



TARIFS PROFESSIONNELS 2023

Prix H.T sous réserve d'augmentation en cours d'année



Tél. magasin : 02 50 24 02 59

Adresse : 63 Rue d'Alençon, 61250 Condé Condé/Sarthe

Contact : lacavedalencon@sfr.fr

Site internet : www.lacavedalencon.fr

Sébastien VASTEL : 06 23 12 30 13 Commercial

Jean-Michel VASTEL : 02 50 24 02 59 Sommelier

Magasin fermé le lundi



À PROPOS

C'est l'histoire de deux frères, Jean-Michel et Sébastien VASTEL. L'un étant sommelier, l'autre commercial qui décident de s'associer afin de créer une cave à vin. Tout commença en Octobre 2013 avec un magasin en centre-ville d'Alençon. Notre objectif, la vente aux particuliers via notre espace de vente et le développement de la vente en négoce auprès des restaurants, bars, brasseries et épiceries.

Novembre 2015, par manque de place nous décidons de louer un dépôt complémentaire afin de stocker davantage de produits et de références. A ce même moment, nous développons la vente de bière en fût notamment.

En Octobre 2019, nous déménageons en zone périphérique d'Alençon afin d'agrandir le magasin avec la création d'un bar à vin et bière.

Actuellement 290m² de surface de vente et stockage contre 80m² à nos débuts. Tous nos vins sont rigoureusement sélectionnés par notre caviste et sommelier Jean-Michel ayant comme distinctions :

Sommelier Restaurant le Ritz Paris 2001 / Restaurant Président Wilson Genève 2009 / Sommelier élu 3ème meilleure carte des vins au monde par le réputé Wine Spectator au Restaurant Wilson à Genève).

N°Siret : 79762828600024 N°TVA : FR18797628686



SOMMAIRE

5 ROUGES

- 5 Loire
- 9 Bordeaux
- 11 Languedoc / Sud Ouest
- 13 Beaujolais
- 13 Alsace
- 13 Vins du Monde
- 13 Corse
- 14 Rhône
- 15 Bourgogne

16 BLANCS

- 16 Loire
- 17 Languedoc / Sud Ouest
- 18 Corse
- 18 Bourgogne
- 19 Rhône
- 19 Alsace

20 BULLES

- 20 Mousseux & Crémants
- 20 Champagnes
- 21 Cidres



22 ROSÉS

- 22 Loire, Languedoc / Sud-Ouest, Corse.

23 BIÈRES

- 23 Fûts 6L, 20L, 30L.

24 BAG IN BOX

- 24 BIB 10L
- 25 BIB 5L



ROUGES

Loire

DOMAINE DE LA BONNELIÈRE

Le Domaine a été créé par André BONNEAU et son épouse en 1972. Aujourd'hui, celui-ci s'étend sur 38 hectares majoritairement planté en Cabernet Franc et de Chenin, dont une bonne trentaine en appellation Saumur-Champigny. Deux cépages accessoires viennent en complément; le Pineau d'Aunis et le Cabernet Sauvignon. Le Domaine a reçu au mois de mars 2020 le certificat d'exploitation de Haute Valeur Environnementale au titre du niveau 3.

AOP Saumur Champigny 100% Franc

Jolie robe grenat foncé, intense. Son nez expressif développe des arômes de fruits noirs fins et délicats, accompagné de notes de vanillées. Son attaque est franche, avec une note épicée et boisée qui lui apporte tout son caractère. Sa bouche ample et ronde est pleine de générosité. Un vin qui attise à 100% la curiosité... Consommation: Viandes rouges, civets et gibiers, fromages.



AOP Saumur Champigny Tradition 37,5cl/75cl

[Vin médaillé d'Or au Concours des Ligiers à Angers 2018](#)

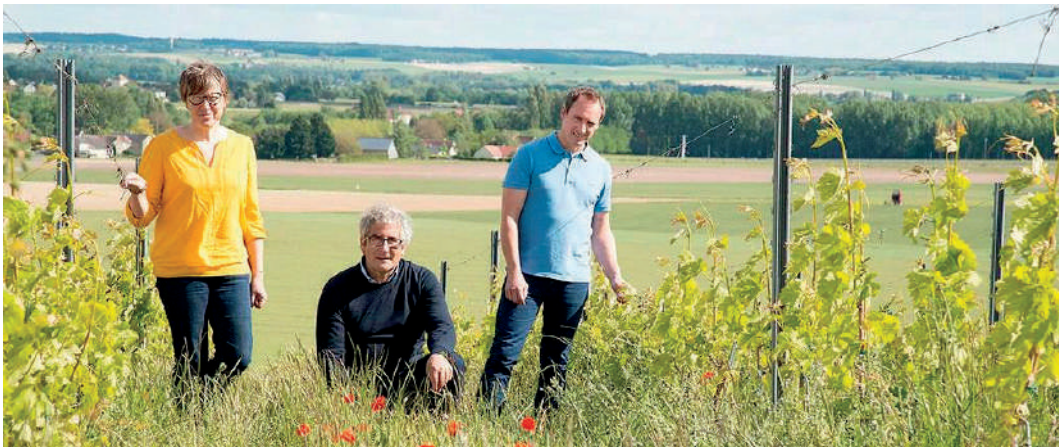


Le Saumur Champigny du Domaine de La Bonnelière est un vin aux reflets violacés qui abrite un concentré de fruits mûrs et d'épices. Ces arômes réapparaissent dans toute leur complexité en bouche, inscrits durablement dans une matière puissante et souple.

TOP DES VENTES



DOMAINE CHARLES PAIN



5,20€ 75cl

3,50€ 37,5cl

AOP Chinon Cuvée du Domaine

“ Ce Chinon Charles Pain est une très belle entrée en matière, nous avons ici un vin de Loire souple, léger et fruité qui accompagne plusieurs types de charcuteries et de plats sympas à partager entre amis ou en famille. Robe rouge cerise aux reflets violacés, le premier nez se remarque par l'intensité du poivron, du cassis et de la fumée. Au second nez on y retrouve fruits rouges bien mûrs et des notes épicées (régλισse). En bouche, c'est plus floral (violette, rose). Equilibre sur la rondeur. Structure souple, fluide. Finale sur les fruits rouges et la régლისse.

AOP Saumur Champigny L'Écu Noir

VIN NATURE

“ LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE

Belle robe de couleur pourpre intense. Nez de fruits noirs et rouges bien mûrs. La bouche est structurée, veloutée et puissante. L'attaque est souple et intense, avec une finalité et fruitée: on croirait croquer dans la grappe.



9,85€ 75cl

ROUGES

Loire

BOURGUEIL / SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Cheverny



Cheverny
Domaine des Huards

Domaine Y.Amirault



AOP Saint Nicolas de
Bourgueil "Les malgannes"

Domaine Marchesseau



AOP Bourgueil "Roc
Collection"

AOP Bourgueil "Les Quartiers"



LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE

Bouche soyeuse, raffinée et fraîche, c'est un Cabernet Franc élégant, serré mais vivace, à la texture soyeuse, aux tanins cristallins et à la longue finale.





DOMAINE JEAN MAX ROGER

AOP Sancerre La Grange Dimère

La couleur du Sancerre La Grange Dimière rouge est vive et limpide. Le nez intense rappelle les fruits rouges : la cerise griotte, la prune rouge, le cassis. Il est souvent accompagné de notes florales. En bouche l'attaque est souple, ronde. La texture des tanins est progressive ils sont ronds tout en donnant une bonne longueur à la dégustation.



AOP Menetou-Salon Cuvée Le Charnay

L'olfaction est très intense sur des notes de fruits rouges, cerise, framboise, de fruits noirs comme la myrtille. On trouve également les épices comme la cannelle, le poivre et la menthe. La bouche est ample et souple avec une structure tannique présente mais discrète qui allonge la dégustation.

Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée du Domaine



LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE

La Cuvée du Domaine incarne la vision du St Nicolas de Bourgueil. Provenant des terroirs de sables et graviers, c'est un vin rond, aux arômes de fruits rouges rappelant la framboise ou la groseille, avec une vivacité présente qui permet de l'apprécier à tout moment. C'est un vin de tous les repas, qui accompagnera aussi bien des entrées que des viandes blanches.

TOP DES VENTES



ROUGES

Bordeaux

TOP DES VENTES



Les Rocs Nobles
AOC Bordeaux

Grand Bateau (oenologue
Beychevelle) AOC Bordeaux

B de Maucaillou
AOC Bordeaux

AOC Blaye Côtes de Bordeaux
Château Petit Boyer Cuvée
Armand

TOP DES VENTES



AOC Côtes de Bourg Château
Laroche Joubert 75cl/37,5cl

Grand Prince
AOC Lussac Saint-Émilien

Haut La Rulotte
AOC Lussac Saint-Émilien

La Vanelle
AOC Puisseguin Saint-Émilien



11,90€ 75cl



18,90€ 75cl



18,89€ 75cl



11,90€ 75cl

Château La Croix de
Marbuzet AOC Saint-Estèphe

Château Capbern Gasqueton
AOC Saint-Estèphe

Les Brulière de Beychevelle
AOC Haut-Médoc

Château La Croix Meunier
AOC Saint-Émilion Grand
Cru



26,80€ 75cl



10,90€ 75cl



17,50€ 75cl



23,90€ 75cl

Château Fonbel AOC Saint-
Émilion Grand Cru

Château La Croix Chaigneau
AOC Lalande de Pomerol

Château Marsac Segueineau
AOC Margaux

Château Gouprie
AOC Pomerol



ROUGES

Languedoc / Sud Ouest Roussillon

TOP DES VENTES



Zangre IGP Pays d'Oc
Domaine Cros-Pujol

Le Sourire de Lise Montpeyroux
Domaine de L'Aigüelière

Velours Terrasse du Larzac
Domaine de L'Aigüelière

TOP DES VENTES



Château Cabezac Tradition
AOP Minervois

Abbaye Sylva Plana La
Closerie Faugères

“

LE COMMENTAIRE DE NOTRE CAVISTE

Quel est le style des vins du Languedoc ?

Les vins rouges expriment habituellement des senteurs épicées de garrigue et de plantes méditerranéennes sur fond de fruits noirs, certains tiennent dix ans et plus en bouteille.

Quels sont les cépages des vins du Languedoc ?

Les cépages utilisés sont, de ce fait, très nombreux, les principaux étant, en rouge, le cabernet sauvignon, le carignan, le cinsault, le merlot, le mourvèdre, la syrah, le grenache noir et, en blanc, le grenache blanc, le muscat, le bouboulenc, la clairette ou encore le mauzac et le picpoul.

DOMAINE FABRE



TOP DES VENTES



4,70€ 75cl

BIO



6,40€ 75cl

BIO



10,95€ 75cl

BIO



6,70€ 75cl

VIN
NATURE

L'instant Domaine Fabre
IGP Pays d'Oc (bio)

Les Jumelles Château de Luc
Domaine Fabre AOC
Corbière (bio)

Château Fabre Gasparets
AOC Corbière Boutenac (bio)

Équilibre Domaine Fabre
Languedoc (vin nature)

DOMAINE PIERRE FIL



4,75€ 75cl

TOP DES VENTES



8,40€ 75cl



7,20€ 75cl

Le Fil Rouge Domaine Pierre
Fil IGP Pays Cathare

Orebus Domaine Pierre Fil
AOP Minervois

Filosofia Domaine Pierre Fil
AOP Minervois

ROUGES

Beaujolais



Saint-Amour Vieilles Vignes
Domaine Didier Poitevin



Morgon Domaine Colonat
75cl/37,5cl



Brouilly Domaine Régis
Champier 75cl/37,5cl

Alsace



Pinot Noir Cave de
Ribeauvillé

Vin Du Monde



El Grano Carmenere Chili

Corse



Collezione Domaine Vecchio
Corse

ROUGES

Rhône

TOP DES VENTES



Domaine de La Croisette
Côte du Rhône



Roc-Épine Domaine Lafond
Côte du Rhône 75cl/37,5cl



Vacqueyras
Domaine St Roch



Crozes-Hermitage
M&N Chevalier



Roc-Épine Domaine Lafond
Lirac



Cuvée du Vatican
Domaine Diffonty
Châteauneuf-Du-Pape



Rasteau Domaine des
Blanquettes



ROUGES

Bourgogne

“

LE COMMENTAIRE DE NOTRE CAVISTE

!

C

En raison des difficultés d'approvisionnement en vin de Bourgogne et sa sélection fréquemment renouvelée, toutes nos appellations sont sur demandes.

BLANCS

TOP DES VENTES

Loire

SEC



2,30€ 75cl
2,10€ x60

SEC



2,90€ 75cl
2,79€ x60

SEC



2,90€ 75cl
2,79€ x60

SEC



2,60€ 75cl
2,40€ x60

SEC



11,98€ 75cl

Gros Plant-Sur-Lie
Domaine des Îles

Chardonnay de Loire
Domaine des Îles

Muscadet-Sur-Lie
Domaine des Îles Château
Bagatelle

AOC Muscadet
Domaine des Îles

Pouilly Fumé "Les Loges"
Marc Deschamps

SEC



11,40€ 75cl

SEC



8,90€ 75cl

BVO

SEC



9,90€ 75cl

SEC



9,00€ 75cl

MOELLEUX



6,90€ 75cl

Sancerre Cuvée Les
Caillottes Domaine
Jean-Max Roger

Chinon
Domaine Marchesseau

Menetou-Salon Les
Morogues Domaine
Jean-Max Roger

Quincy Domaine Jacques
Rouzé Cuvée Tradition

Coteaux du Layon
Domaine des Trottières



BLANCS

Languedoc / Sud Ouest



Côtes de Gascogne Uby n°3
Colombard - Ugni Blanc

Côtes de Gascogne Uby n°4
Gros & Petit Manseng



Côtes de Gascogne Domaine
Haut Marin



Saint-Mont Vignes Retrouvées
Domaine Plaimont



Chardonnay Grezan
Domaine Pujol



Zangre Pays d'Oc
Domaine Cros-Pujol



Corbière Les Jumelles
Domaine Fabre



Cousu de Fil Blanc
Domaine Pierre Fil

BLANCS

Corse



Chardonnay Domaine Casa
Rossa Île de Beauté

Sud-Ouest



Côtes de Gascogne
Grains de Givre

Bourgogne



Chablis
Domaine Vrignault

Bourgogne



Petit Chablis
Domaine Vrignault

Bourgogne



Bourgogne Aligoté
Domaine Giraudon



BLANCS

Rhône



Lirac
Domaine Lafond Roc-Épine



Crozes-Hermitage
Domaine M&N Chevalier



Condrieu
Domaine Barou

Alsace

TOP DES VENTES



Gewurztraminer
Les Caves de Ribeauvillé



Pinot Gris
Les Caves de Ribeauvillé

BULLES

TOP DES VENTES



3,99€ 75cl

Veuve de Lalande
Blanc de Blanc Brut



5,98€ 75cl

Crémant de Loire Brut
Domaine Olivier

Mousseux, Crémant



6,99€ 75cl

Vouvray
Domaine Nicolas Brunet



6,60€ 75cl

Crémant de Loire Rosé
Domaine La Bonnelière

TOP DES VENTES



15,00€ 75cl

Champagne
De Lincé



18,90€ 75cl

Champagne Hubert Colas
Brut Tradition Grand Cru



18,90€ 75cl

Champagne Rosé Brut
Domaine Jean Michel



23,90€ 75cl

Champagne Brut Domaine
Jean Michel Cuvée Spéciale

Champagnes



BULLES

Champagnes



25,90€ 75cl



18,90€ 75cl



Prix sur demande

Champagne Blanc de Blanc
Jean Michel "Les Mulottes"

Champagne Jean Michel
Carte d'Or 2013

Champagne Ruinart
Brut

Cidre



Prix sur demande



Prix sur demande



Prix sur demande



1,75€ 75cl

Champagne Louis Roederer
Brut Collection 243

Champagne Perrier-Jouët
Grand Brut

Champagne Laurent-Perrier
Brut

Cidre 1L Consigné
Brut / Doux

ROSÉS

Loire



Cabernet d'Anjou
Domaine des Landes

Loire



Grolleau Rosé
Domaine des Îles

Languedoc



Pays d'Oc Zangre Rosé
Famille Cros-Pujol

Corse



Îles de Beauté
Domaine Casa Rossa

Sud-Ouest



Côtes de Gascogne
UBY N°6 Rosé Cabernet Franc

Languedoc



Château de Luc Rosé
Famille Fabre

Languedoc



L'instant Rosé
Famille Fabre

BIÈRES

Fûts 6L

29,00€ 6L



Leffe Blonde 6L

32,90€ 6L



Leffe Ruby 6L

29,00€ 6L



Kwak Ambrée 6L

34,00€ 6L



Triple Karmeliet 6L

27,00€ 6L



Beck's 6L

Fûts 20L

Prix sur demande



- Fût 20L Tongerlo (Abbaye)
- Fût 20L Kwak (Spéciale Ambrée)
- Fût 20L Chouffe Blonde
- Fût 20L Leffe Blonde (Abbaye)
- Fût 20L Grimbergen Blonde (Abbaye)
- Fût 20L Grimbergen Ambrée
- Fût 20L Grimbergen Rouges
- Fût 20L Mystic Rouge

Fûts 30L

Bière blonde Pils

- Fût 30L Pragoise Tête S 4% alc.

Bière blonde légère 64,90 € HT + Consigne 30,00 €

- Fût 30L Konrad Tête M 4,9% alc.

Bière blonde légère 64,90 € HT + Consigne 30,00 €

Bière spéciale blonde dorée

- Fût 30L Primator 21 Tête S 9% alc.

Bière spéciale Blonde dorée 99,00 € HT + Consigne 30,00 €

BAG IN BOX

BIB 10L

ROUGE



Languedoc Le P'tit Fil Rouge
Domaine Pierre Fil BIB 10L

29,90€ 10L

ROUGE



Saumur Champigny Rouge
Domaine La Bonnelière BIB 10L

47,00€ 10L

ROUGE



Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Rouge Domaine Olivier BIB 10L

48,50€ 10L

ROUGE



Cabernet Franc Rouge
Domaine des Îles BIB 10L

21,00€ 10L



Gamme Domaine des Îles

5 achetés = 1 gratuit soit 17,50 € HT le BIB de 10L panachage possible (rouge, blanc, rosé)

ROSÉ



Grolleau Rosé
Domaine des Îles BIB 10L

21,00€ 10L

ROSÉ



Cabernet Rosé
Domaine des Îles BIB 10L

21,00€ 10L

BLANC



Chardonnay Blanc
Domaine des Îles BIB 10L

21,00€ 10L

BLANC



Muscadet Blanc
Domaine des Îles BIB 10L

21,00€ 10L



BAG IN BOX

BIB 5L

ROUGE



17,50€ 5L

Languedoc Le P'tit Fil Rouge
Domaine Pierre Fil BIB 5L

ROUGE



25,90€ 5L

Saumur Champigny Rouge
Domaine La Bonnellere BIB 5L

ROUGE



26,85€ 5L

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Rouge Domaine Olivier BIB 5L

ROUGE



9,90€ 5L

Cabernet Franc Rouge
Domaine des Îles BIB 5L

ROUGE



9,90€ 5L

Merlot Rouge
Domaine des Îles BIB 5L

ROUGE



9,90€ 5L

Gamay Rouge
Domaine des Îles BIB 5L

BLANC



9,90€ 5L

Chardonnay Blanc
Domaine des Îles BIB 5L

BLANC



9,90€ 5L

Muscadet Blanc
Domaine des Îles BIB 5L

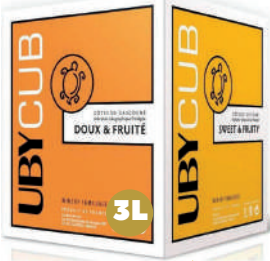
BLANC



16,70€ 5L

Blanc Sec & Fruité
Domaine UBY BIB 5L

BLANC



14,90€ 3L

Blanc Moelleux & Sucré
Domaine UBY BIB 3L

ROSÉ



16,70€ 5L

Rosé Fruité
Domaine UBY BIB 5L

ROSÉ



9,90€ 5L

Grolleau Rosé
Domaine des Îles BIB 5L

ROSÉ



9,90€ 5L

Cabernet Rosé
Domaine des Îles BIB 5L



Tél. magasin : 02 50 24 02 59

Adresse : 63 Rue d'Alençon, 61250 Condé Condé/Sarthe

Contact : lacavedalencon@sfr.fr

Site internet : www.lacavedalencon.fr

Sébastien VASTEL : 06 23 12 30 13

Commercial

Jean-Michel VASTEL : 02 50 24 02 59

Sommelier

Magasin fermé le lundi

