BOURGOGNE ET CHAMPAGNE pour les fêtes de fin d'année

Blancs : Alsace - Bourgogne - Savoie

Savoie Blanc "Jongieux" 2025
Domaine Carrel & Senger
Au village de Jongieux, la Jacquère, c'est du sérieux ! Poire mûre, agrumes, fleurs blanches et cette petite touche minérale qui lui donne du nerf : voilà un blanc vif, croquant et sacrément désaltérant. Un vrai bol d'air savoyard à ne pas louper !
Prix unitaire : ~~12.00~~ Prix Foire : **9.60**

Alsace Riesling 2025 Ami
Domaine Simonis
Nouveau venu chez Vino Vini, ce Riesling d'Ammerschwihr ne manque pas d'allant. Le nez exhale de beaux agrumes et quelques touches exotiques, tandis que la bouche, minérale et généreuse, affiche un superbe équilibre. Traditionnel baeckeoffe ou audacieux wok de légumes thaï : plaisir 100% assuré !
Prix unitaire : ~~14.50~~ Prix Foire : **11.60**

Bourgogne Blanc 2024
Domaine Vaupré
Attention, rapport qualité/prix imbattable ! Voici un Chardonnay joyeux et savoureux, aux notes briochées et de fruits frais, porté par une belle allonge des plus séduisantes. Une bouteille pleine de charme, qui devrait faire bien des heureux.
Prix unitaire : ~~15.50~~ Prix Foire : **12.40**

IGP Vin des Allobroges Blanc "Cuvée des Gueux" 2025 CAB
Domaine Adrien Berlioz
Chez Adrien Berlioz, la Jacquère aime la compagnie ! Majoritaire dans cet assemblage, elle s'entoure de Chardonnay et d'un soupçon de Pinot Gris pour donner un blanc lumineux, floral et rafraîchissant. Plein de spontanéité, il fera sensation à l'apéritif ainsi qu'autour de fondantes spécialités fromagères alpines.
Prix unitaire : ~~16.00~~ Prix Foire : **12.80**

Bourgogne Blanc "Héritage" 2025
Domaine Romuald Petit
Sous l'église de Saint-Vérand, une vieille parcelle complantée de Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Beurot, perpétuée par marcottage, donne un blanc aux parfums de fleurs blanches, d'agrumes et aux fines notes muscatées. Légèrement assagi par un élevage sous bois, il gagne en patine et en subtilité. N'hésitez pas à le transmettre de verre en verre !
Prix unitaire : ~~18.00~~ Prix Foire : **14.40**

Mâcon-Fuissé 2023 Ami
Domaine Marcel Couturier
Ce domaine du sud Mâconnais est devenu depuis des années une des valeurs sûres de la région. En effet, Marcel et ses enfants nous concoctent des Chardonnay vibrants, profondément minéraux au boisé bien intégré. Ces arômes floraux mêlés à cette pointe citronnée raviront votre carpaccio de Saint-Jacques à la mangue.
Prix unitaire : ~~21.50~~ Prix Foire : **17.20**

Pouilly-Loché "Les 4 saisons" 2024
Domaine du Clos des Rocs
Sur les argiles calcaires de Loché, ce Chardonnay d'un jaune lumineux s'éveille sur les fleurs blanches et les agrumes, avant que pêche et fruits exotiques n'apportent des accents plus solaires. Une sève croquante anime la bouche avec finesse jusqu'à une finale délicate. Et lorsque tombe la dernière gorgée, l'envie d'un rappel est immédiate.
Prix unitaire : ~~27.00~~ Prix Foire : **21.60**

Du 24 Novembre 2026 au 5 Décembre 2026 : -20%

Chablis "Croix aux Moines" 2023
Domaine Denis Pommier
Jamais deux sans trois ! Pour notre plus grand plaisir, Isabelle et Denis Pommier reviennent avec brio grâce à cette cuvée issue de vieilles vignes. Le nez embaume de fruits blancs, d'agrumes et d'une fine touche fumée ; la bouche se montre pleine et onctueuse, avec une minéralité en filigrane. De la matière, de la précision, de l'élégance : la marque des beaux Chablis.
Prix unitaire : ~~32.00~~ Prix Foire : **25.60**

Chassagne-Montrachet Blanc 2024
Domaine Bertrand Bachelet
Nous suivons depuis longtemps le travail de Bertrand Bachelet et sommes heureux de vous proposer cette année son Chassagne-Montrachet blanc. Pêche mûre, noisette et fine touche toastée précèdent une bouche ample et soyeuse. Épuré, porté par un élevage parfaitement maîtrisé, il révèle toute l'élégance de ce terroir mythique. Magique sur une poularde aux morilles.
Prix unitaire : ~~60.50~~ Prix Foire : **48.40**

Champagne & Crémant

Crémant d'Alsace Brut "Blanc de Blancs"
Domaine François Schmitt
Frédéric et Myriam Schmitt ne sont pas là pour vous jouer du pipeau, mais bien pour ouvrir le bal des effervescents. Auxerrois, Pinot Blanc et Chardonnay composent ce Crémant à la bulle appétissante et à la bouche sapide. Il ne vous reste plus qu'à sortir les petits fours bien dorés et vos plus belles flûtes !
Prix unitaire : ~~15.00~~ Prix Foire : **12.00**

Champagne 1er Cru Extra-Brut "Le Clos des Chênes" 2016
Benoît Roulot
Benoît Roulot, fils de Bruno dont les Champagnes vous accompagnent depuis plus de trente ans, a su vinifier avec virtuosité ce splendide millésime 2016. Assemblage de Pinot Noir et Chardonnay, vinifié à parts égales en cuve et sous-bois, il séduit par la maturité du fruit et son amplitude renversante en bouche. De quoi séduire vos convives et ménager votre porte-monnaie.
Prix unitaire : ~~32.00~~ Prix Foire : **25.60**

Champagne Extra-Brut "Reflets"
Famille Caillez Lemaire
Dominée par le Pinot Meunier, cette jolie cuvée joue une partition généreuse et délicate, entre fruits jaunes mûrs, notes florales et fine touche miellée. Son faible dosage garde l'ensemble précis et gourmand, tandis que sa bulle élégante permet d'accompagner tout le repas avec bonheur. Voilà un Champagne qui sait ouvrir les festivités et les prolonger.
Prix unitaire : ~~33.00~~ Prix Foire : **26.40**

Champagne Brut "Cuis 1er Cru"
Maison Gimonnet
Voilà déjà plus d'un siècle que les premières étiquettes au nom d'Henri Gimonnet inscrivent dans le temps un savoir-faire familial déjà bien ancré. Ce premier cru en est aujourd'hui l'une des plus fidèles signatures : un Chardonnay affriolant, porté par une bulle fine, des agrumes croquants et cette minéralité réconfortante typique de la Côte des Blancs. Quel équilibre !
Prix unitaire : ~~37.50~~ Prix Foire : **30.00**

Champagne "Réserve Perpétuelle Non Dosé"
Maison Philippponnat
Habituée de nos lettres et de vos beaux moments, cette prestigieuse maison dégaine son non-dosé à la franchise saisissante. Sous une bulle fine et délicate, tilleul et aubépine ouvrent la voie à une bouche vineuse où pomme fraîche, agrumes et pain chaud se répondent avec entrain. Merci pour toutes les émotions qu'il nous procure et que l'on ne se lasse jamais de partager.
Prix unitaire : ~~43.50~~ Prix Foire : **34.80**

Champagne Extra-Brut "Quintette" CAB
Domaine J.M. Séléque
Au cœur des Coteaux d'Epernay, la maison Séléque façonne des Champagnes vibrants et harmonieux. Comme ce pur Chardonnay dévoilant immédiatement un nez délicat de poire, pomme verte et agrumes, prolongé par une bouche ample et précise. La bulle fine et vineuse épouse une minéralité crayeuse qui apporte beaucoup d'allure à l'ensemble. Un Champagne subtil qui laisse derrière lui une longue impression de pureté. À savourer sans se cacher !
Prix unitaire : ~~56.00~~ Prix Foire : **44.80**

Bio : Vin Biologique | Biodyvin | Demeter | CAB : En conversion vers Agriculture Biologique

Rouges : Beaujolais - Bourgogne - Jura

Morgon "Vieilles Vignes" 2025
Domaine de la Bêche
Délicatement parfumé, bien en chair, au fruité ravageur de framboise fraîche et de cerise noire, ce Morgon plante le décor. Les tanins fins et les épices douces animent une bouche souple et fringante. Ça charme, ça cajole, et la bonne humeur est au rendez-vous !
Prix unitaire : ~~9.50~~ Prix Foire : **7.60**

Beaujolais Villages Lantignié "l'Amourgandise" 2025
Domaine Les Capréoles
Baptisée par Margot, la fille de Cédric, cette cuvée porte sacrément bien son nom ! Ce Gamay juteux et croquant déborde de fruits rouges frais dans une bouche souple et terriblement gourmande. Ça fuse, ça régale : avec un saucisson brioché, redemande assurée !
Prix unitaire : ~~13.00~~ Prix Foire : **10.40**

Bourgogne Rouge 2025
Domaine Laurent & Romain Pillot
Pour sa première chez Vino Vini, Romain Pillot pourrait vite devenir indispensable ! Fidèle au cépage roi de Bourgogne, ce Pinot Noir séduit par son aromatique captivante, son toucher d'une plaisante souplesse et cette facilité désarmante qui donne une folle envie de dégainer le tire-bouchon ! Et si vous le tentiez avec des œufs en meurette ?
Prix unitaire : ~~17.50~~ Prix Foire : **14.00**

Bourgogne Dijon Rouge 2023
Domaine Manuel Olivier
Originellement perché sur les hauteurs de Vosne-Romanée, Manuel Olivier se passionne dès 2015 pour un nouveau défi : recréer le vignoble de Dijon. Sur ces coteaux aux pentes marquées, ses jeunes vignes donnent déjà des fruits bien mûrs, confèrant à ce nectar une attaque franche, glissant subtilement vers une finale minérale et délicate. Un civet de lapin accompagné de butternut rôti s'en trouvera sublimé.
Prix unitaire : ~~20.00~~ Prix Foire : **16.00**

Du 24 Novembre 2026 au 5 Décembre 2026 : -20%

Arbois Rouge "Grevillière" 2023
Domaine Dugois
Domaine de référence sur les rouges jurassiens, Mélanie et Philippe nous font voyager avec ce Trousseau au tactile des plus enjôleurs. Le nez affiche de superbes notes de violette, de cassis et de myrtille. Parfaitement structurée, la bouche se complait dans des tanins fondus et soyeux. La fameuse boîte chaude à l'épicéa n'attend que lui !
Prix unitaire : ~~32.50~~ Prix Foire : **26.00**

Régnié "Les Forchets" 2025
Domaine Antoine Sunier
Le dynamisme et la joie d'Antoine se transmettent à travers ses vins. À l'image de ce Régnié estampillé pur jus de Gamay, né dans un véritable jardin de granits roses typiques du Beaujolais. Il nous a bluffés par sa fraîcheur, ses arômes de groseilles et d'épices. Véritable pépite à ne pas manquer.
Prix unitaire : ~~22.00~~ Prix Foire : **17.60**

Bourgogne Epineuil 2023 Ami
Domaine Céline Coté
Céline fait partie de ces paysans-vignerons dédiés à conserver les savoir-faire ancestraux. Par la pratique de la traction animale et de la biodynamie, elle élève et récolte sur ses coteaux tonnerrois des raisins au potentiel qualitatif exceptionnel. En résulte ce Pinot Noir finement boisé, au fruité intense et au toucher délicat. Avec un bœuf bourguignon bien mijoté : applaudissements garantis !
Prix unitaire : ~~20.00~~ Prix Foire : **17.60**

Calendrier des dégustations page 4

Mercurey Rouge "Les Bourguignons" 2024
Domaine de la Monette
Les Bourguignons ont décidément de belles choses à raconter ! Superbe lieu-dit exposé à mi-coteau, millésime charmeur, robe pourpre intense, fruits rouges mûrs, cassis, souffle menthol&, chair intense, tanins fondus et finale persistante se succèdent avec une remarquable fluidité. Voilà des arguments qui vous sonnent de ne surtout pas le laisser filer !
Prix unitaire : ~~28.50~~ Prix Foire : **22.80**

Givry Rouge "Vieilles Vignes" 2024
Domaine Ragot
Au fil des millésimes, cette cuvée issue de vignes bien enracinées confirme sa place parmi les valeurs sûres Vino Vini. Rouge carmin, fruits mûrs, épices fines, matière veloutée, tanins soyeux et belle allonge composent ce Givry de confiance. Un véritable allié pour vos repas de fin d'année ou pour combler un beau-papa exigeant !
Prix unitaire : ~~30.00~~ Prix Foire : **24.00**

Mercurey Rouge "Vieilles Vignes" 2024
Domaine Raquillet
Issus d'une famille de vignerons depuis 13 générations, François et sa fille font partie des valeurs sûres de la côte Chalonnaise. Le Pinot Noir trouve ici toute sa fraîcheur et sa noblesse. Les fruits rouges croquants se conjuguent admirablement bien aux notes boisées si distinguées. À sublimer en compagnie d'une poularde rôtie dans son jus.
Prix unitaire : ~~36.50~~ Prix Foire : **29.20**

Monthélie Rouge "..." 2023
Domaine Dujardin
Aux balcons des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (prononcé « Montl'lie » par les locaux) accueille ce domaine depuis trois générations. Ici, trois climats se conjuguent pour façonner une cuvée où cerise mûre, framboise, fleurs délicates et épices fines s'entrelacent avec naturel. En bouche, la sève du fruit, la matière ample et les tanins ourlés composent un ensemble profond, délié et épanoui. Irrésistible !
Prix unitaire : ~~39.50~~ Prix Foire : **31.60**

Fixin "Les Echalais" 2023
Domaine Derey
Sur le climat "Les Echalais", à Fixin, les sols calcaires et caillouteux donnent au Pinot Noir une structure affirmée et un fort élevage. Les 20 % de vendange entière apportent à ce 2023 un supplément d'âme et d'énergie, tandis que les fruits rouges et noirs mûrs se mêlent aux épices dans une bouche charnue et digeste. Déjà délicieux aujourd'hui, solidement armé pour demain : voilà un Fixin qui ne vous laissera pas de marbre !
Prix unitaire : ~~40.00~~ Prix Foire : **32.00**

Pommard "Les Noizons" 2022 CAB
Domaine Denis Carré
Autrefois, cette parcelle abritait des noyers ; aujourd'hui, elle nous régale de majestueux nectars. Sur ce solaire millésime 2022, le nez épicé dévoile des notes de fruits rouges et noirs confits. Persistante et toute en rondeur, la bouche s'appuie sur des tanins consistants, assouplis par la superbe maturité du fruit. D'un naturel confondant, racé, long et subtil, ce Pommard fait honneur à ce village si légitimement renommé. Bravo à la famille Carré !
Prix unitaire : ~~47.00~~ Prix Foire : **37.60**

Aloxe-Corton "Les Boutières" 2023
Domaine des Croix
David Croix n'est plus à présenter. Reste pour nous l'honneur et le bonheur de mettre ses vins en avant. Sur Les Boutières, il signe en 2023 une véritable quintessence du Pinot Noir : griottes, fruits rouges sauvages, rose fraîche et épices douces se fondent dans une bouche pulpeuse et voluptueuse, aux tanins suaves, polis par un élevage d'une grande précision. La finale interminable reste d'une pureté saisissante, offrant un équilibre et un potentiel parfaits. Exemplaire ! Bichonnez-vous en l'accompagnant d'une moelleuse côte de veau.
Prix unitaire : ~~52.50~~ Prix Foire : **42.00**

: A boire | : A boire ou garder | : A garder

Tarifs TTC en euros valables du 24 novembre au 5 décembre 2026 - Remise de 20 % uniquement sur les vins sélectionnés pages 2 et 3, dans la limite des stocks disponibles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINO VINI

" Jamais homme noble ne hait le bon vin. "
Rabelais

Récapitulatif

REFERENCES	Prix Foire	Quantités	Total/Ref	Date Dégustation
**** ALSACE - BOURGOGNE - SAVOIE BLANCS***				
Savoie Blanc "Jongieux" 2025 Domaine Carrel & Senger	9.60			***24 Novembre***
Alsace Riesling 2025 Domaine Simonis	11.60			***24 Novembre***
Bourgogne Blanc 2024 Domaine Vaupré	12.40			***25 Novembre***
IGP Vin des Allobroges Blanc "Cuvée des Gueux" 2025 Domaine Adrien Berlioz	12.80			***25 Novembre***
Bourgogne Blanc "Héritage" 2025 Domaine Romuald Petit	14.40			***26 Novembre***
Mâcon-Fuissé 2023 Domaine Marcel Couturier	17.20			***26 Novembre***
Pouilly-Loché "Les 4 saisons" 2024 Domaine du Clos des Rocs	21.60			***27 Novembre***
Chablis "Croix aux Moines" 2023 Domaine Denis Pommier	25.60			***27 Novembre***
Chassagne-Montrachet Blanc 2024 Domaine Bertrand Bachelet	48.40			***27 Novembre***
**** CHAMPAGNE & CREMANT***				
Crémant d'Alsace Brut "Blanc de Blancs" Domaine François Schmitt	12.00			***28 Novembre***
Champagne 1er Cru Extra-Brut "Le Clos des Chênes" 2016 Benoît Roulot	25.60			***28 Novembre***
Champagne Extra-Brut "Reflets" Famille Caillez Lemaire	26.40			***28 Novembre***
Champagne Brut "Cuis 1er Cru" Maison Gimonnet	30.00			***28 Novembre***
Champagne "Réserve Perpétuelle Non Dosé" Maison Philippponnat	34.80			***28 Novembre***
Champagne Extra-Brut "Quintette" Domaine J.M. Séléque	44.80			***28 Novembre***
**** BOURGOGNE - BEAUJOLAIS - JURA ROUGES***				
Morgon "Vieilles Vignes" 2025 Domaine de la Bêche	7.60			***1er Décembre***
Beaujolais Villages Lantignié "l'Amourgandise" 2025 Domaine Les Capréoles	10.40			***1er Décembre***
Bourgogne Rouge 2025 Domaine Laurent & Romain Pillot	14.00			***2 Décembre***
Bourgogne Dijon Rouge 2023 Domaine Manuel Olivier	16.00			***2 Décembre***
Arbois Rouge "Grevillière" 2023 Domaine Dugois	16.40			***2 Décembre***
Régnié "Les Forchets" 2025 Domaine Antoine Sunier	17.60			***3 Décembre***
Bourgogne Epineuil 2023 Domaine Céline Coté	17.60			***3 Décembre***
Mercurey Rouge "Les Bourguignons" 2024 Domaine de la Monette	22.80			***3 Décembre***
Givry Rouge "Vieilles Vignes" 2024 Domaine Ragot	24.00			***4 Décembre***
Mercurey Rouge "Vieilles Vignes" 2024 Domaine Raquillet	29.20			***4 Décembre***
Monthélie Rouge "..." 2023 Domaine Dujardin	31.60			***4 Décembre***
Fixin "Les Echalais" 2023 Domaine Derey	32.00			***5 Décembre***
Pommard "Les Noizons" 2022 Domaine Denis Carré	37.60			***5 Décembre***
Aloxe-Corton "Les Boutières" 2023 Domaine des Croix	42.00			***5 Décembre***
	MONTANT TOTAL			

SAINT-NAZAIRE
contact@letasteviin.fr

NANTES
vinovini.nantes@wanadoo.fr

PORNICHET
vinovini.pornichet@wanadoo.fr

ANGERS - PONTS-DE-CÉ
vinilouet@gmail.com

VANNES - SÉNÉ
vinovinivannes@gmail.com

GUÉRANDE
vino.vini4@orange.fr

Tarifs TTC en euros valables du 24 novembre au 5 décembre 2026 - Remise de 20 % uniquement sur les vins sélectionnés pages 2 et 3, dans la limite des stocks disponibles.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

VINO VINI

24 Novembre - 5 Décembre 2026 N°114

LA LETTRE
des fêtes de fin d'année

" Il faut soigner le corps pour que l' âme s' y plaise. "
Saint-François de Sales

Du 24 Novembre 2026 au 5 Décembre 2026 : -20%



Quand le Père Noël se plie en six !

Comme chaque année à l'approche des fêtes de fin d'année, le Père Noël prend six visages chez Vino Vini. Réunis autour d'une même hotte bien remplie, nos cavistes n'ont qu'une mission : garnir vos tables de beaux flacons et glisser de jolis cadeaux sous votre sapin, admirablement enguirlandé par les enfants.

Et dans cette hotte, chaque région trouve naturellement sa place. De la Champagne à la Savoie, de la Bourgogne à l'Alsace en passant par le Beaujolais, les caractères changent, les accents aussi, mais l'envie reste la même : réjouir vos repas de fin d'année, réchauffer vos soirées d'hiver et faire naître ce supplément de joie que l'on attend tant à Noël.

Car la magie des fêtes se cache souvent dans ces instants tout simples : le parfum d'un plat qui sort du four, les enfants qui tournent autour du sapin, les verres qui accrochent la lumière et les conversations que l'on laisse volontiers s'attarder. Au milieu de cette joyeuse gourmandise, les bouteilles passent de main en main, accompagnent les retrouvailles et donnent au repas cette saveur particulière que l'on associe aux beaux souvenirs.

Toute cette magie méritait bien une réjouissante sélection. Alors, du 24 novembre au 5 décembre, nous enflerons nos plus beaux costumes de Père Noël pour nous accueillir chez Vino Vini, avec en tête notre traditionnelle ritournelle : Vive le Vin, Vive la Vie, Vive Vino Vini !

Joyeux Noël et Joyeuses Fêtes.

Votre Caviste

Tarifs TTC en euros valables du 24 novembre au 5 décembre 2026 - Remise de 20 % uniquement sur les vins sélectionnés pages 2 et 3, dans la limite des stocks disponibles.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vino Vini


SAINT-NAZAIRE 44600
87 Rue Jean Jaurès
Tél. 02 40 66 55 57
contact@letasteviin.fr


NANTES 44000
25 Rue Racine
Tél. 02 40 69 96 66
vinovini.nantes@wanadoo.fr


PORNICHET 44380
Place du Marché
Tél. 02 40 61 72 25
vinovini.pornichet@wanadoo.fr


ANGERS LES-PONTS-DE-CÉ 49130
10 Place Rabelais
Tél. 02 41 79 30 00
vinilouet@gmail.com


VANNES-SÉNÉ 56860
14 Route de Nantes
Tél. 02 97 47 57 23
vinovinivannes@gmail.com


GUÉRANDE 44350
1 Rue de la Briquerie
Zone de Villejames
Tél. 02 40 45 96 65
vino.vini4@orange.fr