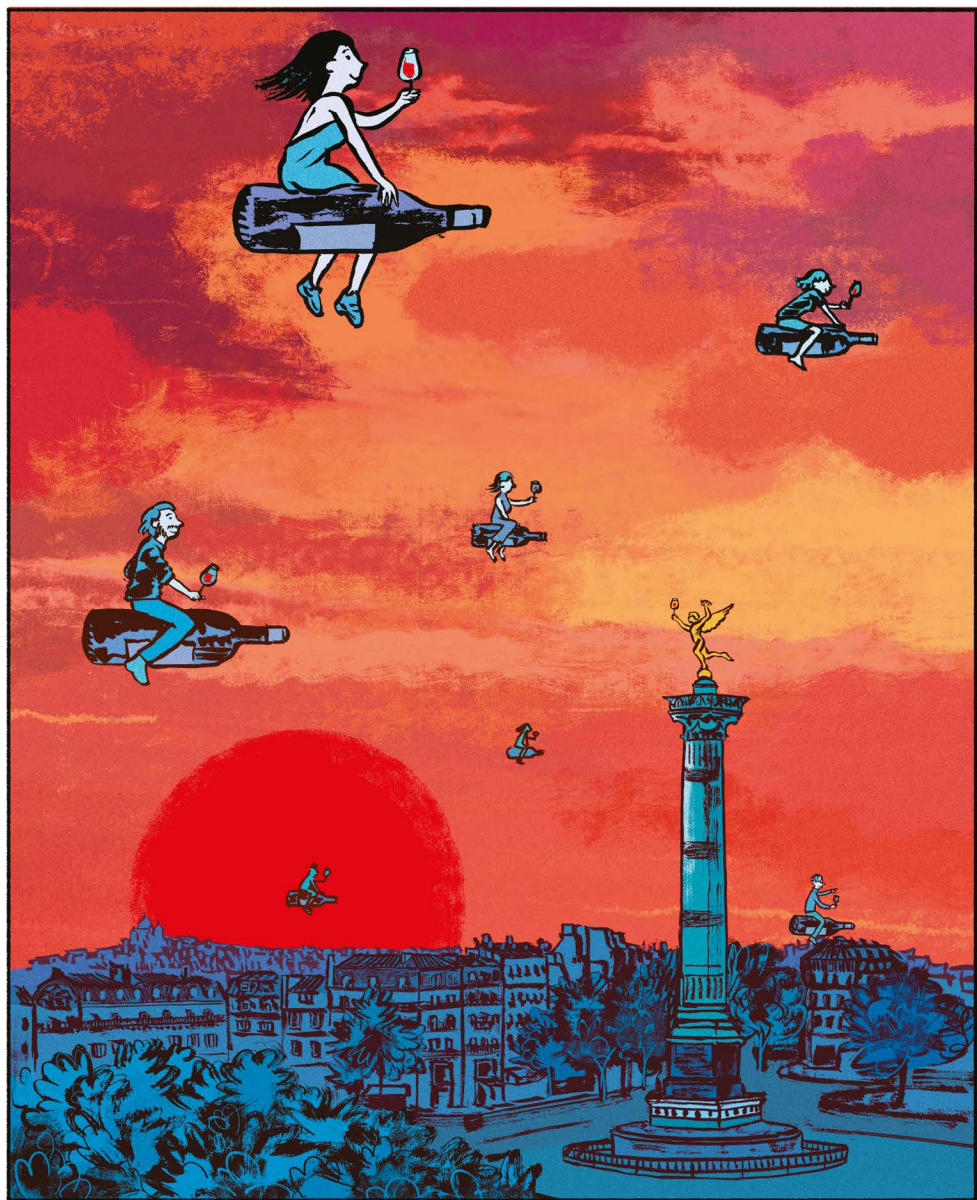




AGENCE SOURIRE

TARIFS PRO 2024 - 2025



**Le monde a soif...
Et tu es là pour l'apaiser !**

C'est le moment idéal pour découvrir ce petit quelque chose en plus, parce que ton expertise mérite ce qu'il y a de meilleur.

La saison 2024/25 s'annonce encore une fois comme un terrain de jeu pour nous, restaurateurs, cavistes et autres passionnés du vin.

Chez nous, rue de la Roquette, notre mission est claire : dénicher pour vous des cuvées uniques, des vins qui répondent à toutes les soifs et des créations d'artistes du vin. Nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des sélections qui feront vibrer vos établissements et créeront cette connexion magique avec vos clients les plus fidèles.

Ensemble, faisons de cette nouvelle saison un véritable succès !

Yann DIOLO

LES VIGNERON•NES

CHAMPAGNE

•Domaine Gimmonnet-Gonet.....page 2

BEAUJOLAIS

•Domaine Michel Guignier Les Améthystes.....page 4

BOURGOGNE

•Domaine de Naisse.....page 6
•KYBC (Kwame Yann Beaune Connexion).....page 8
•Domaine Lefort.....page 10

BORDEAUX

•Vignoble Gérard Dupuy.....page 12

LOIRE

•Domaine de la Roche Bleue.....page 14
•Jardin de Fleury.....page 16
•Domaine de la Fessardière.....page 18

BRASSERIE

Brasserie Northmaen.....page 19

SUD-OUEST

•Clos les Mets d'Âmes.....page 20

LANGUEDOC

•Domaine de la Prose.....page 22
•Château Guilhem.....page 23

RHÔNE

•Domaine de la Jaufrette.....page 24
•Domaine Claudine Vigne.....page 26

PROVENCE

•Château La Martinette.....page 28

Pour vos commandes :

Yann : 06 70 31 92 91

Caviste Sourire : 01 57 40 89 70

106sourires@gmail.com

CHAMPAGNE

Charles Gimonnet

Domaine Gimonnet Gonet

Côte des Blancs, Le Mesnil sur Oger

225 Rue du Bas des Auges, 51190, Le Mesnil sur Oger

champagne-gimonnet-gonet.com

Charles et Anne-Sophie Gimonnet sont issus d'une famille de vignerons artisans implantés depuis des générations sur le meilleur cru de la côte des blancs au Mesnil sur Oger.

En effet, le domaine compte 13,50 Ha répartis sur les terroirs des Grands Crus de la Côte des Blancs, à savoir Chouilly, Cramant, Oiry, Oger et Le Mesnil sur Oger, le fief des Chardonnays.

Ces jeunes vignerons ont repris le domaine de leurs parents et poursuivent le chemin du juste et du bon, c'est pour dire : leurs parrains ne sont rien d'autres que le domaine Larmandier-Bernier (domaine en biodynamie depuis près de 20 ans) et qui participe au renom des plus grands champagnes de la Côte des Blancs.

Cuvées disponibles & tarifs :

AOP Champagne - Cuvée "Origine" Blanc de blancs

Grand Cru Le Mesnil sur Oger - 75cl..... 17,50 € HT

AOP Champagne - Cuvée « L'Accord »

Pinot Noir /Chardonnay - 75cl..... 14,85 € HT

AOP Champagne Cuvée "L'Etonnant"

Blanc de Noir - 75cl..... 15,55 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

De 1 à 24 bouteilles : 20€

De 25 à 42 bouteilles : 30€

De 43 à 72 bouteilles : 40€

De 73 à 89 bouteilles : 45€

Franco de port de 90 bouteilles

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant



BEAUJOLAIS

Michel Guignier

Domaine Michel Guignier Les Améthystes



Villié Morgon au coeur des crus du Beaujolais
Les Futs, 470 route des Vachats à 69430 Régnié-Durette
morgon_michel_guignier.com

Michel Guignier, artisan, vigneron, est installé à Villié Morgon au cœur des crus du Beaujolais depuis 1989, fils de vignerons depuis 4 générations et originaire du cru. Il reprend le domaine à ses parents et achète 3 hectares de vignes en AOP Morgon. Il s'occupe donc de 11 hectares de vignes et cultive les cépages : Gamay et Chardonnay. Michel est une sorte d'artiste réservé, un entrepreneur paysan ou vigneron alchimiste comme il aime se décrire. Il est toujours en réflexion et toujours en mouvement. Dès le début, il lui paraît indispensable de s'orienter vers une agriculture saine et pérenne : l'agriculture biologique sous influence de la biodynamie : "Cette démarche correspond pour moi à une aspiration éthique philosophique et spirituelle. L'homme en harmonie avec l'univers, le cosmos et la terre."

Cuvées disponibles & tarifs :

75cl :

AOP Beaujolais Gamay Bio 2022.....	6,55 € HT
AOP Brouilly Les Améthystes 2023.....	8,20 € HT
AOP Morgon Vieilles Vignes 2023.....	8,20 € HT
AOP Morgon La Côte du Py 2022.....	12,70 € HT
AOP Beaujolais Blanc 2023.....	7,75 € HT

Magnums :

Magnum Big Bang 2022.....	16,50 € HT
Magnum Morgon Canon 2020.....	19,50 € HT
Magnum Morgon Vieilles Vignes 2020.....	19,50 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

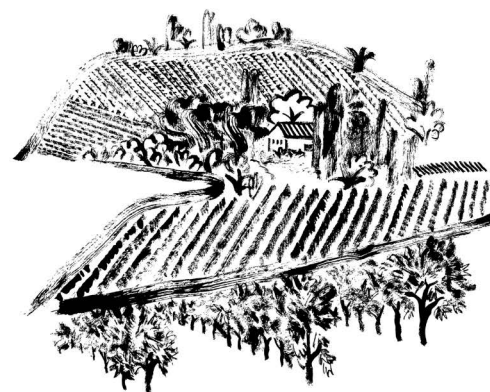
Minimum commande : 60 bouteilles (forfait 34€)

66-125 bouteilles : 0,45 ct / bouteille

126-360 bouteilles : 0,30ct / bouteille

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant

Étiquettes et illustrations réalisées par Matthias Bourdelier



MICHEL GUIGNIER CÔTE DU PY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

2022

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR

LES AMETHYSTES

69430 RÉGNIÉ-DURETTE

13% VOL 750ML

PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES



MICHEL GUIGNIER BROUILLY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

2023

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR

LES AMETHYSTES

69430 RÉGNIÉ-DURETTE

13% VOL 750ML

PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES



MICHEL GUIGNIER MORGON VIEILLES VIGNES

APPELLATION MORGON CONTRÔLÉE

2023

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR

LES AMETHYSTES

69430 RÉGNIÉ-DURETTE

13% VOL 750ML

PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

BOURGOGNE

Elodie Brenot-Béranger et Christophe Brenot

Domaine de Naisse

AOP Mâcon-Villages, Viré-Clessé, Bourgogne, Crémant de Bourgogne
2 Chemin de Naisse, 71870 LAIZÉ
brenotberanger-vins.fr

La colline, la maison dans les vignes, les enfants jouent, la forêt n'est pas loin. C'est dans ce cadre qu'Elodie et Christophe évoluent d'année en année avec pour ambition de mettre en bouteille tous les raisins que leur terre donne. Ils ont envie de faire leur vin avec leurs raisins et nous allons les aider car nous sommes touchés par leurs cuvées et leur envie de se réaliser au travers de leurs projets. Nous sommes attachés à leur histoire et nous souhaitons une belle progression dans la présence Parisienne.

Situé au Sud de la Bourgogne à Laizé, le Domaine de Naisse est un lieu unique, en plein cœur des vignes du Mâconnais.

Un style bourguignon mais frais de Mâcon avec un prix accessible : un vin de confort, de plaisir et de sécurité pour une carte des vins.

Cuvée en collaboration :

AOP Mâcon-village - Travers 2022 :

Une cuvée qui naît lorsqu'en février 2023, Yann se rend au domaine de Naisse, Elodie lui fait goûter à l'aveugle des cuves de la nouvelle récolte et Yann s'enthousiasme sur l'une d'entre elles. Il se trouve qu'elle est issue d'une des parcelles du domaine plus caillouteuse et plus calcaire.

Après discussion, Elodie est d'accord de faire une cuvée de cette cuve pour l'agence, les échanges continuent et Yann s'aperçoit que la parcelle est plantée dans un sens différent de toutes les autres parcelles du domaine. Elle est donc plantée de travers et quand les vignerons vont travailler cette dernière, ils disent "je vais au travers", c'est là que naît la cuvée "Travers" !

Étiquette de Matthias Bourdelier

Cuvées disponibles & tarifs :

AOP Mâcon-village - Happy Naisse 2022.....	6,65 € HT
AOP Mâcon-village - Travers 2022.....	7,50 € HT
AOP Viré - Clessé 2022.....	9,00 € HT
AOP Viré - Clessé - Eglise de Quintaine 2022....	10,80 € HT
AOP Bourgogne Pinot noir 2022.....	8,35 € HT
AOP Crémant de Bourgogne.....	8,40 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

Frais de port pour Paris (75) + les dept. 92, 93, 94 :

Commande minimum de 24 bouteilles

24 à 36 bouteilles : 38.15 € (1€/col)

37 à 48 bouteilles : 45.60 € (0,93€/col)

49 à 60 bouteilles : 54.15 € (0,90€/col)

61 à 72 bouteilles : 55.10 € (0,76€/col)

73 à 120 bouteilles : 0.75€ / col

121 à 240 bouteilles : 0.67 € /col

plus de 241 bouteilles : 0.59 € / col

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant



travers

Mâcon-Villages

Appellation d'Origine Protégée

2022

**Domaine de Naisse
Brenot • Beranger**

Vin de Bourgogne

Mis en bouteille à la propriété par

EARL Brenot Béranger

71870 Laizé - France

Produit de France - Contient des Sulfites

LMVHN22

75 cl - 12,5% vol.

BOURGOGNE

Kwame Yamgnane & Yann Diolo

KYBC (Kwame Yann Beaune Connexion)

*Bourgogne - Appellation Bourgogne d'origine protégée
18 rue Paul Laneyrie 21200 Beaune*

Tout commence à l'automne 2022, lors d'une visite de Yann pendant les travaux d'installation de Kwame en plein cœur de Beaune. Lors de la visite de la maison, par le grenier, les étages et le rez-de-chaussée, au moment d'arriver dans la cave à vin, ils constatèrent que celle-ci était parfaite pour produire du vin.

En effet, il y a un accès direct pour les fûts depuis la rue, des petits graviers au sol, des bastins en bois... Yann et Kwame se regardent et se disent : «Il faut qu'on fasse du vin ici.»

C'est à ce moment précis qu'ils ont décidé de monter un négoce de vin. L'endroit était idéal pour faire les élevages. Ils se tapent dans la main et c'est parti !!

La récolte 2023 s'annonce bien, et là, c'est le drame : le 14 juillet, la grêle tombe sur la parcelle des Lavières, où ils devaient récolter leurs premiers raisins. Kwame appelle Yann et lui annonce que la vigne est dévastée à 100 %, qu'il n'y aura pas de récolte. Il n'y aura pas de vin en 2023.

Cependant, alors que le projet semble anéanti, Yann, et Kwame décident, en septembre, d'aller dans la parcelle et de vendanger les quelques pinots noirs encore en bonne santé qui s'y cachent. Avec ces raisins récoltés et miraculés dans une petite caisse, ils décident de les vinifier en grappe entière.

Il est issu de ce travail 900 précieuses bouteilles et le début de cette merveilleuse aventure... C'est la naissance de KYBC. La cuvée s'appelle «This wine is not for robote» et symbolise la rencontre entre le vin, la poésie et la technologie.

Cuvée disponible & tarif :

This Wine is not for Robote 2023 - Pinot noir.....11,00 € HT

*Tarif direct domaine

```
01110100011010000110100101110011001
000000111011101101010010101110011001
0100100000011010010111001100100000
01101110011011101101010000100000011
00110011011110111 1000100000011100
10011011101000 1110111010001
10010101110100 100101110
0110010000001 101110
011001010010 011001
00000011011 001000
0001100110 1000000
111001001 11101110
10001100 01101001
0111001 101001011
011100 001011100
11001 0 0 1 110 1 1011101000
010000001100110011011101100100010
111010001101000001101001011100110010
0000011101110101001011011100110010
1000110001001101110111010001100101
```

Bourgogne Les Lavières 2023

Appellation Bourgogne d'origine protégée

Pinot noir

Vin produit en France

L0000.0000.0000.0001

Alc. 11,5% 75CL

Contient des sulfites

Mis en bouteille par :

MF 21200 Beaune

18 rue Paul Laneyrie
21200 Beaune

This wine is not for Robote

[KYBC>=>|poésie>+|vin>+|tech>

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant



BOURGOGNE

David LEFORT – Domaine LEFORT

Grand vin de Bourgogne, Mercurey 1er Cru & Rully AOP
4 Rue Neuve, 71150 Rully

Le 21 mars 2024, nous avons rencontré David Lefort, un vigneron passionné de Rully, alliant rigueur et sensibilité dans l'élaboration de ses vins. Ancien étudiant en philosophie, il applique à son travail des principes comme «KAÏROS» (le moment opportun) et «au rythme du vivant».

David est à la fois président de l'appellation Rully et reçoit le Saint Vincent 2024.

Son domaine, fondé en 2012, est engagé dans une viticulture biologique stricte, explorant des techniques innovantes comme l'agroforesterie et l'écopâturage. La précision de sa vinification, allant de la récolte à la mise en bouteille par gravité, se reflète dans la finesse et la fraîcheur de ses vins.

Des cuvées comme le Rully blanc «Les Cailloux» et le Mercurey «Champs Martin» révèlent toute la profondeur de son terroir et son savoir-faire unique.



Cuvée disponible & tarif :

Rully Blanc Les Cailloux 2022.....	14,95 € HT
Rully Blanc Chaponnière 2022 (épuisé).....	, € HT
Mercurey 1er cru Clos l'Évêque 2022.....	22,90 € HT
Bourgogne Rouge 2022.....	10,90 € HT
Rully Rouge Les Cailloux 2022.....	14,95 € HT
Mercurey 1er cru, Rouge, Clos l'Évêque 2022.....	17,95 € HT
Mercurey 1er cru, Rouge, Clos l'Évêque Castille 2022..	18,95 € HT
Mercurey 1er cru, Rouge, Champs Martin 2022.....	19,90 € HT

*Tarif direct domaine



BORDEAUX

Gérard Dupuy

Vignoble Dupuy



Château Beauséjour 33570 Puisseguin

Il est tellement proche de la nature que bientôt la végétation va prendre le dessus sur son habitation. Châtelain ? Oui, mais Gérard joue aussi de la guitare et collectionne l'art de "petit producteur". Homme d'affaires et de cœur, il respecte l'environnement et ses sols depuis toujours. À suivre...

Cuvées disponibles & tarifs :

75cl :

AOP Castillon-Côtes de Bordeaux

Château "les Maurinières" 2022.....4,40 € HT

AOP Puisseguin-Saint-Emilion - Château Beauséjour 2022.....7,20 € HT

AOP Bergerac - Clos du Moulin 2022.....4,50 € HT

Vin de France "Empreintes" rouge 2020

bio sans sulfite ajouté.....7,50 € HT

Vin de France "Empreintes" blanc 2022

bio sans sulfite ajouté.....6,50 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

Minimum commande de 60 bouteilles

Pour 60 bouteilles : 0.70 € HT / bouteille

De 120 à 300 bouteilles : 0.50 € HT / bouteille

De 306 à 600 bouteilles : forfait de 115 € HT

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant



LOIRE

Sébastien Cornille

Domaine de la Roche Bleue

AOP Jasnières et Coteaux du Loir

La Roche - 2340 Marçon - domainedelarochebleue.fr

« En fait, on cultive tous les deux le vivant ! Moi avec mes raisins, toi, avec tes clients. »

(citation de Sébastien)

Lorsqu'il a fait cette remarque à Yann, il y a 10 ans déjà, il n'y avait aucune arrière-pensée : juste le constat qu'ici, c'est la vie qui prime.

En 2017, Sébastien remarque qu'il n'a pas le temps en juillet de venir à Paris présenter ses vins qu'il aurait bien besoin de vendre. C'est alors que Yann propose de lui rendre service en faisant un tour à vélo chez quelques collègues pour faire ce qui s'appelle en vrai une tournée. Ceci est peut être l'acte naissance de l'Agence Sourire. Sébastien Cornille a créé son domaine il y 12 ans à Marçon entre Le Mans et Tours dans la vallée de la Loire sur les AOP Jasnières (chenin) et Coteaux du Loir (Pineau d'Aunis).

Le domaine compte 6,2 HA de vignes et est certifié bio depuis 2010. Vigneron passionné par la terre et son terroir Sébastien travaille des vins précis, droit, ciselé.

« Le terroir ici est rempli d'énergie et de fraîcheur avec une touche d'austérité qui permet aux vins de se bonifier avec l'âge ». (citation de Sébastien)

C'est un artiste des acides vibrants.

Cuvées disponibles & tarifs :

75cl :	<120 btls	>120 btls
AOC JASNIÈRES		
Jasnières sec 2022 sur réservation.....	14,50 € HT....	13,00 € HT
AOC JASNIÈRES		
Le Clos des Molières 202122 sur réservation.....	20,50 € HT....	18,00 € HT
AOC Coteaux du Loir Blanc		
VDF Rouge - La Guinguette 2022 sur réservation....	12,00 € HT....	10,50 € HT
VDF Rouge - La Belle D'Aunis 2022 - Novembre 2023....	16,50 € HT....	14,50 € HT
COLLAB'		
EL Bierzo Nuevo - Vin d'Espagne (Mencia).....	7,50 € HT	

Magnums :

AOC Jasnières - Jasnières sec sur réservation.....	26,00 € HT
AOC Jasnières	
Le Clos des Molières sur réservation.....	36,00 € HT
VDF Rouge - La Guinguette sur réservation.....	21,00 € HT
VDF Rouge - La Belle d'Aunis sur réservation.....	29,00 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

<120 btls : environ 80ct / bouteille

*Tarif transport indicatif en fonction des répercutions des hausses de prix du carburant



LOIRE

Jardins de Fleury

Carole Kohler artisan/vigneronne



Vignoble artisanal

Thouars 79100 – 48 rue de Fleury – @jardins_de_fleury

Jardins de Fleury, c'est la replantation de 2016 à 2020 d'un micro-domaine sur des terres familiales à Thouars. Trois hectares de vignes cultivées en biodynamie dans le respect du lieu datant du XIV^{ème} siècle et de sa grande biodiversité, plantées à la jonction du massif armoricain – sols de schistes quartziques et du bassin parisien – sols argilo- calcaire à silex.

Deux grands cépages emblématiques de la Loire le Cabernet franc et le Chenin pour donner des vins de terroirs, parcellaires, vivants reflétant leur millésime. Une vinification douce dans un chai gravitaire avec la recherche d'un élevage sans maquillage dans des œufs en béton, des jarres en grès et quelques barriques patinées.

Cuvées disponibles :

JARDIN 2022 : 100% Cabernet franc sur calcaire élevé en œuf béton et jarres en grès. Vin rouge de garde biologique.

Certifié par FR-BIO-09 IGP – Val de Loire – 12%Alc/Vol – sans soufre

SOURCE 2023 : 100% Chenin sur schistes élevé en jarres en grès et barriques patinées. Vin blanc sec biologique.

Certifié par FR-BIO-09 – IGP Val de Loire – 10,5%Alc/Vol – Soufre <20mg

SEQUOIA 2023 : 100% Chenin sur schistes élevé en jarres en grès et barriques patinées. Vin blanc sec biologique.

Certifié par FR-BIO-09 – IGP Val de Loire – 11,5%Alc/Vol – Soufre <20mg

ROSE 2023 : 50% Chenin sur schistes et 50% Cabernet franc sur calcaire pressé ensemble. Vin rosé biologique.

Certifié par FR-BIO-09 – IGP Val de Loire – 12,5%Alc/Vol – sans soufre

Tarifs :

75 cl :

IGP Val de Loire – cuvée "**Jardin**" rouge 2022 (cabernet franc)....11,50 € HT

IGP Val de Loire – cuvée "**Source**" blanc 2023 (chenin blanc).....11,50 € HT

IGP Val de Loire – cuvée "**Sequoia**" blanc 2023 (chenin blanc)....11,50 € HT

IGP Val de Loire – cuvée "**Rose**" rosé 2023 (chenin & Cabernet franc)..8,75 € HT

Magnums :

IGP Val de Loire – cuvée "**Jardin**" rouge 2022.....23,00 € HT

IGP Val de Loire – cuvée "**Source**" blanc 2023.....23,00 € HT

IGP Val de Loire – cuvée "**Sequoia**" blanc 2023.....23,00 € HT

*Tarif direct domaine

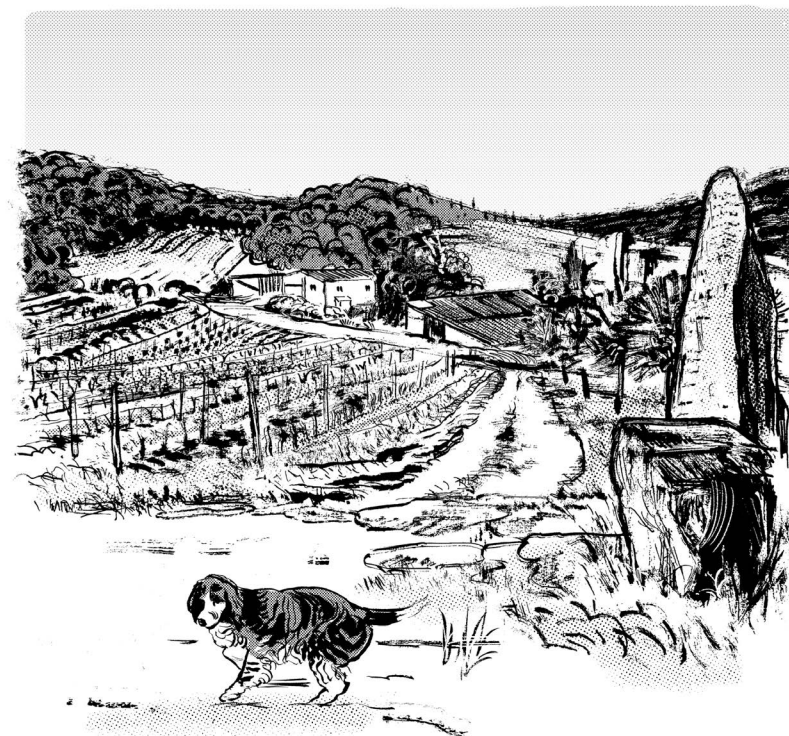
Transports :

90ct/ bouteille

de 91 à 150 btls : 0,80 € HT

de 151 à 270 btls : 0,60 € HT

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant



LOIRE

Domaine de la Fessardière



Vignoble Nantais – AOP Muscadet Sèvre-et-Maine

La Hersonnière, 44330 Vallet – domaine-fessardiere.fr

Le domaine de la Fessardière est situé à Vallet, à l'ouest de la Vallée de la Loire au cœur du vignoble nantais, à 20 minutes de Nantes et à 1 heure de l'océan Atlantique.

Le domaine de la Fessardière produit des vins en agriculture biologique depuis 1997, Jérôme et Emeline, deux passionnés de vin néovignerons prennent la tête du domaine en 2014 et poursuivent la conduite du vignoble en accord avec la nature. Accompagnés de François, Anne-Sophie et Philippe, ces jeunes vignerons souhaitent proposer des Muscadet frais, fruités et tout en rondeur (dû au vieillissement partiel en fût de chêne).

Les vignes sont majoritairement plantées en coteaux sur des sols caillouteux, argilo-siliceux, légers et peu profonds. La cuvée "Les Galets" est un Muscadet sec et fruité idéal pour l'apéro ou accompagner des mets de la mer.

Cuvées disponibles & tarifs : **72btls** **120 btls** **300btls**

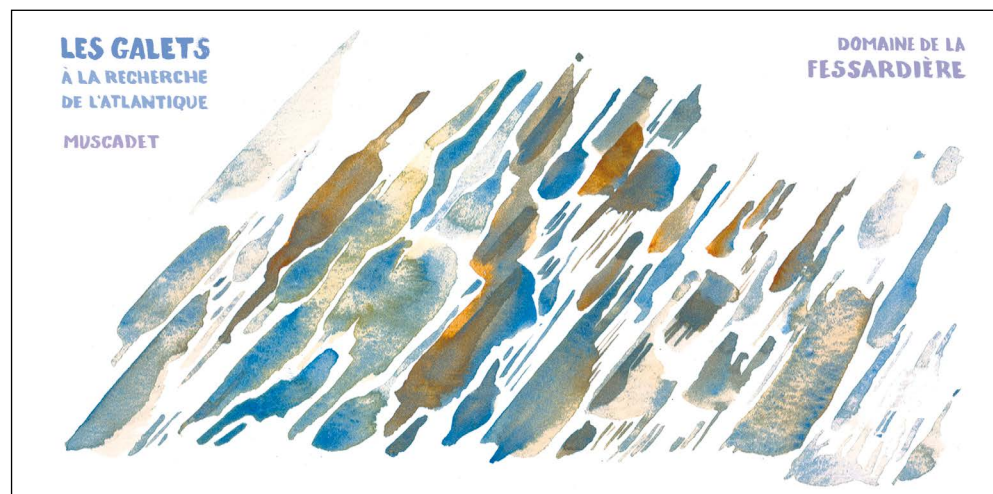
AOP Muscadet de Sèvre et Maine

"Les Galets" – 2022.....6,60 € HT.....6,20 € HT....5,80 € HT

AOP Muscadet de Sèvre et Maine

"Gloire de nos pères" – 2022.....7,80 € HT.....7,40 € HT

*Tarif direct domaine



BRASSERIE NORTHMAEN

154 Le Bourg, 76780 La Chapelle-Saint-Ouen – northmaen.com

C'est au printemps de l'an Mil 997 que Dominique Camus, technicien chimiste plus connu sous le surnom Léo, s'installe en famille à La Chapelle Saint-Ouen. Quelques mois plus tard naît la bière artisanale Northmæn !

Le 1er juillet sortent alors les bières blonde, ambrée, rousse et brune, brassées selon une tradition "viking" chère au patron, et elles deviennent vite les stars des marchés fermiers normands.

Pendant les premières années, la production se fait à deux, dans une vieille étable, avec des tanks à lait, où 700 litres de bière sortent chaque jour.

En décembre 1999, Léo prépare discrètement un nouveau produit dans sa cave : le premier whisky normand, nommé Thor Boyo, qui sortira en Noël 2002.

Dans l'intervalle, le jeune brasseur achète jusqu'à 30 hectares de terres pour cultiver son propre orge, et devient de fait agriculteur.

De même, la brasserie devient ferme-brasserie.

BIÈRE – 30L

Bière : **Blonde – Ambrée – Blanche**, 5%.....3,27 € HT

Blonde cannelle "Asgard", 6%.....4,63 € HT

Bière IPA ambrée Route de Thor, 6%.....4,63 € HT

Bière Rousse, 7%.....4,63 € HT

Bière de Noël, 7%.....4,63 € HT

Bière Rolf "Northmaen Conquest", 8%.....4,67 € HT

Bière XIème siècle, 11%.....4,94 € HT

WHISKY – 70cl

Whisky Thor Boyo 3 ans, 42%.....27,76 € HT

Whisky "Sleipni" 8 ans d'Age, 44%.....31,00 € HT

Whisky Brut de Fût 10 ans, 56,4%.....55,05 € HT

Whisky Fafnir 5 ans, 43%.....39,05 € HT

Whisky Kenning 6 ans, 42,4%.....41,25 € HT

Whisky Cuvée 1100, 48%.....40,00 € HT



SUD-OUEST

Céline Oulié

Clos les Mets d'Âmes



AOP Madiran et Pacherenc du Vic Bilh Sec - 34570 Aurions-Idernes

Revenu sur ses terres natales pour créer le Clos les Mets d'Âmes. Céline a su révéler l'énergie qui y règne pour le faire ressortir dans ses Madirans et Pacherencs vibrant et frais. Des vins singuliers certifiés biodynamiques et vinifiés sans intrants. Ils sont loin des standards boisés que l'on prête souvent à l'appellation. Les Sens de la Vie est composé essentiellement de Tannat, complété de quelques Cabernets et à été longuement élevé en cuves béton. Un vin profond et complexe avec une fraîcheur rarement rencontrée dans le secteur ! La cuvée l'Ove fait la part belle aux Petit et Gros Manseng avec un peu de Petit Courbu. La vinification se fait dans des œufs en béton.

Cuvées disponibles & tarifs :

75cl :

VDF "Les Sens de la Vie" 2018 (Tannat 80%, Cabernet Sauvignon 20%).....
.....9,00 € HT

VDF "Petit Tonnerre" 2023 (Cabernet Franc 100%), Élevage sans soufre
.....4,50 € HT
.....Bib 3L 12,00 € HT

VDF "L'Ove en Chenin" (Cabernet Franc 100%), Élevage sans soufre
.....10,50 € HT

Bulle Rosée "Rose d'Aunis" (Cabernet Franc 75%, Pineau d'Aunis 25%).....
.....6,00 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

> 60 bouteilles : 0,66 ct/bouteille
< 60 bouteilles - forfait dégressif :
12 bouteilles : 35€
24 bouteilles : 41€
36 bouteilles : 47€
48 bouteilles : 51€



LANGUEDOC

Bertrand de Mortillet
Domaine de la Prose



AOP Languedoc - 34570 Pignan

La rencontre entre un menhir et un sourire.

Les échanges entre Yann et Bertrand ont donné naissance à des bouquets de Prose :

3 cuvées : "Que du cinsault...", "Que du vermentino...", "Que du Grenache blanc ...", viennent compléter la délicieuse gamme du Domaine de la Prose.

C'est au fil des ans, partageant des moments devant les cuves, des moments de musique live au domaine ou encore des moments de visite de toute l'équipe resto Zinc que notre relation s'est construite. Bertrand vit au milieu des vignes dans sa maison en bois et se passionne pour le vivant dans sa terre.

Il conduit ainsi le domaine en biodynamie et vinifie certaines cuvées sans aucun soufre. Nous prolongeons donc ici en milieu urbain le travail de Bertrand, comme des relais.

Fondé en 1990 par Alexandre et Patricia de Mortillet, le Domaine de la Prose est aujourd'hui dirigé par leur fils, Bertrand. Celui-ci a choisi de cultiver ses terres en agriculture bio et biodynamique.

Cuvées disponibles & tarifs :

VDF - "Un bouquet de Prose "Que du Cinsaut" 2022.....	5,80 € HT
VDF - "Un bouquet de Prose "Que du Vermentino" 2022.....	5,80 € HT
VDF - "Un bouquet de Prose "Que du Grenache Blanc" 2022.....	5,80 € HT
AOP Languedoc - "Embruns" rouge 2020.....	7,20 € HT
AOP Languedoc - "Embruns" blanc 2021.....	7,20 € HT
AOP Languedoc - "Cadières" blanc 2021.....	5,00 € HT
AOP Languedoc - "Cadières" rouge 2021.....	5,00 € HT
AOP Languedoc - Magnum "Embruns" rouge 2018.....	15,00 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

0,40ct* 60 bouteilles

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant

LANGUEDOC

Château Guilhem



AOP Malepère

7 Avenue de la Promenade, 11300 Malviès

Construit à la fin du XVIII^e siècle au cœur du village de Malviès, le Château Guilhem a toujours été entouré de vignes. C'est près de Carcassonne, sur le massif de la Malepère que le domaine est situé. Il s'agit d'un domaine familial dirigé par Bertrand depuis 2004. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2010. Les cuvées Pot de vin, sont des vins accessibles, classiques et droit que l'on peut appeler "vins de combats" idéal à proposer sur vos cartes des vins.

Cuvées disponibles & tarifs :	<60 btl	<120 btl
VDF Pot de vin rouge.....	5,40 € HT	5,10 € HT
VDF Pot de vin blanc.....	5,40 € HT	5,10 € HT
VDF Pot de vin rosé.....	5,75 € HT	5,20 € HT
IGP Pays Cathare		
Vigne du Levant Blanc - 2021.....	6,80 € HT	6,30 € HT
IGP Pays Cathare		
Vigne du Levant Rouge - 2021.....	6,80 € HT	6,30 € HT
IGP Pays Cathare		
Terrasses du Couchant Blanc 2022.....	8,20 € HT	7,90 € HT
VDF - Soleil Orange - 2022.....	6,80 € HT	6,30 € HT

*Tarif direct domaine *Franco de port



RHÔNE

Frédéric et Caroline Chastan



Domaine de la Jaufrette

Orange - AOP Châteauneuf du Pape, Vacqueyras, Gigondas, Côtes du Rhône
1394 Chem. Gironde, 84100 Orange
lajaufrette.com

Une réunion de plusieurs cœurs :

Le cœur de l'illustrateur Matthias Bourdelier, qui lors d'un voyage au domaine avec toute l'équipe aura penché son pinceau sur les ceps centenaires du domaine.

Le cœur d'un sculpteur de grenache qui a pour burin ses cuves et comme marteau le soleil et le temps. Le vigneron Frédéric Chastan, façonne des vins juteux et gourmands, affinés par les années. Un délice que nous sommes heureux de partager avec vous.

Enfin le cœur d'un ouazo rare, le Yann qui de coup d'envie en bousculade permet la réalisation de ces micros cuvées.

Le domaine est situé à Orange dans le département du Vaucluse en Rhône sud. Il s'étend sur les AOP Châteauneuf du Pape (les fameux galets roulés), Gigondas, Vacqueyras. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2014.

C'est une chance remarquable de pouvoir mettre à nos cartes et à dans nos caves des vins affinés par le temps. Un délice que nos clients apprécient car cette pratique est devenue une denrée rare. Bonus pour le fun dans un carton de Côtes du Rhône : 6 bouteilles, 6 étiquettes différentes à collectionner !

Cuvées disponibles & tarifs : *Tarif direct domaine

AOP Côtes du Rhône 2019 "Ouazo".....6,47 € HT

AOP Vacqueyras 2013 "Ouazo".....12,25 € HT

AOP Gigondas 2014 "Ouazo".....14,98 € HT

AOP Châteauneuf-du-pape 2014 "Ouazo".....19,22 € HT

AOP Vacqueyras blanc 2016.....12,05 € HT

Transport :

De 12 à 24 bouteilles : Forfait 42 €

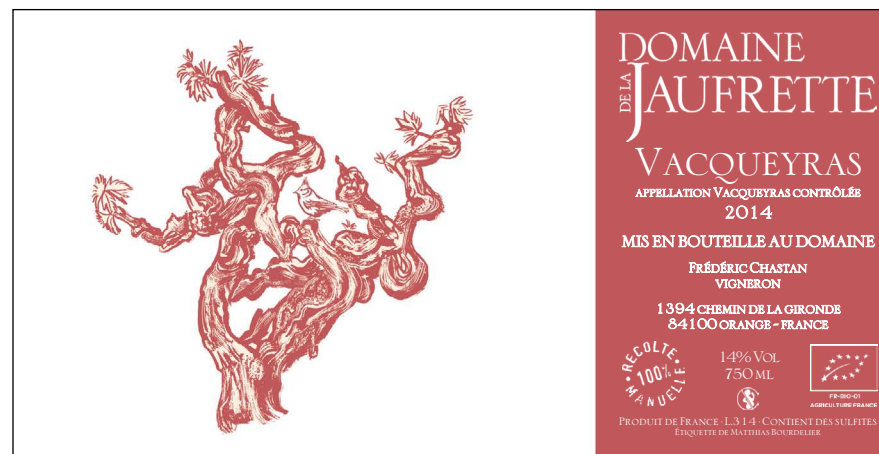
À partir de 36 bouteilles : 0,95 € / bouteille

À partir de 72 bouteilles : 0,70 € / bouteille

À partir de 120 bouteilles et + : 0,40 € / bouteille

*tarif transport indicatif en fonction des répercussions des hausses de prix du carburant

Illustrations et étiquettes de Matthias Bourdelier



RHÔNE

Claudine Vigne

Domaine C Vigne



AOP Côtes du Rhône Villages et IGP Coteaux du Pont du Gard
327 Chem. de Ceserac, 30490 Montfrin - @claudine.vigne

Paysanne précieuse, elle façonne ses vins comme des bijoux. Claudine Vigne exploite un vignoble en polyculture dans une conduite respectueuse de la nature certifiée en agriculture biologique sur les fameux terroirs de galets roulés. Le vignoble est situé à Montfrin entre Nîmes et Avignon dans le sud de la vallée du Rhône sur les AOP Côtes du Rhône Village et IGP Pont du Gard. Passionnée par le travail de la vigne et du vin, encouragée par son père, elle produit son premier millésime en 2007 et avec beaucoup de talent elle nous propose des vins racés, purs et élégants.

Cuvées en collaboration :

Aïda - 2022

Aïda est un terme d'un philosophe Japonais. « Bin Kimura » Pour Yann c'est ce qui se passe entre 2 choses, 2 êtres. C'est la résonance de la relation. Un entre deux, un lien qui lie l'individu à autrui et au monde. Ce serait une sorte de réponse à ici et maintenant.

B.ouge - 2022

C'est un hommage à l'audace au mouvement. C'est la rencontre. Entre Claudine Vigne et Yann Diolo, entre une faiseuse sensible et un commerçant lunaire. C'est l'histoire d'une recherche de plaisir dans le chaos du dérèglement climatique. C'est donc à la recherche de fraîcheur, de goût et de jus que cette cuvée est née. C'est une histoire de confiance et de mélange. B.ouge ce sont donc des Blancs et des rouges qui se rencontrent dans leurs différences complémentaires.

Illustration des étiquettes cuvées : Isma
Graphisme : Matthias Bourdelier

Tarifs :

VDF «Aïda, partout tout le temps» 2022.....5,90 € HT

VDF «B.ouge» 2022.....5,90 € HT

IGP Côteaux du pont du Gard «Garrigues» 2022.....5,50 € HT

IGP Côteaux du pont du Gard «Le Mourre de la Violette» 2022.....5,90 € HT

IGP Côteaux du Pont du Gard Blanc 2022.....5,00 € HT

AOP Côtes du Rhône Villages Rouge 2016.....6,90 € HT

AOP Côtes du Rhône Villages Rouge - «La Coiranne» - 2019.....7,50 € HT

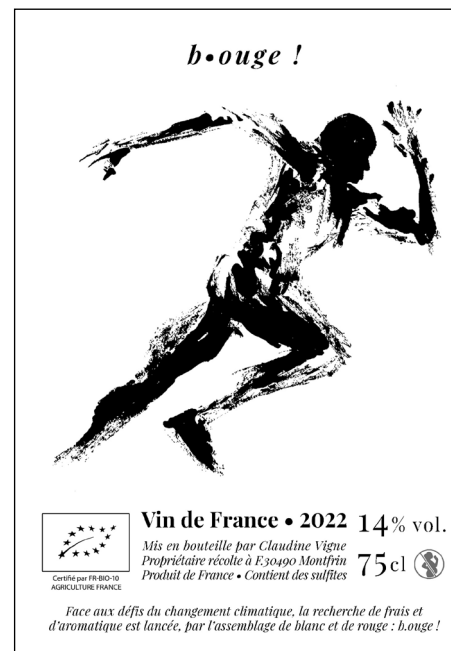
Keykeg 20L :

IGP coteaux du pont du Gard - Sauvignon 2022.....85,00 € HT

VDF «Aïda, partout tout le temps» 2022.....85,00 € HT

*Tarif direct domaine

***Voir les conditions de transport du vigneron : sur devis**



PROVENCE

Château la Martinette



Var - AOP Côtes de Provence
4005 Chem. de la Martinette, 83510 Lorgues
chateaulamartinette.com

Le château la Martinette est un vignoble de Provence situé dans le Var non loin de St Raphael entre Lorgues et Le Thoronet. Il est entièrement conduit en agriculture biologique préservé par plus de 350 ha de forêts, d'oliveraies, de lavandes et de restanques.

Au Château La Martinette se développent, sur un sol argilo-calcaire, divers cépages dont ceux, traditionnels de la Provence comme le grenache, le cinsault, la syrah, le rolle, le cabernet-sauvignon et même le tibouren, qui « est un cépage un peu oublié et difficile à travailler, mais typique de la Provence et que le domaine a voulu reprendre.

Le Château La Martinette propose déjà 9 cuvées réparties en 3 gammes : « Rollier », pour les adeptes de la fraîcheur ; « Parcellaire », magnifiant le terroir ; et « Château », signature du domaine.

Le domaine produit des vins de terroirs, droit, minéraux et frais pour l'AOP.

Cuvées disponibles & tarifs :

Rollier rosé 2023 - AOP Côtes de Provence.....	6,40 € HT
Rollier rouge 2022 - AOP Côtes de Provence sans soufre ajouté.....	6,90 € HT
Rollier blanc 2023 - IGP Var.....	6,90 € HT
Château la Martinette rosé 2023 - AOP Côtes de Provence.....	8,20 € HT
Château la Martinette blanc 2023 - AOP Côtes de Provence.....	8,20 € HT
Château la Martinette rouge 2021 - AOP Côtes de Provence.....	9,50 € HT

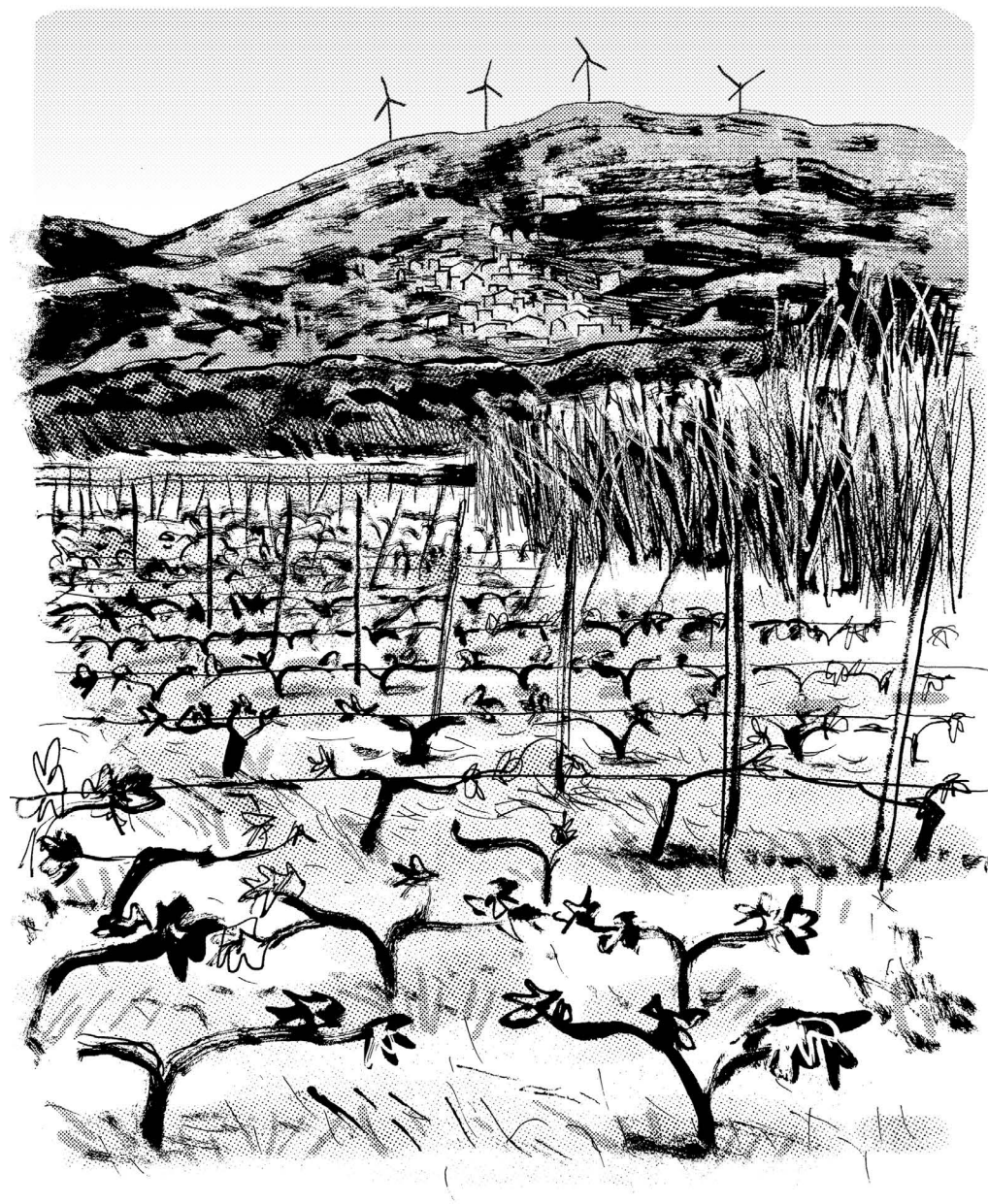
Les Parcellaires :

Reflets d'Argens rosé 2020 - AOP Côtes de Provence.....	15,00 € HT
Clos Blanc 2022 - AOP Côtes de Provence.....	15,00 € HT
La Grande Pièce rouge 2021 - AOP Côtes de Provence.....	16,90 € HT

*Tarif direct domaine

Transport :

Franco de port à 360 €





AGENCE SOURIRE



POUR VOS COMMANDES
 Yann : 06 70 31 92 91
 Caviste Sourire : 01 57 40 89 70
106sourires@gmail.com



LES SOURIRES DU VIN
 Un podcast à boire avec les oreilles
 @ YANN DIOLO LES SOURIRES DU VIN



CAVISTE LE SOURIRE AU PIED DE L'ÉCHELLE
 106 rue de la Roquette 75011 Paris
 Contact & réservation 01 57 40 89 70
 @ CAVISTESOURIRE LESOURIREAUPIEDDELECHELLE



RESTO ZINC LES MARCHEURS DE PLANÈTE
 73 rue de la Roquette 75011 Paris
 Contact & réservation 01 43 48 90 98
 @ RESTOZINC RESTOZINCLESMARCHEURSDPLANETE