

Solemme, un champagne sans artifices

Le Chai et Vignobles du **Champagne Solemme** sont situés à quelques kilomètres au sud de Reims. L'exploitation familiale a été reprise par Olivier Langlais en 2006 avec une surface de 6 ha de vignes sur 5 terroirs en 1er cru de la Montagne de Reims et 1 en Vallée de l'Ardre. Certifié viticulture biologique depuis 2013 pour les chardonnay, et 2018 pour les pinots noirs et les pinots meuniers, Champagne Solemme utilise les méthodes de la biodynamie ainsi que l'utilisation des thés de composts aérés pour augmenter la vitalité du sol et imprimer le caractère des terroirs dans ses Champagnes.

Solemme
CHAMPAGNE

(orig. 35€)
28,00€



Champagne Solemme
Terre de Solemme Brut
1er Cru de la Montagne de Reims

Dosé à 5g/L, ce champagne est issu de trois cépages, le Pinot Meunier (60%), le Pinot Noir (25%) et le Chardonnay (15%). Premier Cru de la montagne de Reims, situé au sud de Reims, ce vin montre beaucoup de fraîcheur et de finesse. Il vous charmera par ses notes de fruits blancs et d'épices. Sa rondeur mêlée à sa vivacité subtile en fait un Champagne de haute tenue pour vos apéritifs et vos repas.

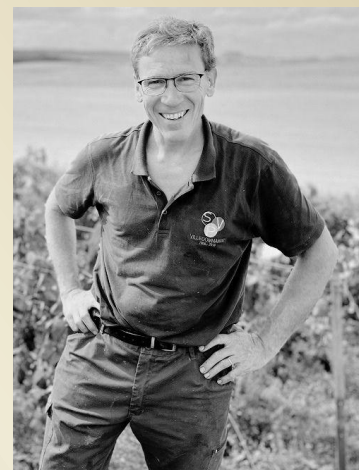
(orig. 42€)
32,00€



Champagne Solemme
Plénitude de Solemme Extra-Brut
2019

1er Cru de la Montagne de Reims

Très peu dosé (1,5g/L), ce champagne est issu de trois cépages: le Chardonnay (50%), le Pinot Noir (30%) et le Pinot Meunier (20%). Plénitude de Solemme est né de parcelles issues de 5 villages différents de la montagne de Reims, sur des sols à la fois crayeux et argilo-calcaires. Le vin est non chaptalisé, et conduit une fermentation malolactique pour apporter de la rondeur en bouche. Un champagne très aérien, sur des notes de brioches et d'agrumes offrant une précision et un équilibre. A déguster entre 8 et 12 °C



Eric Louis, au coeur du Sancerrois

Eric Louis

Sancerre est l'une des appellations les plus prestigieuses et célèbres pour ses vins blancs et aussi réputée pour ses vins rouges. C'est une pépite, qui, perchée sur son piton rocheux, domine tant par la commune éponyme que son vignoble d'exception. Dans un paysage vallonné, ses pentes abruptes aux multiples terroirs, cette appellation s'exprime à travers une grande diversité de vins, toujours fins et élégants.



11,50€



Sauvignon Blanc Vin de France Eric Louis 2024

Un sauvignon blanc à l'état pur au nez frais et fruité. C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion.

Accord mets et vins : avec son acidité naturelle et bien dosée, il fera le parfait accord avec les fruits de mer et des fromages de chèvre. C'est aussi un bon choix pour l'apéritif.

11,50€



Pinot Noir Vin de France Eric Louis 2025

Issu de jeunes vignes de sancerre, ce pinot noir offre un nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges. Il se veut comme le fruit que l'on mange à pleines dents, mûr et rouge à souhait, sans complexe. **Accord mets et vins :** idéal avec un plateau de charcuterie, des viandes blanches, un pot au feu et même des desserts à base de fruits rouges.

21,00€



Sancerre Blanc Domaine Eric Louis 2024

Voici un Sancerre élégant qui explose de notes d'agrumes mûrs, de zestes de pamplemousse et de fruits exotiques ! Ce vin de sauvignon blanc séduit d'emblée par sa finesse et sa pureté apportées par son terroir d'argilo-calcaire et de silex. Bien que son nez soit détonnant, l'équilibre gustatif n'en est pas moins au rendez-vous en se révélant frais et puissant. **Accord mets et vins :** Il accompagnera un début de repas ou sublimer vos plats de poissons et crustacés.

Le Maconnais et sa mosaïque de vins blancs

Le **Château de la Greffière** se situe sur la commune de La Roche Vineuse, dans le Mâconnais, au sud de la Bourgogne. Ce territoire vallonné abrite plusieurs appellations, telles que « Pouilly-Fuissé », « Mâcon La Roche-Vineuse », « Saint-Véran ». La Greffière produit quatre cépages bourguignons : le chardonnay et l'aligoté pour les vins blancs, et le pinot noir et le gamay pour les rouges. Grâce à cette situation géographique privilégiée, le domaine ne propose pas moins de huit appellations.



(orig. 24,50€)
18,00€



Saint-Véran « Les Poncétys » La Greffière

2021 Ce Chardonnay 100% provient d'une parcelle de 0,2Ha située au lieu-dit « Les Poncétys ». Le millésime 2021 marque la dernière récolte des vignes octogénaires qui s'y trouvaient, le vignoble ayant été replanté depuis. Élevé 12 mois en barriques, ce vin arbore une robe jaune paille aux reflets argentés. Le nez est intense, avec des arômes de fruits jaunes et des notes florales. En bouche, il est rond et ample, offrant des saveurs de fruits blancs (pêche, poire) et de fleurs. La finale est persistante, avec une belle acidité et une amertume élégante..

La Côte Chalonnaise - des crus plein de finesse et de caractère

Domaine Ninot Les Ninot sont tonneliers et vignerons depuis le XIV^{ème} siècle. Cette famille représente l'un des fers de lance de l'appellation Rully, lorsque la Côte Chalonnaise n'était pas connue. Errel, l'ainée, apporte sa sensibilité féminine à un monde traditionnellement masculin. Flavien, le cadet, a le caractère trempé de ces vignerons qui s'investissent dans leur métier et leur appellation. Il arrive sur le domaine en 2012, âgé d'à peine 25 ans. Aujourd'hui frère et sœur travaillent main dans la main pour élaborer leurs différentes cuvées aux personnalités si singulières.



Rully Blanc « La Barre » Domaine Ninot 2022

Arômes de fruits blancs frais accompagnés de touches florales et de notes minérales. La bouche est fraîche et allie à merveille onctuosité et tonicité. Ce jus tendu et vivifiant se prolonge en bouche intensément. La finale à la fois aromatique, sapide et ciselée est remarquable. "J'aime bien ouvrir une bouteille de La Barre blanc à l'apéritif et la terminer avec l'entrée. Souvent je prépare des coquilles Saint-Jacques pour l'occasion." Nicole, tâcheronne au domaine



Rully Rouge 1^{er} Cru « Marissou » Domaine Ninot 2022

Des arômes de fruits noirs comme la cerise mais aussi de tabac, d'épices douces tel que le poivre. Le millésime 2022 apporte à ce Rully richesse, rondeur et concentration. Typique des grands Vins Rouge de Rully. A consommer entre 3 et 7 ans.

"Ce vin des quatre saisons se traduit par un fruit explosif ! Il accompagnera parfaitement vos plats ; rosbif avec ses flageolets ou encore le délicieux sucré-salé comme le rôti de porc aux pruneaux. Ensuite il conviendra sur des fromages légers du type Brillat-savarin" Hervé, tractoriste au domaine

Les micro-cuvées de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits

Domaine Camille Giroud « Une maison dans l'art du temps »

Fondée en 1865, la maison beaunoise Camille Giroud se fait connaître grâce à ses vins avec un potentiel de garde hors-du-commun. Elle est achetée en 2001 par un groupe d'investisseurs américains, avec à leur tête Ann Colgin, célèbre viticultrice de la Napa Valley, Californie. De nombreux travaux sont entrepris ainsi que la mise en place de nouvelles techniques de vinification, toujours dans l'optique de mettre en valeur chaque terroir et de produire des vins (majoritairement rouges) toujours plus purs et qualitatifs, sous les appellations Côtes de Beaune et Côtes de Nuits. Il n'existe pas moins de 25 appellations par millésime et la production est limitée à 50 000 bouteilles par an.



Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru « Aux Clous » Domaine Camille Giroud 2019

Ce vin provient de vieilles vignes idéalement exposées au sud. Vinifié sans soufre, avec 50 % de grappes entières, il allie l'élégance et la finesse de Savigny à la richesse d'un millésime ensoleillé comme 2019. Un nez somptueux de rose, de pivoine et de fruits mûrs. Malgré sa maturité, il est délicat et souple, avec une structure tannique solide en bouche. Le chef de cave vinifie les vendanges de cette parcelle depuis près de 20 ans, et millésime après millésime, c'est l'un de ses vins préférés. **Coup de Cœur "Revue des Vins de France". 91/100**

43,50€

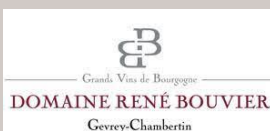


Pommard « Les Cras » Domaine Camille Giroud 2019

Les vignes ont environ 35 ans et la parcelle « Les Cras » se situe dans la partie sud-ouest de l'appellation Pommard. Exposées est/sud-est, elles culminent entre 280 et 320 mètres d'altitude et sont plantées sur un sol calcaire.

« Ce vin rouge de belle intensité partiellement vinifié en grappes entières (20 %), offre un nez vif. Cette composante se révèle plus présente qu'on ne l'imagine. En bouche, il dévoile des arômes de fraise fraîche et légère, avec une pointe de poivre. Le corps est complexe, et la finale est longue. Ni trop puissant, ni trop tannique. » Jasper Morris, Inside Burgundy

49,00€



Domaine René Bouvier est une exploitation familiale depuis 3 générations qui s'étend sur 30 hectares de vignes exclusivement en Côte-de-Nuits. Installé à Gevrey-Chambertin, le domaine est dirigé par Bernard Bouvier depuis 1992. Il a signé son premier millésime en 1986 et fait partie de cette génération de vignerons qui ont apporté du sang neuf à la Bourgogne.

« 4 **** » Guide Bettane & Desseauve 2021



Fixin "Crais de Chêne" Domaine René Bouvier 2018

Un vin au caractère souvent solaire qui montrera une matière structurée par des tanins affirmés, une franche minéralité et une finale saline. Le temps permet au vin de fondre sa texture et les arômes sauvages de jeunesse laissent place à une expression plus complexe (fruit/fleur) tout en conservant sa formidable énergie.

Vinifié suivant les millésimes avec 50 % de grappes entières, l'élevage dure environ 12 mois en fûts à 20 % neufs et 6 mois de cuves. Potentiel de garde de 5 à 15 ans.

Accord mets et vins: Il accompagnera volontiers une viande cuisinée comme un émincé de bœuf aux champignons noirs et sa réduction de soja, une côte de bœuf et son jus au moult de raisin, un mignon de porc à l'aigre-doux, un cuissot de chevreuil. **Wine Enthusiast 93/100**



Chambolle-Musigny 1^{er} Cru "Les Sentiers" Domaine René Bouvier 2017

Situé aux pieds du prestigieux grand cru Bonnes-Mares, « Les Sentiers » en héritent la vigueur racée associée à une texture satinée qui prend son temps pour se révéler. Un premier cru qui aime vieillir harmonieusement avec ses tanins appuyés qui évoluent avec grâce et sa vivacité alerte. Une synthèse de la force et de la délicatesse. Sa robe joue sur le pourpre comme son célèbre voisin, ses arômes associent les fruits noirs aux évocations de pivoine, avec une exquise touche de poivre blanc.

Les raisins vinifiés par le domaine proviennent d'une petite parcelle de 0,25 ha de vignes âgées de 45 ans (avec 50 % de grappes entières). L'élevage dure environ 18 mois en fûts à 15 % neufs. **Revue des Vins de France 17/20, Wine Enthusiast 94/100**

116,00€



Domaine de l'Hortus, un grand cru languedocien

Les vignes du **Domaine de l'Hortus** sont entourées par la garrigue, perchées sur les coteaux des falaises du pic St Loup et de l'Hortus, dans l'arrière-pays, au Nord de Montpellier. Elles couvrent 60 hectares sur une mosaïque des parcelles. La famille Orliac, par son regard précurseur et visionnaire, a fait du domaine de l'Hortus l'une des propriétés les plus reconnues et les plus recherchées de l'appellation Pic Saint-Loup!

Clos du Prieur Terrasses du Larzac 2022

A 25 km du Domaine de l'Hortus, les Orliac ont repris, au lieu dit Prieur, un petit vignoble dans une vallée grandiose, au pied du plateau du Larzac. Le climat, grâce à une altitude et une pluviométrie plus élevée et des températures plus fraîches que celles du Pic Saint Loup permet d'élaborer un rouge original, charmeur, assemblant 30 % grenache, 70% syrah. Vendanges à la main, pigeage aux pieds, équipement traditionnel, élevage en barriques bordelaises. Le 2022 se goûte dans un style vraiment différent de celui des Pic Saint Loup, plus corpulent, avec de la race. Nez de baies sauvages, cassis, mûre, laurier, garrigue. Bouche dense, basée sur des tanins étoffés, mais fins, suaves, longs, et une finale fraîche pleine de gourmandise.

DOMAINE de
L'HORTUS



Bergerie de l'Hortus Rouge AOP Pic Saint Loup 2022

Composé de Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce vin rouge puissant et complexe au nez arbore des notes de fruits rouges mûrs, de vanille, de réglisse, d'épices douces. L'attaque est franche, bien équilibrée, avec des tanins très doux et une finale longue et épicée, délicatement réglissée et mentholée. **Accord mets & vins** : Roti de bœuf, viandes blanches, poulet rôti

WINE RUNNER
Championing Independent Winemakers



22,00€



17,00€

bettane +
desseuve

Les Icones de la Vallée du Rhône

En conversion bio depuis 2021, le vignoble du **Domaine Guy Farge** est situé près de Tournon-sur Rhône sur des parcelles en terrasses façonnées à la main, le long de coteaux de granit très abruptes et très filtrants. Un terroir anti-sécheresse exprimant le cépage syrah avec perfection.

Saint-Joseph « Passion de Terrasses » Domaine Guy Farge 2019 Passion de Terrasses est issu des plus vieilles vignes de Syrah du domaine, plantées depuis plus de 100 ans. Ce vin, d'une complexité tonique, exprime des arômes d'une finesse et d'une puissance remarquable. **Accords mets/vin**: côte de bœuf grillée, gigot aux herbes, tajines d'agneaux, cochon de lait.



Situés dans la Vallée du Rhône méridionale, les **Vignobles Mousset-Barrot** détiennent trois domaines. Ces propriétés appartiennent à Catherine Mousset-Barrot depuis 1973. La nouvelle génération avec Gaëlle, Amélie et Frédéric a hissé les trois domaines parmi les plus grands de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Côtes-du-Rhône-Villages Château du Bois de la Garde 2019 Similaire à celui du vignoble voisin de Châteauneuf-du-Pape, il est constitué de galets roulés, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant aux ceps de vigne la nuit. Issu d'un assemblage de vieilles vignes de Syrah et Grenache, ce Côtes-du-Rhône Villages est caractérisé par des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse. Il combine la fraîcheur du Côtes-du-Rhône et la structure du Châteauneuf-du-Pape. Il accompagnera parfaitement des viandes grillées, rôties, agrémentées de quelques herbes de Provence.

Mousset-Barrot
Propriétaires & Récoltants



17,00€

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

35,00€



Bordeaux Rive Gauche sur un millésime d'anthologie!

CHATEAU
CHARMAIL

Robert Parker
Wine Advocate
90-92 PP

92
POINTS
JAMES SUCKLING

(orig. 22€)
16,50€



Haut-Médoc Château Charmail Cru Bourgeois 2016

De couleur grenat pourpre profond, il dégage des parfums intenses de crème de cassis, de cèdre et de mine de crayon avec des touches d'extrait de levure et de menthol. Mi-corsé à corsé, avec une structure ferme de tanins veloutés et une abondance de fruits. La finale, légèrement boisée, commence à se lisser avec le temps. Un excellent rapport-qualité pour ce voisin du Château Sociando-Mallet!

=> **Classé Cru bourgeois Exceptionnel depuis le millésime 2019**

92/100 James Suckling - 90-92/100 Robert Parker



95
POINTS
WINE SPECTATOR

91
POINTS
ROBERT PARKER

(orig. 32€)
27,00€



Pessac-Léognan Château Clos Marsalette 2016

Situé à Martillac, ce Pessac Léognan est une propriété de Stephan von Neipperg (Château Canon La Gaffelière à Saint-Emilion). Le petit vignoble de 6 ha comprend 35% de Merlot, 55% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet Franc.

Le 2016 présente au nez des arômes forestiers, de tabac, de cuir, de sous bois et de fruits noirs. En bouche, le vin est extrêmement gouleyant et généreux à souhait. Son fruit est époustouillant tout en gardant son élégance de Pessac-Léognan. L'ensemble est racé et très bien structuré.

92-95/100 Wine Spectator - 91/100 Robert Parker

CHATEAU LAGRANGE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 SAINT-JULIEN

Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2016 (2nd vin de Ch. Lagrange) L'assemblage du millésime 2016 est de 55% de Cabernet Sauvignon, de 41% de Merlot et de 4% de Petit Verdot. Un des plus connus et des plus réguliers des seconds vins de Grands Crus Classés. On retrouve dans ce second vin la classe et la race du grand vin. D'une couleur rouge sombre aux reflets pourpres, Les Fiefs de Lagrange 2016 dévoile au nez d'intenses fragrances fruitées (cerises noires, crème de cassis) et des notes épicées (réglisse). Ce 2016 est un vin vif et frais en bouche, vibrant dans un total équilibre. **93/100 par James Suckling - 90-92/100 Robert Parker**

2 Etoiles Guide Hachette 2020

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2020

Robert Parker
Wine Advocate
90-92 PP

93
POINTS
JAMES SUCKLING

(orig. 34€)
29,00€



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2020

94
POINTS
JAMES SUCKLING

91
POINTS
ROBERT PARKER

(orig. 49€)
34,00€



Saint-Estèphe Château Les Ormes de Pez 2016

Fondé au XVIII^{ème} siècle, le Château Les Ormes de Pez est détenu par la Famille Cazes depuis 1939 (Ch. Lynch-Bages). Situé au nord de la commune de Saint-Estèphe, le vignoble s'étend sur 40 hectares de vignes implantées sur les fameuses graves garonnaises. Le terroir est marqué par la présence de parcelles argilo-sableuses plus fraîches et propices à la culture du merlot qui est en majorité dans cet assemblage (52%). Le nez, fin et intense, révèle des arômes de griotte, de mûre et de cassis, soutenus par de subtiles notes de réglisse. La bouche est ample et d'une grande fraîcheur, elle dévoile des tanins soyeux, promettant une finale d'une grande persistance. **91/100 Parker**

2 Etoiles Guide Hachette 2020 - 94/100 James Suckling

Nom / Prénom		Règlement par virement : COMPTE : WINE RUNNER SASU BANQUE : QONTO IBAN : FR76 1695 8000 0199 3074 2820 357 BIC/SWIFT : QNTOFRP1XXX  WINE RUNNER Championing Independent Winemakers
Téléphone / Email		
Adresse / Date de livraison		

Bon de Commande Offre Noël 2025

Offre valable jusqu'au lundi 8 décembre 2025 et dans la limite des stocks disponibles

Livraison partout en France à partir du lundi 1er décembre et jusqu'au 31 décembre*

*Livraison gratuite dès 12bts de commande (panachage possible à l'unité) - Frais de port en deçà : 15 euros

Contact commandes / conseils : loic@winerunner.fr - 0698027053

Description		Couleur	Millésime	Prix online / caveau	Prix livré dès 12bts	Notes critiques	Commande bouteilles	Total TTC
Champagne	Champagne Solemme "Terre de Solemme" Brut 1er cru		n/m	35,00-€	28,00 €			
	Champagne Solemme "Plénitude de Solemme" Extra-Brut 1er cru		2019	42,00-€	32,00 €			
Vallée de la Loire	Vin de France Sauvignon Blanc Eric Louis		2024	11,50-€	11,50 €			
	Vin de France Pinot Noir Blanc Eric Louis		2025	11,50-€	11,50 €			
	Sancerre Blanc Domaine Eric Louis		2024	21,00-€	21,00 €			
Maconnais	Saint-Véran "Les Poncétys" La Greffière		2021	24,50-€	18,00 €	16/20 Bourgogne Aujourd'hui		
Côte Chalonnaise	Rully Blanc "La Barre" Domaine Ninot		2022	29,50-€	29,00 €			
	Rully Rouge 1er Cru "Marissou" Domaine Ninot		2022	34,00-€	33,00 €			
Côte de Beaune	Savigny-Les-Beaune 1er cru "Aux Clous" Domaine Camille Giroud		2019	59,00-€	43,50 €	Coup de Coeur Revue des Vins de France		
	Pommard "Les Cras" Domaine Camille Giroud		2019	64,00-€	49,00 €			
Côte de Nuits	Fixin "Crais de Chêne" Domaine René Bouvier		2018	50,00-€	38,00 €	93 Wine Enthusiast		
	Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" Domaine René Bouvier		2017	128,00-€	116,00 €	17/20 RVF, 94 Wine Enthusiast		
Vallée du Rhone	Côtes-du-Rhône-Villages Château du Bois de la Garde		2019	18,00-€	17,00 €	★ Guide Hachette des Vins 2022		
	Saint-Joseph "Passion de Terrasses" Domaine Guy Farge		2019	41,00-€	35,00 €	93 Decanter, 93 Jeb Dunnuck		
Languedoc	Pic Saint Loup Bergerie de l'Hortus rouge		2022	17,50-€	17,00 €	90/100 Guide Bettane et Desseauve 2024		
	Terrasses du Larzac Clos du Prieur (produit par le Domaine de l'Hortus)		2022	24,00-€	22,00 €			
Bordeaux	Haut-Médoc Château Charmail Cru Bourgeois		2016	22,00-€	16,50 €	WA : 92; Decanter: 94		
	Pessac-Léognan Clos Marsalette		2016	32,00-€	27,00 €	91 WA, 92-95 WS		
	St-Julien Les Fiefs de Lagrange (2nd vin Château Lagrange)		2016	34,00-€	29,00 €	★ ★ Guide Hachette, WA : 90-92; JS : 93-93		
	St Estèphe Château Les Ormes de Pez		2016	49,00-€	34,00 €	★ ★ Guide Hachette, WS: 92; JS: 93-94		
Total commande								