois du Fil		♥ NEW	9,95	7,95	10,60/l
302	6	2020		Château Saint-Aubin	Cru bourgeois		9,95	7,95	10,60/l
303	6	2020		Château Saint-Aubin 1,5 l	Cru bourgeois		18,69	15,95	10,63/l
304	6	2016		Château Castéra	Cru bourgeois	-25%	14,49	10,85	14,47/l
305	6	2022		Château les Grands Chênes		♥	15,95	13,95	18,60/l
306	6	2023		Clos Manou			23,49	21,50	28,67/l
307	6	2024		Clos Manou			20,95	17,95	23,93/l

HAUT-MÉDOC

308	6	2022		Château Citran			18,95	17,49	23,32/l
309	24	2022		Château Citran 0,375 l			10,95	10,69	28,51/l
310	6	2022		Château Citran 1,5 l			40,95	37,95	25,30/l
311	6	2023		Château Citran			18,49	16,49	21,99/l
312	24	2022		Château Sociando-Mallet 0,375 l			22,95	19,95	53,20/l
313	6	2022		Château Sociando-Mallet 1,5 l			84,95	76,95	51,30/l
314	6	2023		Château Sociando-Mallet			32,49	29,49	39,32/l
315	6	2023		Château Sociando-Mallet 1,5 l			67,95	61,95	41,30/l
316	6	2024		Château Sociando-Mallet			26,95	23,95	31,93/l
317	6	2022		Château de Camensac	5° Grand Cru classé		30,95	27,95	37,27/l
318	6	2023		Château de Camensac	5° Grand Cru classé		24,49	21,95	29,27/l
319	6	2022		Château La Tour Carnet	4° Grand Cru classé		32,95	30,49	40,65/l
320	24	2022		Château La Tour Carnet 0,375 l	4° Grand Cru classé		17,95	16,49	43,97/l
321	6	2022		Château La Tour Carnet 1,5 l	4° Grand Cru classé		68,95	65,95	43,97/l
322	6	2023		Château La Tour Carnet	4° Grand Cru classé		29,95	27,49	36,65/l
323	6	2024		Château La Tour Carnet	4° Grand Cru classé		26,95	23,49	31,32/l

MOULIS

324	6	2020	AB	Château Anthonic		-25%	19,45	14,49	19,32/l
325	6	2020	AB	Château Anthonic 1,5 l			35,95	29,95	19,97/l
326	6	2022		Château Lestage-Darquier Grand Poujeaux			44,95	38,95	51,93/l
327	6	2023		Château Lestage-Darquier Grand Poujeaux			44,95	34,95	46,60/l
328	12	2018		Château Dutruch-Grand Poujeaux		-25%	16,95	12,69	16,92/l
329	6	2020		Château Dutruch-Grand Poujeaux 1,5 l			36,95	28,95	19,30/l

349 6 2022
Château La Tour de Mons
Margaux23,95 **20,95** 27,93/l

Nez: gourmand et complexe, mêlant la gelée de fruits noirs, le cassis, la réglisse et une légère touche boisée

Bouche: structurée et élégante, soutenue par des tanins fondus. L'ensemble offre une belle fraîcheur et une finale délicatement épicée. Un bel équilibre

Accords mets: noisette de chevreuil, bavette à l'échalote, steak tartare

Cotation: 17/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS ROUGES



27

330	6	2022	Château Chasse-Spleen	♥	35,95	32,49	43,32/l
331	24	2022	Château Chasse-Spleen 0,375 l		19,95	17,95	47,87/l
332	6	2022	Château Chasse-Spleen 1,5 l		74,95	68,49	45,66/l
333	6	2023	Château Chasse-Spleen		28,95	27,95	37,27/l
334	6	2023	Château Chasse-Spleen 1,5 l		60,95	58,95	39,30/l
335	6	2024	Château Chasse-Spleen		26,49	22,95	30,60/l
336	6	2022	Château Poujeaux		28,95	27,49	36,65/l
337	24	2022	Château Poujeaux 0,375 l		16,95	15,95	42,53/l
338	6	2022	Château Poujeaux 1,5 l		60,95	57,95	38,63/l
339	6	2023	Château Poujeaux		25,49	23,95	31,93/l
340	6	2023	Château Poujeaux 1,5 l		53,95	51,49	34,33/l

MARGAUX

341	6	2022	AB Château La Gurgue		25,95	23,95	31,93/l
342	6	2023	AB Château La Gurgue		23,49	20,95	27,93/l
343	6	2022	Château du Courneau	-25%	25,95	18,95	25,27/l
344	12	2018	Château Charmant		27,19	20,95	27,93/l
345	6	2022	Château Labégorce		35,95	33,95	45,27/l
346	6	2022	Château Labégorce 1,5 l		74,95	70,95	47,30/l
347	6	2023	Château Labégorce		29,95	27,49	36,65/l
348	6	2023	Château Labégorce 1,5 l		62,95	57,95	38,63/l
349	6	2022	Château La Tour de Mons	♥	23,95	20,95	27,93/l
350	6	2023	Château La Tour de Mons		22,49	20,49	27,32/l
351	6	2022	Château Cantenac-Brown	3° Grand Cru classé	59,95	56,95	75,93/l
352	6	2023	Château Cantenac-Brown	3° Grand Cru classé	49,95	44,95	59,93/l
353	6	2023	La Sirène de Giscours	Second vin du Ch. Giscours	28,95	25,95	34,60/l
354	6	2024	La Sirène de Giscours	Second vin du Ch. Giscours	26,95	23,49	31,32/l
355	6	2023	Château Giscours	3° Grand Cru classé	62,95	52,95	70,60/l
356	6	2024	Château Giscours	3° Grand Cru classé	53,95	46,95	62,60/l
357	6	2022	Château du Tertre	5° Grand Cru classé	44,95	41,95	55,93/l
358	6	2023	Château du Tertre	5° Grand Cru classé	39,95	35,95	47,93/l
359	6	2024	Château du Tertre	5° Grand Cru classé	37,95	32,95	43,93/l
360	6	2022	Château Malescot Saint-Exupéry	3° Grand Cru classé ♥	66,95	61,95	82,60/l



373 6 2022

Les Fiefs de Lagrange
Saint-Julien
Second vin du Château Lagrange

24,95 **22,95** 30,60/l

Nez: expressif et élégant, il révèle des arômes de cassis, de cerise noire et de mûre, complétés par de délicates notes de réglisse et d'épices fines

Bouche: souple et harmonieuse, avec des tanins fins et bien intégrés. Les fruits noirs frais dominent l'ensemble avant une finale équilibrée, marquée par une touche épicée

Accords mets: tournedos de bœuf grillé, dinde farcie aux champignons, contrefilet grillé

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



360 6 2022

Château Malescot Saint-Exupéry
Margaux
3° Grand Cru classé

66,95 **61,95** 82,60/l

Nez: d'une grande élégance, il dévoile des arômes de cassis, de mûre, de cerise noire et de fines notes de cèdre et d'épices raffinées

Bouche: ample et généreuse, portée par des tanins soyeux et parfaitement intégrés. Les fruits noirs mûrs s'associent à des nuances épicées avant une finale longue et savoureuse

Accords mets: filet de bœuf aux échalotes, cuissot de chevreuil, entrecôte marchand de vin

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *



361	24	2022	Château Malescot Saint-Exupéry 0,375 l	3 ^e Grand Cru classé	34,49	30,95	82,53€/l
362	6	2022	Château Malescot Saint-Exupéry 1,5 l	3 ^e Grand Cru classé	136,95	126,95	84,63€/l
363	6	2023	Château Malescot Saint-Exupéry	3 ^e Grand Cru classé	47,95	42,95	57,27€/l
364	6	2023	Château Malescot Saint-Exupéry 1,5 l	3 ^e Grand Cru classé	98,95	88,95	59,30€/l
365	6	2024	Château Malescot Saint-Exupéry	3 ^e Grand Cru classé	43,49	37,95	50,60€/l
366	6	2023	Château Brane-Cantenac	2 ^e Grand Cru classé	67,95	61,95	82,60€/l
367	6	2023	Château Lascombes	2 ^e Grand Cru classé	73,95	65,95	87,93€/l
368	6	2024	Château Lascombes	2 ^e Grand Cru classé	62,95	54,95	73,27€/l
369	1	2022	Château Palmer	3 ^e Grand Cru classé	439,95	415,95	554,60€/l
370	6	2023	Château Palmer	3 ^e Grand Cru classé	358,95	315,95	421,27€/l
371	1	2022	Château Margaux	1 ^{er} Grand Cru classé	798,95	699,00	932,00€/l
372	6	2023	Château Margaux	1 ^{er} Grand Cru classé	559,95	509,95	679,93€/l

SAINT-JULIEN

373	6	2022	Les Fiefs de Lagrange	Second vin du Ch. Lagrange	24,95	22,95	30,60€/l
374	24	2022	Les Fiefs de Lagrange 0,375 l	Second vin du Ch. Lagrange	14,95	12,95	34,53€/l
375	6	2023	Les Fiefs de Lagrange	Second vin du Ch. Lagrange	22,95	21,95	29,27€/l
376	6	2023	Les Fiefs de Lagrange 1,5 l	Second vin du Ch. Lagrange	48,95	46,95	31,30€/l
377	6	2024	Les Fiefs de Lagrange	Second vin du Ch. Lagrange	20,95	17,95	23,93€/l
378	6	2022	Sarget de Gruaud Larose	Second vin du Ch. Gruaud-Larose	29,00	27,49	36,65€/l
379	6	2023	Sarget de Gruaud Larose	Second vin du Ch. Gruaud-Larose	28,95	24,95	33,27€/l
380	24	2022	Château Gloria 0,375 l		24,95	22,95	61,20€/l
381	6	2022	Château Gloria 1,5 l		94,95	91,49	60,99€/l
382	6	2023	Château Gloria		34,49	31,49	41,99€/l
383	6	2022	Château Banaire-Ducru	4 ^e Grand Cru classé	58,95	55,95	74,60€/l
384	6	2023	Château Banaire-Ducru	4 ^e Grand Cru classé	48,95	42,95	57,27€/l
385	6	2024	Château Banaire-Ducru	4 ^e Grand Cru classé	38,95	33,95	45,27€/l
386	6	2022	Château Talbot	4 ^e Grand Cru classé	71,95	68,49	91,32€/l
387	6	2023	Château Talbot	4 ^e Grand Cru classé	53,95	48,95	65,27€/l
388	6	2024	Château Talbot	4 ^e Grand Cru classé	48,49	41,95	55,93€/l
389	6	2022	Château Lagrange	3 ^e Grand Cru classé	58,95	52,49	69,99€/l
390	6	2022	Château Lagrange 1,5 l	3 ^e Grand Cru classé	120,95	108,95	72,63€/l

383 6 2022

Château Banaire-Ducru
Saint-Julien
4^e Grand Cru classé58,95 **55,95** 74,60€/l

Nez: expressif et élégant, il révèle des arômes de cassis, de cerise noire et de mûre, complétés par de délicates notes de réglisse et de bois noble

Bouche: intense et ample, avec des tanins fins et bien intégrés. Les fruits noirs dominent l'ensemble avant une finale longue, équilibré et délicatement réglissé

Accords mets: risotto aux cépes, tourte aux champignons, mimolette vieille

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * *



403 6 2022

Château Bellegrave
Pauillac
Cru Bourgeois26,95 **25,95** 34,60€/l

Nez: intense et riche, le cassis, la mûre et la myrtille dominent l'ensemble, des notes épicées apparaissent subtilement

Bouche: d'une belle structure avec des tanins puissants. La myrtille et le cassis accompagnent les notes de poivre et de réglisse jusqu'en fin de bouche

Accords mets: confitelet au poivre, filet de marassin, roulades au jus de viande

Cotation: 17/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)



391	6	2023	Château Lagrange	3 ^e Grand Cru classé	46,95	41,95	55,93€/l
392	6	2023	Château Lagrange 1,5 l	3 ^e Grand Cru classé	96,95	87,49	58,33€/l
393	6	2024	Château Lagrange	3 ^e Grand Cru classé	41,49	35,95	47,93€/l
394	6	2023	Château Léoville Barton	2 ^e Grand Cru classé	83,95	74,95	99,93€/l
395	6	2022	Château Léoville Poyferré	2 ^e Grand Cru classé	124,95	117,95	157,27€/l
396	6	2023	Château Léoville Poyferré	2 ^e Grand Cru classé	84,95	75,95	101,27€/l
397	6	2022	 Château Gruaud-Larose	2 ^e Grand Cru classé	103,95	96,95	129,27€/l
398	6	2023	 Château Gruaud-Larose	2 ^e Grand Cru classé	89,95	78,95	105,27€/l
399	6	2022	Château Ducru-Beaucaillou	2 ^e Grand Cru classé	274,95	261,95	349,27€/l
400	6	2023	Château Ducru-Beaucaillou	2 ^e Grand Cru classé	179,95	157,95	210,60€/l
401	6	2022	Château Léoville Las Cases	2 ^e Grand Cru classé	384,95	346,95	462,60€/l
402	6	2023	Château Léoville Las Cases	2 ^e Grand Cru classé	206,95	189,49	252,65€/l

PAUILLAC

403	6	2022	Château Bellegrave		26,95	25,95	34,60€/l
404	24	2022	Château Bellegrave 0,375 l		15,95	13,95	37,20€/l
405	6	2022	Château Bellegrave 1,5 l		56,95	55,95	37,30€/l
406	6	2023	Château Bellegrave		24,95	21,95	29,27€/l
407	6	2023	Château Bellegrave 1,5 l		52,95	46,95	31,30€/l
408	6	2022	Château Lynch-Moussas	5 ^e Grand Cru classé	39,95	37,95	50,60€/l
409	6	2023	Château Lynch-Moussas	5 ^e Grand Cru classé	35,95	31,49	41,99€/l
410	6	2022	 Château Pontet-Canet	5 ^e Grand Cru classé	133,95	124,95	166,60€/l
411	6	2022	 Château Pontet-Canet 1,5 l	5 ^e Grand Cru classé	270,95	252,95	168,63€/l
412	6	2023	 Château Pontet-Canet	5 ^e Grand Cru classé	96,95	88,95	118,60€/l
413	6	2023	 Château Pontet-Canet 1,5 l	5 ^e Grand Cru classé	196,95	180,95	120,63€/l
414	6	2024	Château Pontet-Canet	5 ^e Grand Cru classé	87,95	76,49	101,99€/l
415	6	2022	Château Lynch Bages	5 ^e Grand Cru classé	157,95	145,95	194,60€/l
416	6	2023	Château Lynch Bages	5 ^e Grand Cru classé	105,95	96,95	129,27€/l
417	6	2022	Château Pichon Longueville Baron	2 ^e Grand Cru classé	198,95	187,95	250,60€/l
418	6	2023	Château Pichon Longueville Baron	2 ^e Grand Cru classé	154,95	139,95	186,60€/l
419	6	2023	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2 ^e Grand Cru classé	164,95	149,49	199,32€/l
420	6	2022	Château Mouton-Rothschild	1 ^{er} Grand Cru classé	769,95	731,95	975,93€/l
421	6	2023	Château Mouton-Rothschild	1 ^{er} Grand Cru classé	509,95	459,95	613,27€/l



435 6 2023

Château Cos Labory
Saint-Estèphe
5^e Grand Cru classé

40,95 **36,95** 49,27€/l

Nez: riche et complexe, il s'ouvre sur des arômes de mûre, de cassis et de gelée de myrtille, relevés par des notes de tabac blond, de cèdre et d'épices douces

Bouche: ample et concentrée, elle dévoile une matière généreuse soutenue par des tanins serrés. Le cassis et la mûre dominent l'ensemble avant de laisser place à une finale persistante

Accords mets: paleron de bœuf braisé, côtes d'agneau au basilic, pintade laquée aux épices

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *



412 6 2023



Château Pontet-Canet
Pauillac
5^e Grand Cru classé

96,95 **88,95** 118,60€/l

Nez: intense et raffiné, il dévoile des arômes de cassis, de sureau et de cerise noire, complétés par des notes de cèdre, de graphite et de poivre fraîchement moulu

Bouche: puissante et structurée, elle s'appuie sur des tanins denses et élégants. Les fruits noirs mûrs se mêlent à des nuances de réglisse et de girofle avant une finale longue et droite

Accords mets: chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf maturée, comté affiné 24 mois

Cotation: 19/20

Rapport qualité/prix: * * * *



459 6 2022
Château Latour-Martillac
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

37,49 **36,49** 48,65/l

Nez: intense et puissante, sur des notes de réglisse, de cassis et de cerise noire, accompagnées de nuances de cacao, de cèdre et d'épices douces

Bouche: généreuse complexe, elle offre une belle concentration de fruits noirs soutenue par des tanins élégants et bien intégrés. La finale est persistante et très harmonieuse

Accords mets: ris de veau aux morilles, côte de bœuf à la moelle, risotto aux ceps

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * (*)

422	6	2022	Carruades de Lafite	Second vin du Ch. Lafite-Rothschild	268,95	257,95	343,93/l
423	6	2023	Carruades de Lafite	Second vin du Ch. Lafite-Rothschild	212,95	199,95	266,60/l
424	6	2022	Château Lafite-Rothschild	1 ^{er} Grand Cru classé	849,95	831,95	1109,27/l
425	6	2023	Château Lafite-Rothschild	1 ^{er} Grand Cru classé	622,95	557,95	743,93/l

SAINT-ESTÈPHE

426	12	2022	Château Clauzet	Cru bourgeois	-25%	21,69	15,95	21,27/l
427	24	2022	Château Clauzet 0,375 l	Cru bourgeois		11,79	9,95	26,53/l
428	6	2022	Château Clauzet 1,5 l	Cru bourgeois		43,95	34,95	23,30/l
429	6	2022	Château Petit Bocq	Cru bourgeois	-25%	22,95	16,95	22,60/l
430	12	2022	Château Petit Bocq 0,375 l	Cru bourgeois		12,95	11,49	30,64/l
431	6	2022	Château Petit Bocq 1,5 l	Cru bourgeois		47,95	42,95	28,63/l
432	6	2023	Château Petit Bocq	Cru bourgeois		19,95	17,95	23,93/l
433	6	2023	Château Petit Bocq 1,5 l	Cru bourgeois		42,95	38,95	25,97/l
434	6	2022	Château Cos Labory	5 ^e Grand Cru classé		39,95	36,95	49,27/l
435	6	2023	Château Cos Labory	5 ^e Grand Cru classé		40,95	36,95	49,27/l
436	6	2024	Château Cos Labory	5 ^e Grand Cru classé		34,95	29,95	39,93/l
437	6	2022	Château Haut-Marbuzet			46,95	43,95	58,60/l
438	24	2022	Château Haut-Marbuzet 0,375 l			24,95	22,95	61,20/l
439	6	2022	Château Haut-Marbuzet 1,5 l			96,95	90,95	60,63/l
440	6	2023	Château Haut-Marbuzet			40,95	36,95	49,27/l
441	6	2023	Château Haut-Marbuzet 1,5 l			84,95	76,95	51,30/l
442	6	2024	Château Haut-Marbuzet			34,95	29,95	39,93/l
443	24	2022	Château Phélan Ségur 0,375 l			29,95	26,95	71,87/l
444	6	2022	Château Phélan Ségur 1,5 l			114,95	107,95	71,97/l
445	6	2023	Château Phélan Ségur			46,95	42,95	57,27/l
446	6	2023	Château Phélan Ségur 1,5 l			96,95	88,95	59,30/l
447	6	2024	Château Phélan Ségur			42,95	37,49	49,99/l
448	6	2023	Château Lafon-Rochet	4 ^e Grand Cru classé		40,95	36,95	49,27/l
449	6	2022	Château Calon-Ségur	3 ^e Grand Cru classé		148,95	141,95	189,27/l
450	6	2023	Château Calon-Ségur	3 ^e Grand Cru classé		117,95	104,95	139,93/l
451	6	2023	La Dame de Montrose	Second vin du Château Montrose		36,95	33,49	44,65/l
452	6	2023	Château Montrose	2 ^e Grand Cru classé		179,95	167,95	223,93/l



463 6 2023
Château de Fieuzal
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

29,95 **25,95** 34,60/l

Nez: complexe et séduisant, sur des notes de cerise noire, de prune mûre et de cassis, complétées par des touches de moka, de boîte à cigare et d'épices fines

Bouche: dense et harmonieuse, soutenue par des tanins fins. Les fruits noirs s'entremêlent à des nuances de réglisse et de chocolat noir. La finale est fraîche et persistante

Accords mets: filet de chevreuil, entrecôte maturée, mimolette affinée

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)



453	6	2022	Château Cos D'Estournel	2 ^e Grand Cru classé	274,95	261,95	349,271
454	6	2023	Château Cos D'Estournel	2 ^e Grand Cru classé	167,95	152,49	203,321

PESSAC-LÉOGNAN

455	6	2023	Château Lafont-Menaut		-25%	14,95	10,95	14,601
456	12	2018	Château Gazin-Rocquencourt			25,90	22,95	30,601
457	6	2022	L'Esprit de Chevalier	Second vin du Domaine de Chevalier		25,95	24,95	33,271
458	6	2023	L'Esprit de Chevalier	Second vin du Domaine de Chevalier		24,45	21,95	29,271
459	6	2022	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé	♥	37,49	36,49	48,651
460	6	2023	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé		30,45	28,95	38,601
461	6	2024	Château Latour-Martillac	Grand Cru classé		27,95	24,49	32,651
462	6	2022	Château de Fieuzal	Grand Cru classé		40,95	38,95	51,931
463	6	2023	Château de Fieuzal	Grand Cru classé	♥	29,95	25,95	34,601
464	6	2024	Château de Fieuzal	Grand Cru classé		28,95	25,49	33,991
465	24	2022	Château Malartic-Lagravière 0,375 l	Grand Cru classé		26,95	24,95	66,531
466	6	2022	Château Malartic-Lagravière 1,5 l	Grand Cru classé		100,95	97,95	65,301
467	6	2023	Château Malartic-Lagravière	Grand Cru classé		38,95	34,95	46,601
468	6	2023	Château Malartic-Lagravière 1,5 l	Grand Cru classé		80,95	72,95	48,631
469	6	2024	Château Malartic-Lagravière	Grand Cru classé		37,95	32,95	43,931
470	6	2022	Domaine de Chevalier Habillage spécial 40 ^e vendange	Grand Cru classé		81,95	78,95	105,271
471	6	2022	Domaine de Chevalier 1,5 l Habillage spécial 40 ^e vendange	Grand Cru classé		166,95	160,95	107,301
472	6	2023	Domaine de Chevalier	Grand Cru classé	♥	67,95	62,95	83,931
473	6	2023	Domaine de Chevalier 1,5 l	Grand Cru classé		138,95	128,95	85,971
474	24	2022	Château Carbonnieux 0,375 l	Grand Cru classé		20,95	18,95	50,531
475	6	2022	Château Carbonnieux 1,5 l	Grand Cru classé		78,95	73,95	49,301
476	6	2023	Château Carbonnieux	Grand Cru classé		33,49	29,49	39,321
477	6	2024	Château Carbonnieux	Grand Cru classé		29,95	25,95	34,601
478	24	2022	Château Pape-Clément 0,375 l	Grand Cru classé		48,95	44,95	119,871
479	6	2022	Château Pape-Clément 1,5 l	Grand Cru classé		188,95	179,95	119,971
480	6	2023	Château Pape-Clément	Grand Cru classé	♥	84,95	78,95	105,271
481	6	2023	Château Pape-Clément 1,5 l	Grand Cru classé		172,95	160,95	107,301
482	6	2024	Château Pape-Clément	Grand Cru classé		76,95	66,95	89,271



480 6 2023
Château Pape-Clément
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

84,95 **78,95** 105,271

Nez: expressif et charmeur, développant des arômes de sureau de myrtille, de cassis et de mûre, accompagnés de délicates notes de cèdre et de vanille

Bouche: dense et veloutée, elle séduit par son fruit éclatant, ses tanins raffinés et son équilibre remarquable. La finale est longue, savoureuse et fraîche

Accords mets: filet Wellington, magret de canard aux cépes, daube de sanglier

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * (*)



472 6 2023
Domaine de Chevalier
Pessac-Léognan
Grand Cru classé de Graves

67,95 **62,95** 83,931

Nez: d'une grande élégance, il s'ouvre sur des arômes de cassis et de cerise noire, accompagnés de notes de cèdre, de boîte à cigare, et d'épices parfumées

Bouche: racée et équilibrée, elle séduit par son fruit, sa texture soyeuse et ses tanins raffinés. Les saveurs de fruits noirs mûrs et de cacao s'étirent vers une finale longue et distinguée

Accords mets: carré d'agneau aux herbes, magret de canard rôti, pintade aux champignons des bois

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS ROUGES



502 6 2022

Château de Sales
Pomerol29,95 **28,49** 37,99/l

Nez: raffiné et ouvert, sur des notes de mûre, de cerise et de prune fraîche, soulignées par des touches de sous-bois, de cacao et de poivre blanc

Bouche: fine et savoureuse, elle associe une concentration de fruits mûrs à des tanins souples et élégants. Belle fraîcheur en finale sur une note régressée

Accords mets: civet de porc au vin rouge, lapin aux amandes, persillade de cèpes

Cotation: 17/20

Rapport qualité/prix: * * * * (*)

483	6	2022	AB	Château Smith Haut-Lafitte	Grand Cru classé	169,95	159,95	213,27l
484	6	2023	AB	Château Smith Haut-Lafitte	Grand Cru classé	136,95	120,95	161,27l
485		2023		Château Les Carmes Haut-Brion 1,5 l	Grand Cru classé	234,95	213,95	142,63l
486	6	2022		Château Haut-Bailly	Grand Cru classé	178,95	166,95	222,60l
487	6	2023		Château Haut-Bailly	Grand Cru classé	133,95	121,95	162,60l
488	6	2024		Château Haut-Bailly	Grand Cru classé	85,95	74,95	99,93l
489	6	2022		Château Haut-Brion	1 ^{er} Grand Cru classé	769,95	725,95	967,93l
490	6	2023		Château Haut-Brion	1 ^{er} Grand Cru classé	489,95	431,49	575,32l

FRONSAC

491	6	2020		Château Tessendey		-25%	13,95	9,95	13,27l
492	6	2022	AB	Château de la Dauphine			20,95	18,95	25,27l
493	12	2022	AB	Château de la Dauphine 0,375 l			12,95	11,49	30,64l
494	6	2022	AB	Château de la Dauphine 1,5 l			44,95	40,95	27,30l
495	6	2023	AB	Château de la Dauphine			20,95	18,95	25,27l
496	6	2023	AB	Château de la Dauphine 1,5 l			44,95	40,95	27,30l
497	6	2024	AB	Château de la Dauphine			20,95	17,95	23,93l

POMEROL

498	6	2022		By Clinet			29,95	26,95	35,93l
499	6	2022		Château Chantalouette	Second vin du Ch. De Sales	-25%	23,49	17,49	23,32l
500	24	2022		Château Chantalouette 0,375 l	Second vin du Ch. De Sales		12,95	10,95	29,20l
501	6	2022		Château Chantalouette 1,5 l	Second vin du Ch. De Sales		49,95	38,95	25,97l
502	6	2022		Château de Sales		♥	29,95	28,49	37,99l
503	6	2023		Château de Sales			29,95	26,95	35,93l
504	6	2021	AB	Le Seuil de Mazezyres	Second vin du Ch. Mazezyres		21,90	19,95	26,60l
505	6	2022	AB	Château Mazezyres		♥	42,49	37,95	50,60l
506	24	2022	AB	Château Mazezyres 0,375 l			23,49	20,95	55,87l
507	6	2022	AB	Château Mazezyres 1,5 l			87,95	80,95	53,97l
508	6	2023	AB	Château Mazezyres			35,95	31,95	42,60l
509	6	2023	AB	Château Mazezyres 1,5 l			74,95	66,49	44,33l
510	6	2023	AB	Château Le Chemin			46,95	43,95	58,60l
511	6	2024	AB	Château Le Chemin			42,95	37,95	50,60l
512	6	2022		Château Bourgneuf			59,95	57,95	77,27l



505 6 2022

Château Mazezyres
Pomerol42,49 **37,95** 50,60l

Nez: frais et généreux, mêlant fruits noirs croquants, cerise griotte et légères notes toastées

Bouche: charnue et veloutée, dotée d'une belle rondeur typique de Pomerol. Les tanins enrobés soutiennent une finale longue, gourmande et délicatement épicée

Accords mets: escalope de dinde au jambon, rosbif et sa garniture de légumes, cuisse de poulet caramélisée

Cotation: 18/20

Rapport qualité/prix: * * * *

VINS ROUGES



513	6	2023	Château Bourgneuf	51,49	44,95	59,93M
514	6	2022	Château Lagrange à Pomerol	34,95	32,49	43,32M
515	6	2023	Château Lagrange à Pomerol	32,49	29,95	39,93M
516	6	2022	Château Lafleur-Gazin	38,95	36,95	49,27M
517	6	2023	Château Lafleur-Gazin	36,95	34,95	46,60M
518	6	2022	Château La Grave Trigant de Boisset	43,95	40,95	54,60M
519	6	2023	Château La Grave Trigant de Boisset	39,95	34,95	46,60M
520	6	2022	Château Plince	33,95	32,49	43,32M
521	6	2023	Château Plince	27,95	24,95	33,27M
522	6	2023	Espérance de Trotanoy	62,95	59,95	79,93M
523	6	2023	Château Latour à Pomerol	72,95	62,95	83,93M
524	6	2022	Château Gazin	95,95	93,95	125,27M
525	6	2023	Château Gazin	70,95	63,95	85,27M
526	6	2023	Château Clinet	85,95	77,95	103,93M
527	6	2024	Château Clinet	65,95	57,95	77,27M
528	6	2022	Château La Fleur-Petrus	248,95	236,95	315,93M
529	6	2023	Château La Fleur-Petrus	180,95	162,95	217,27M
530	6	2022	Château La Conseillante	324,95	310,95	414,60M
531	6	2023	Château La Conseillante	219,95	199,95	266,60M
532	6	2022	Vieux Château Certan	399,95	389,95	519,93M
533	6	2023	Vieux Château Certan	278,95	251,95	335,93M
534	6	2022	Château Hosanna	159,95	157,95	210,60M
535	6	2023	Château Hosanna	133,95	120,95	161,27M
536	6	2022	Château Trotanoy	349,95	304,95	406,60M
537	6	2023	Château Trotanoy	204,95	188,95	251,93M

LALANDE-DE-POMEROL

538	6	2022	Château Samion	Famille Berrouet		22,49	20,95	27,93M
539	6	2023	Château Samion	Famille Berrouet		22,95	20,95	27,93M
540	6	2020	Château Yveline		-25%	13,15	9,85	13,13M
541	6	2022	Château Siaurac			18,90	15,49	20,65M
542	24	2022	Château Siaurac 0,375 l			10,95	9,49	25,31M
543	6	2022	Château Siaurac 1,5 l			40,95	34,95	23,30M
544	6	2023	Château Siaurac			16,95	15,49	20,65M



538 6 2022

Château Samion
Famille Berrouet
Lalande-de-Pomerol

22,49 **20,95** 27,93M

Nez: élégant et gourmand, dévoilant des arômes de cassis, de framboise mûre, complétés par des notes de chocolat, de cuir et d'épices délicates

Bouche: délicate et harmonieuse, les tanins sont fins et soyeux avec des notes de fruits noirs croquants, de réglisse et de chocolat noir. La finale est longue, fraîche et équilibrée

Accords mets: côtelettes de porc aux salsifis, poulet au riz et au gingembre, filet de bœuf Stroganoff

Cotation: 17/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



520 6 2022

Château Plince
Pomerol

33,95 **32,49** 43,32M

Nez: expressif et élégant, mêlant des arômes de framboise noire et de cerise avec des notes de sous-bois et d'épices fines

Bouche: souple et raffinée, avec une texture veloutée et un fruit éclatant. Les saveurs de fruits rouges et noirs mûrs s'associent pour terminer sur une belle longueur

Accords mets: entrecôte forestière, cailles aux navets confits, filet de porc au chou rouge

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *



548 6 2020

Château Faizeau
Montagne-Saint-Emilion46,99 **13,95** 18,60/l

Nez: élégant et gourmand, dévoilant des arômes de myrtille, de cerise griotte, complétés par des notes de café et de poivre noir

Bouche: riche et ample, soutenu par des tanins fins et une agréable fraîcheur. La finale dévoile des notes de chocolat et de fruits noirs persistants

Accords mets: boulettes d'épinards à la crème aux champignons, agneau chasseur, roulades de veau aux tomates séchées

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

MONTAGNE SAINT-EMILION

545	12	2022	Château Roudier		13,95	11,95	15,93/l
546	6	2020	Vieux Château Saint-André	Famille Berrouet	-25%	16,95	12,69 16,92/l
547	24	2022	Vieux Château Saint-André 0,375 l	Famille Berrouet		9,95	8,95 23,87/l
548	6	2020	Château Faizeau		♥	16,99	13,95 18,60/l

SAINT-EMILION

549	6	2022	AB Château Moulin de Lagnet		15,90	13,95	18,60/l
550	6	2021	Saint-Emilion sélection Alain Bonneau		-25%	15,49	11,59 15,45/l
551	6	2018	Château Puy-Blanquet 1,5 l	Grand Cru		42,29	32,95 21,97/l
552	12	2019	Château Puy-Blanquet	Grand Cru	-25%	20,95	15,49 20,65/l
553	6	2021	Château Puy-Blanquet (Nouveau propriétaire Famille Comte de Malet Roquefort)	Grand Cru		24,95	20,95 27,93/l
554	6	2020	AB Petit Corbin Despagne Grand Cru	Second vin du Château Grand Corbin Despagne	♥	18,49	16,49 21,99/l
555	6	2022	Dame de Gaffelière	Second vin du Château La Gaffelière	-25%	27,95	19,95 26,60/l
556	6	2022	La Closerie de Fourtet	Second vin de Clos Fourtet		32,95	31,49 41,99/l
557	6	2023	La Closerie de Fourtet	Second vin de Clos Fourtet		27,49	23,95 31,93/l
558	6	2022	Château Côte de Baleau	Grand Cru classé		23,90	22,95 30,60/l
559	24	2022	Château Côte de Baleau 0,375 l	Grand Cru classé		13,95	12,49 16,65/l
560	6	2022	Château Côte de Baleau 1,5 l	Grand Cru classé		50,95	48,95 32,63/l
561	6	2023	Château Côte de Baleau	Grand Cru classé		20,95	19,49 25,99/l
562	6	2023	Château Côte de Baleau 1,5 l	Grand Cru classé		44,95	41,95 27,97/l
563	6	2022	Château Fombrauge	Grand Cru classé	♥	31,95	29,49 39,32/l
564	24	2022	Château Fombrauge 0,375 l	Grand Cru classé		17,95	15,95 42,53/l
565	6	2022	Château Fombrauge 1,5 l	Grand Cru classé		66,95	61,95 41,30/l
566	6	2023	Château Fombrauge	Grand Cru classé		28,95	26,25 35,00/l
567	6	2023	Château Fombrauge 1,5 l	Grand Cru classé		60,95	55,75 37,17/l
568	6	2024	Château Fombrauge	Grand Cru classé		25,95	22,95 30,60/l
569	24	2022	AB Château Fonroque 0,375 l	Grand Cru classé		24,95	22,95 61,20/l
570	6	2022	AB Château Fonroque 1,5 l	Grand Cru classé		95,95	91,49 60,99/l
571	6	2023	AB Château Fonroque	Grand Cru classé		38,95	35,95 47,93/l
572	6	2023	AB Château Fonroque 1,5 l	Grand Cru classé		80,95	74,95 49,97/l
573	6	2022	AB Château Grand Corbin Despagne	Grand Cru classé		37,49	35,75 47,67/l



554 6 2020

Petit Corbin Despagne
Saint-Emilion Grand Cru
Second vin du Château Grand Corbin Despagne18,49 **16,49** 21,99/l

Nez: élégant et expressif, sur des notes de cassis, de griotte et de prune fraîche, relevées par une touche de réglisse et d'épices douces

Bouche: ample et savoureuse, alliant fraîcheur et gourmandise. Les tanins sont fins et bien intégrés, soutenant un fruit éclatant jusqu'à une finale harmonieuse et persistante

Accords mets: bœuf à l'échalote, roulades de veau aux carottes caramélisées, rosbif de bœuf fourré au gorgonzola

Cotation: 17/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

574	24	2022	 Château Grand Corbin Despagne 0,375 l	Grand Cru classé	20,95	18,95	50,53/l
575	6	2022	 Château Grand Corbin Despagne 1,5 l	Grand Cru classé	77,95	74,49	49,66/l
576	6	2023	 Château Grand Corbin Despagne	Grand Cru classé	31,95	28,49	37,99/l
577	6	2023	 Château Grand Corbin Despagne 1,5 l	Grand Cru classé	66,95	59,95	39,97/l
578	6	2024	 Château Grand Corbin Despagne	Grand Cru classé	27,95	24,49	32,65/l
579	6	2022	Château La Dominique	Grand Cru classé	53,95	50,49	67,32/l
580	6	2023	Château La Dominique	Grand Cru classé	51,95	46,95	62,60/l
581	6	2024	Château La Dominique	Grand Cru classé	42,95	37,95	50,60/l
582	6	2022	Château Beau-Séjour Bécot	1 ^{er} Grand Cru classé	84,95	80,95	107,93/l
583	6	2023	Château Beau-Séjour Bécot	1 ^{er} Grand Cru classé	64,95	57,95	77,27/l
584	6	2024	Château Beau-Séjour Bécot	1 ^{er} Grand Cru classé		NON DISPONIBLE	
585	6	2023	Château La Gaffelière	Grand Cru	64,95	62,95	83,93/l
586	6	2024	Château La Gaffelière	Grand Cru	51,95	45,95	61,27/l
587	6	2022	Château Pavie Macquin	1 ^{er} Grand Cru classé 	99,95	94,75	126,33/l
588	6	2023	Château Pavie Macquin	1 ^{er} Grand Cru classé	70,95	68,49	91,32/l
589	6	2022	Château Troplong Mondot	1 ^{er} Grand Cru classé	151,95	145,95	194,60/l
590	6	2023	Château Troplong Mondot	1 ^{er} Grand Cru classé	134,95	120,95	161,27/l
591	6	2024	Château Troplong Mondot	1 ^{er} Grand Cru classé	107,95	93,95	125,27/l
592	6	2022	Clos Fourtet	1 ^{er} Grand Cru classé	139,95	131,49	175,32/l
593	6	2023	Clos Fourtet	1 ^{er} Grand Cru classé	104,95	94,75	126,33/l
594	6	2022	Château Bélair-Monange	1 ^{er} Grand Cru classé	188,95	178,95	238,60/l
595	6	2023	Château Bélair-Monange	1 ^{er} Grand Cru classé	141,95	131,49	175,32/l
596	6	2023	Château Angélus	1 ^{er} Grand Cru classé	389,95	336,95	449,27/l

SUD-OUEST

MADIRAN

597	6	2018	Château Laffitte-Teston "Reflets du Terroir"	8,25	6,95	9,27/l
598	6	2020	Château Laffitte-Teston "Vieilles Vignes"	12,25	9,95	13,27/l



587 6 2022
Château Pavie Macquin
Saint-Emilion
1^{er} Grand Cru classé

99,95 **94,75** 126,33/l

Nez: intense et raffiné, mêlant des arômes de groseille et de cassis, de réglisse et de chocolat. L'aération de 2 heures révèle une belle complexité avec des notes de truffe et de bois précieux

Bouche: dense et élégante, avec des tanins souples. Le cassis et le sureau accompagnent la note torréfiée, soutenues par une remarquable fraîcheur. La finale est longue et précise

Accords mets: foie gras poêlé à l'armagnac, Châteaubriand aux cèpes, Brillat-Savarin affiné Hervé Mons

Cotation: 18,5/20

Rapport qualité/prix: -



563 6 2022

Château Fombrage
Saint-Emilion
Grand Cru classé

31,95 **29,49** 39,32/l

Nez: expressif et séduisant, la mûre domine les notes de cassis, de vanille, de réglisse et de vanille. À l'aération, quelques nuances de café torréfié complètent l'ensemble

Bouche: ample et généreuse, portée par une matière veloutée et des tanins raffinés. La myrtille et le sureau dominant, offrant une belle concentration et une finale persistante

Accords mets: bavette à l'échalote, selle de chevreuil, médaillon de cerf

Cotation: 17,5/20

Rapport qualité/prix: * * * * *

LE RENDEZ-VOUS DES AMATEURS DE VIN DEPUIS 1990

Amateurs ou passionnés, venez découvrir, déguster et partager des moments autour de grands vins.



Les avantages du Club :

- Chaque mois, recevez notre mailing présentant les vins du mois et les activités proposées.
- Profitez de dîners gastronomiques, soirées à thèmes et accords mets & vins.
- Participez à nos dégustations de vins et de grands champagnes.
- Découvrez les régions viticoles françaises et étrangères lors de nos voyages.
- Participez à nos cours d'œnologie et apprenez à mieux déguster et choisir vos vins.
- Accédez à nos souscriptions exclusives de grands vins de Bordeaux.
- Bénéficiez de 5 % de remise lors de l'avant-première du Festival des Grands Vins de France.



Devenez Membre ET PROFITEZ DE TOUS CES AVANTAGES :

- > via notre site Internet : www.be.lu/rejoignez-le-club-vin-vin/
- > à l'information principale de la Belle Etoile
- > au stand Vin sur Vin durant le Festival des Grands Vins de France à la Belle Etoile au mois d'octobre

Une bouteille de Bordeaux spécialement sélectionnée est offerte à tout membre payant la cotisation annuelle de 25 €

CONTACTEZ-NOUS !

Téléphone : +352 2828 5200 (heures de bureau)

Email : clubvin@belle-etoile.lu



Retrouvez toutes nos offres et nos horaires sur www.cactus.lu



Ainsi que sur les applications partenaires :



Suivant assortiment habituel et dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Le prix barré correspond au prix de référence le moins cher des 30 derniers jours. NEW = article récent dans l'assortiment Cactus. Notre entreprise est certifiée par LU-BIO-04. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez l'apprécier et le consommer avec modération.

Nous sommes à votre écoute :
service.clients@cactus.lu ou **+352 2828 - 3461**

Éditeur responsable : Createam S.A.