

## Languedoc-Roussillon

### Corbières – Domaine Serrres-Mazard

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

Blanc et Rosé cuvée Origine 2024	7,00	_____
Blanc demi-sec Cuvée Marie-Pierre 2023	10,50	_____
Rouge Cuvée Damien 2023	8,50	_____
Rouge Cuvée Origine 2022 8 mois en fût de chêne	11,00	_____
Cuvée Joseph Mazard 2021 1 an en fût de chêne	15,00	_____
Cuvée Annie rouge 2021 18 mois en fût de chêne	22,00	_____

### Minervois – Domaine Barroubio

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

Muscato AOC St. Jean Minervois Carte noire 2023	11,50	_____
Rouge AOC Minervois tradition 2022	7,50	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Marie Thérèse 2022	12,50	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Jean Miquel 2022	10,50	_____
Rouge AOC Minervois Les Cresses 2022	20,00	_____
Rouge AOC Minervois mag. Les Cresses 2019	40,00	_____
Rosé AOC Minervois 2024	7,50	_____
Muscato sec IGP Pays d'Oc 2024	7,50	_____
Petit dernier IGP Pays d'Oc 2024	8,50	_____
réduction 10% par carton		

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

*L'aventure vigneronne de famille se prolonge, d'un terroir à l'autre, d'une génération à l'autre les mains pleines de raisins.*

IGP Aveyron blanc 2024	9,00	_____
IGP Aveyron rouge 2023	14,00	_____
Collioure BIO rouge Minute Papillon	18,00	_____
Collioure blanc Folio 2024	24,00	_____
Collioure rouge Schistes 2023	22,00	_____
Collioure rouge Quadratur 2022	29,00	_____
Banyuls blanc Escoumes 50 cl	14,00	_____
Banyuls rimage rouge Galateo 2023 50 cl	16,00	_____
Banyuls grand cru hors d'âge	69,00	_____

### Pic Saint Loup– Mas de Fournel

*Les vins sont naturels, non élevés en fût de chêne, des vins de garde*

Rouge AOP BIO Cuvée Tradition 2022	14,00	_____
Rouge AOP BIO Cuvée Pierre 2022	26,00	_____
Blanc AOP BIO Cuvée Marie-Anna 20232	14,00	_____

### Terrasses du Larzac - Domaine du Dausso

*Vin rouge avec une belle structure et des arômes de fruits rouges, vin blanc sec, fruité avec une bonne longueur en bouche.*

Terrasses du Larzac AOC Cuvée Evidence 2020	14,90	_____
Pays d'Oc rouge Cuvée Valérie 2020/2022	13,90	_____
Cot. du Languedoc AOC blanc L'inattendue 2022	13,50	_____
Coteaux du Languedoc AOC rouge Alizarine 2022	10,90	_____

## Sud-Ouest

### Fronton – Domaine Roumagnac

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

Comté Tolosan IGP blanc Authentique 2024	8,00	_____
Comté Tolosan IGP blanc moelleux Authentique	9,00	_____
Fronton AOP rouge 2023, rosé 2024 Authentique	8,00	_____
Fronton VDF blanc Ô Grand R	9,50	_____
Fronton AOP rouge, rosé Ô Grand R	9,50	_____
Fronton AOP rouge Finca 2022 en fût de chêne	18,00	_____

### Cahors – Château Plat Faisant

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

Château Plat Faisant 2019	7,50	_____
Cuvée des Générations 2019	11,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2019	13,00	_____
Cuvée des complices 2020	10,00	_____
Cuvée rosé Malbec	7,50	_____
Bag in box rouge de 5 l.	15,00	_____

### Gaillac – Domaine de Borie-Vieille

*Des cépages autochtones. la fraîcheur, le plaisir gourmand, l'équilibre et la souplesse.*

Côtes du Tarn IGP blanc sec Chardonnay	7,50	_____
Gaillac AOP 1910 blanc sec / rosé 2024	7,50	_____
Gaillac AOP 1910 rouge 2023	7,50	_____
Gaillac AOP rouge Cuvée Victorine 2023	9,50	_____
Gaillac AOP rouge Cuvée Victorine mag. 2022	21,00	_____
Gaillac AOP rouge Confidences Prunelard 2023	13,50	_____
Gaillac AOP blanc sec Confidences Mauzac 2022	11,00	_____
Gaillac blanc doux AOP Secrets de Victorine	9,50	_____
Gaillac brut AOP Nature méthode trad.	10,00	_____

### Marcillac – Domaine de la Carolie

*Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, levures indigènes. Vins rouges fruités avec des tanins fins.*

Marcillac AOC rouge Le Thure 2021/2022	6,50	_____
Marcillac AOC rouge Coumbauzits 2019/2020	9,00	_____
Marcillac AOC rouge Costes de Gradels 2022	11,00	_____
Marcillac AOC rouge C. de Gradels 2022 mag.	23,00	_____
Prunelard VDF rouge 2020	14,00	_____

## Beaujolais

### Domaine Bergeron

*Le fruit et la fraîcheur des cépages Chardonnay et Gamay, le caractère des Crus sur les terroirs si particuliers (granitiques.) des coteaux du Beaujolais.*

Emeringes rosé 2024	8,80	_____
Emeringes rouge 2024	9,20	_____
Emeringes blanc 2024	9,90	_____
Emeringes blanc Vieilles Vignes 2023	11,20	_____
Chénas En Mélardière 2023/2024	11,30	_____
Morgon Vieilles Vignes 2023	11,50	_____
Juliéas Vayolette 2023	11,50	_____
Juliéas Vayolette 2023 mag.	27,00	_____
Juliéas Réserve de Noëlle 2022	13,60	_____
Juliéas Les Capitans 2022	18,20	_____
Saint Amour Clos du Chapitre 2024	12,20	_____
Saint Amour Clos du Chapitre 2023 mag.	28,00	_____
Moulin à Vent Vieilles Vignes 2023	12,20	_____
Crémant de Bourgogne Brut	11,50	_____

## Alsace

### Domaine Sébastien Herrbrech

*Vendanges manuelles, vins blancs sec, fruité, ou doux. La « Cuvée Hors La Loi » exceptionnelle.*

Edelzwicker 100 cl	6,20	_____
Pinot blanc Auxerrois 2022	6,80	_____
Riesling 2022	7,90	_____
Riesling Grand Cru Muenchberg C. Prestige 2023	12,00	_____
Pinot Gris 2023	8,20	_____
Pinot Gris Cuvée prestige 2023	11,30	_____
Gewurztraminer Cuvée Vieilles vignes 2023	11,20	_____
Pinot noir rouge 2023	12,00	_____
Sylvaner Cuvée Hors la Loi 2023	12,00	_____
Crémant Blanc ou rosé	10,20	_____

TELECHARGER LE CATALOGUE  
AVEC LE BOUTON ENREGISTRER



Le marché  
vins de France

1 et 2 mars 2025

Espace François Mitterrand Figeac

Samedi 10h à 13 h - 14h30 à 19h

Dimanche 10h à 13h - 14h30 à 18h



Pour tout savoir sur nos vignerons  
et leurs vins  
Flashez le QR-CODE !



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Consommez avec modération !

## Bourgogne

### Pouilly Fuissé – Domaine Jacques Saumaize

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

Mâcon Bussières Montbrison 2023	19,00	_____
Saint Véran La vieille vigne des Crèches 2023	22,00	_____
Saint Véran Les Cras 2023	22,00	_____
Pouilly Fuissé Le Haut de la Roche 2023	28,00	_____
Pouilly-Fuissé Les Vieilles vignes 2023	28,00	_____
Pouilly-Fuissé 1er cru Maréchaude 2023	32,00	_____

### Fixin Marsannay – Clos Saint Louis

*Vins de la Côte de Nuits, Blancs frais, riches et persistant en bouche  
Rouges Fruités, robustes et harmonieux.*

Bourgogne blanc Les Ravry 2022	14,00	_____
Fixin blanc Les Treuilles 2022	28,00	_____
Bourgogne rouge Dijon 2022	14,00	_____
Marsannay rouge Sampagny 2022	23,00	_____
Côtes de Nuits Villages rouge 2021	23,00	_____
Fixin rouge Entre deux Velles 2022	26,00	_____
Fixin rouge L'Olivier 2022	30,00	_____
Gevey-Chambertain 2023	40,00	_____

### Chablis – Domaine de la Motte

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

Petit Chablis 2023	14,00	_____
Chablis 2023	16,00	_____
Chablis Cuvée Vieilles vignes 2023	17,00	_____
Chablis Jardin du Curé 2023	17,00	_____
Chablis 1er cru Beauroy 2023	23,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau 2023	23,00	_____
Chablis mag. 2023	34,00	_____
Chablis 1er cru Beauroy mag. 2023	46,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau mag. 2023	46,00	_____

### Côtes de Beaune – Domaine Michel Martin et L'Embellie

*L'embellie vous propose des Bourgogne expressifs de leur terroir, fins et gourmands; tous produits en viticulture biologique.*

Bourgogne Côte d'Or blanc 2023	17,20	_____
Bourgogne Côte d'Or rouge 2022	16,80	_____
Coteaux Bourguignon rouge 2022	13,00	_____
Chorey les Beaune rouge Les Bons Ores 2023	20,50	_____
Côtes de Nuits Villages rouge Le Vaucrain 2022	25,00	_____
Aloxe Corton rouge 1er cru Valozières 2021/2022	64,00	_____
Crémant de Bourgogne	12,00	_____

### Maranges – Domaine Nicolas Perrault

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

Santenay rouge 2023	21,00	_____
Maranges blanc 2023	20,00	_____
Maranges 1er cru blanc La Fussièrre 2023	25,00	_____
Maranges 1er cru rouge La Fussièrre 2023	26,00	_____
Maranges 1er cru rouge Clos Roussots 2022	28,00	_____

## Bordeaux

### Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune

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

Château de Roquebrune Cuvée Reine 2019	15,50	_____
Château de Roquebrune Cuvée Reine 2020	16,50	_____
Château de Roquebrune Cuvée Reine 2021	16,50	_____
Chât. de Roquebrune C. Audrey 2018 (c. bois x6)	126,00	_____

### Haut Médoc – Château Pontoise Cabarrus

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

Château Pontoise Cabarrus AOC 2017	15,00	_____
Château Pontoise Cabarrus AOC 2020	19,00	_____
Château Pontoise Cabarrus AOC 2014 magnum	45,00	_____
Château Hauts de Plaisance AOC 2020	10,00	_____
Coté Pontoise 2018	10,00	_____
Petit Verdot 100% monocépage 2020	20,00	_____
Réduction par carton		

### Sauternes et Graves – Château Pierrre Saint Maxime

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

Sauternes AOC Château Pierrre St Maxime 2022	18,00	_____
Graves rouge AOC Chât. Pierrre St Maxime 2022	9,90	_____
Graves rouge AOC Chât. Pierrre St Max. 2023 mag.	25,00	_____
Graves blanc AOC Chât. Pierrre St Maxime 2023	9,50	_____
Bordeaux rosé AOC Chât. Pierrre St Maxime 2023	6,50	_____
Bordeaux rouge AOC Chât. Haut Saubuc 2022	7,50	_____

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

*Vignerons engagés, nous élaborons des cuvées AB intimistes fruitées et gourmandes issues d'un terroir exceptionnel au bord de la Gironde.*

Blaye-Côtes de Bordeaux blanc 2022	8,00	_____
Blaye-Côtes de Bordeaux blanc Acacia	12,50	_____
Bordeaux Clairet 2023	8,00	_____
Bordeaux rosé 2022/2023	7,00	_____
Blaye-Côtes de Bordeaux rouge N°3 Le Pinet 2022	9,00	_____
Blaye-C. de Bordeaux rouge N°2 Le Bouquet 2022	11,50	_____
Blaye-Côtes de Bordeaux rouge N°1 L'Esprit 2022	13,50	_____
Crémant de Bordeaux brut rosé	12,00	_____

### Saint Emilion Pomerol – Domaines Joseph Janoueix

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

St Emilion Château Haut Castellet AB 2020	21,70	_____
St Emilion Chât. Haut de Sarpe gr. cru classé 2019	42,50	_____
St Emilion Haut de Sarpe gr. cru classé 2018 mag.	82,50	_____
Pomerol Château Lacroix 2019	38,80	_____
Pomerol Château Lacroix 2019 mag.	77,60	_____
Pomerol Château Le Prieuré 2019	32,80	_____
Castillon Côtes de Bordeaux Ch. La Gasparde 2019	14,70	_____

## Côtes du Rhône

### Domaine Saint Roch

*Des rouges puissants, fruités, avec une superbe structure, Des moelleux splendides. Et du vin blanc sec frais !*

Muscat de Beaumes de Venise rosé Plaisir	17,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise blanc Amour	16,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise rouge Désir	22,00	_____
Mus. de Beaumes de Venise blanc Tentation 50cl	22,00	_____
Vacqueyras rouge Nos Générations	24,00	_____
Vacqueyras rouge Quentho	16,00	_____
Beaumes de venise rouge Sens	20,00	_____
Beaumes de venise rouge Taus	15,00	_____
Beaumes de venise rouge Taus mag.	33,00	_____
Côtes du Rhône rouge Tralala	11,00	_____
Côtes du Rhône blanc Les Quatre Baies	12,00	_____
Côtes du Rhône blanc Stéphanie	19,00	_____
Châteauneuf du Pape rouge Projet F	35,00	_____
Côte du Ventoux rosé Projet F	12,00	_____
Côte du Ventoux rouge Projet F	12,00	_____
Vin de pays blanc Projet F	12,00	_____

## Vallée du Rhône

### Domaine Ferraton Père et Fils

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

Collines Rhodan. IGP AB blanc Viognier 2023	10,00	_____
Saint Péray blanc Le Mialan Agr. CR 2023	15,50	_____
Saint Joseph blanc La Source CR 2023	17,50	_____
Condrieu blanc Les Mandouls CR 2023	34,00	_____
Saint-Joseph rouge La Source CR 2023	19,00	_____
Crozes-Hermitage rouge Les Pichères AB 2022	22,00	_____
Crozes-Ermitage rouge Le Grand Courtil AB 2022	35,00	_____
Cornas rouge Les Grands Mûriers CR 2022	33,00	_____

## Champagne

### Champagne – Serge Demièrre

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

Blanc de Blancs 2021	21,00	_____
Cuvée Réserve grand cru 2021	23,00	_____
Brut tradition 2022	19,00	_____
Brut tradition demi 2022	13,50	_____
Brut rosé 2021	22,00	_____
Blanc de Noirs 2016	30,00	_____
Cuvée Prestige 2019	28,00	_____
Cuvée Réserve 2020 mag.	45,00	_____

## Armagnac

### Vieil Armagnac Ténarèze – Domaine du Peto

*Des armagnacs millésimés vieillis en fût de chêne pendant 13, 15, 20 ans.*

Armagnac 50 cl 2010/2008/2003	33/37/42	_____
Basquaise 70 cl 2010/2008/2003	44/51/58	_____
Diva Millenium 70cl 2008/2003	61/69	_____
Armagnac 70 cl 2010/2008/2003	44/51/58	_____
Trésor du Peto 70 cl 2008/2003	61/69	_____
Pot Gascon 150 cl 2010/2008/2003	88/102/116	_____
Pot Gascon 250 cl 2008/2003	130/160	_____
Coffret découverte (3 mignonettes 5cl) 2003	25	_____

## Touraine

### Domaine de L'Azuré – AOC

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

Touraine blanc Centaurées 2023	6,90	_____
Touraine blanc Mélitées 2022	8,50	_____
Touraine blanc Cuvée Diane 2023	10,00	_____
Touraine rosé Gaieté 2023	6,80	_____
Touraine rouge Printemps 2022	6,80	_____
Touraine rouge Equilibre 2018	7,50	_____
Touraine rouge Fantaisie 2022	7,80	_____
Touraine rouge Apollon 2018	8,50	_____
Touraine rouge Evolution 2019	10,00	_____
Machaon VDF brut méthode traditionnelle	8,80	_____

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

