



Cette année, nous sommes heureux et fiers de mettre à l'honneur notre crémant **ODYSSEA Blanc de Blancs Brut** qui a obtenu **2 étoiles** plus un « **coup de cœur** » au **guide HACHETTE DES VINS 2024**.

Les raisins sont tout d'abord vendangés manuellement au maximum de leur potentiel aromatique puis l'élevage est effectué sur lies en barriques françaises avec bâtonnage régulier, suivi enfin par un vieillissement en bouteille sur lattes pendant 16 mois dans des chais calcaires souterrains.

C'est ce premier **élevage en barrique** (très rarement pratiqué) qui apporte une grande finesse à la bulle et une gamme aromatique complexe.

Le nez expressif associe des notes de fruits blancs et d'agrumes puis se termine par de subtils arômes grillés.

La bouche est portée par une **finesse de bulle exceptionnelle** et se prolonge vers une finale minérale d'une précision extrême. L'Odyssea Blanc de Blancs Brut allie légèreté et gourmandise. C'est un vin frais aux notes de pêche blanche de vigne et d'acacia, qui sera idéal à l'apéritif mais qui se mariera également parfaitement avec une viande blanche ou un poisson.



Enfin, la gamme **Odyssea** s'étoffe avec l'arrivée de notre **Vin Orange**.

Issu d'une technique de vinification vieille de plus de 8000 ans consistant à vinifier des cépages blancs en **grappes entières** comme le vin rouge, ce vin tient sa couleur d'une **longue macération en barrique**, lui assurant cette teinte caractéristique avec ses reflets dorés soutenus.

Issu d'un assemblage de 70 % de Sauvignon Gris et de 30 % de Sémillon, au nez, les marqueurs de mangue et de fruits confits dominent puis laissent place à des notes florales et fraîches. La bouche se distingue par sa suavité et sa longueur tout en élégance avec une finale saline. C'est un vin à servir à 14° qui accompagne parfaitement de nombreux plats relevés mais aussi les fromages à pâte dure comme un comté ou une mimolette extra-vieille de 18 mois.

C'est un vin original en quantité limitée à ne pas manquer !

Nous avons hâte de vous le faire découvrir !

A très bientôt et mille mercis pour votre fidélité !

Frédérique Gonfrier

LCDM – A Pic – 33550 LE TOURNE

Tél. + 33 (0)5 56 72 30 20 – + 33 (0)5 56 67 63 92 – email : lcdm@orange.fr
www.vignobles-gonfrier.fr – www.chais-de-marsan.fr

Nos vins Direct Propriété - Château de Marsan



Pierre de Marsan est un descendant des Vicomtes de Marsan, fondateurs de la ville de Mont-de-Marsan dans les Landes. Il épousa en 1630 une riche héritière dont la dot était une importante propriété à Lestiac. La production de vin sur ce domaine commença dès le XVIIème siècle. La famille Gonfrier achète cette propriété en 1962 et étend le vignoble au fil des années. Le Château de Marsan est la propriété de référence de l'entreprise.

Cartons de 6 bouteilles 75 cl		Prix U HT	Prix U TTC
<p>Château de Marsan 2022 (13°) / 2023 Appellation Bordeaux Rosé</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux et plaines alluvionnaires en bordure de Garonne</p> <p><u>Encépagement</u> : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon 2022 : 1* Guide Hachette des vins 2024</p> <p><u>Elevage</u> : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation et élevé en partie en fûts de chêne « Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de pamplemousse. Bouche franche et nerveuse. A déguster en apéritif ou sur des salades. Se consomme frais, idéalement à 11°C. »</p>	 <p>75 cl</p>	4,50 €	5,40 €
<p>Château de Marsan 2022 (13,5°) / 2023 Appellation Bordeaux Clairet</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo graveleux et plaines alluvionnaires en bordure de Garonne</p> <p><u>Encépagement</u> : 60% Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon 2022 : Médaille d'Argent Concours International Lyon en 2023 et 1* Guide Hachette des vins 2024</p> <p><u>Elevage</u> : En cuves inox « Jolie robe cerise légère. Arômes gourmands de fruits rouges. Bouche charnue et fraîche. Idéal sur les plats épicés. Se consomme légèrement frais, idéalement à 13°C. »</p>	 <p>75 cl</p>	4,50 €	5,40 €
<p>Château de Marsan 2023 (13,5°) Appellation Bordeaux Blanc Sec</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux</p> <p><u>Encépagement</u> : 60 % Sauvignon, 40 % Sémillon</p> <p><u>Elevage</u> : Sur lies fines en cuves inox et 50% en barriques pour une durée de 6 mois, puis assemblage « La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, assorti de touches fumées. Bouche franche et minérale, un joli blanc de caractère. »</p>	 <p>75 cl</p>	6,09 €	7,30 €
<p>Château de Marsan 2019 (11°) / 2023 Appellation Bordeaux Moelleux</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux</p> <p><u>Encépagement</u> : 80% Sémillon, 20 % Sauvignon blanc</p> <p><u>Elevage</u> : En cuves inox « D'une couleur jaune pâle et avec une teinte très brillante, ce vin présente des notes de pelures d'orange, de fleurs blanches. Les arômes de fruits exotiques type ananas complète ce nez et offre une palette complexe d'arômes. La sensation en bouche est légère et très délicate. Ce vin est idéal pour les apéritifs, ou se marie également très bien avec la cuisine épicée. »</p>	 <p>75 cl</p>	4,88 €	5,85 €
<p>Château de Marsan 2018 (12°) Appellation Premières Côtes de Bordeaux Moelleux</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux exposés au sud</p> <p><u>Encépagement</u> : 80 % Sémillon, 15 % Sauvignon blanc, 5 % Muscadelle</p> <p><u>Elevage</u> : En cuves inox « D'un jaune légèrement doré, le vin présente des notes de mandarine, de fleurs blanches. La bouche est équilibrée et garde beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Idéal sur les fromages persillés. »</p>	 <p>75 cl</p>	6,09 €	7,30 €

Sur les pages 2 à 10 : en cadeau 5% de [bouteilles offertes](#) à partir de 60 bouteilles, 10% à partir de 180 bouteilles, sur les vins de la propriété (possibilité de cumuler vrac et bouteilles pour profiter des remises, 1 bouteille=1L).



Château de Marsan

Cartons de 6 bouteilles 75 cl ou 150 cl	Prix U HT	Prix U TTC	
<p>Château de Marsan 2020 (13,5°) Appellation Bordeaux Supérieur <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux <u>2020 : Médaille d'Or Bordeaux 2022</u> <u>1* Guide Hachette des vins 2023</u> <u>Encépagement</u> : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : Pour moitié en fûts de chêne français et moitié en cuves inox « Ce Bordeaux Supérieur offre des arômes de fruits mûrs et un bel équilibre en bouche Idéal sur les viandes rouges et les volailles rôties. »</p>	 75 cl 2020 - 150 cl Bib 3 l	5,25 € 11,34 € 16,80 €	6,30 € 13,60 € 20,15 €
<p>Château de Marsan 2019 (14,5°) / 2020 Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux <u>Terroir</u> : Coteaux argilo graveleux <u>2020 : Médaille d'Or Paris 2023</u> <u>Encépagement</u> : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : Pendant 12 mois en fûts de chêne français « Robe rubis intense. Nez puissant, mêlant notes de fruits rouges, d'épices, et de torréfaction. Vin concentré et harmonieux. Bonne longueur en bouche. Accompagne parfaitement les plateaux de fromages affinés. »</p>	 75 cl 2020 - 150 cl	6,09 € 13,00 €	7,30 € 15,60 €
<p>Magnum Croix de Marsan 2020 (13°5) Appellation Bordeaux Rouge <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers <u>Encépagement</u> : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc <u>Elevage</u> : 6 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en cuves <u>Médaille d'Argent Bordeaux 2022</u> « Une belle robe grenat. Le nez évoque les fruits rouges et noirs avec de subtiles notes toastées. L'attaque est souple, la bouche ronde et les tanins fondus. Ce Bordeaux moderne accompagnera un grand nombre de plats par son fruité et sa souplesse. »</p>	 150 cl	10,63 €	12,75 €
<p>Crémant de Bordeaux Aboutissement d'une longue tradition bordelaise de vins effervescents qui remonte au XIXème siècle, l'appellation "Crémant de Bordeaux" est née officiellement en 1990. Réputé pour la finesse de sa bulle, le Crémant de Bordeaux est un vin brillant à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée. Bien entendu, il fait merveille à l'apéritif mais son tempérament, sa vivacité et sa fraîcheur aromatique lui permettent d'accompagner tout un repas. Le Crémant de Bordeaux est de toutes les occasions festives.</p> <p>Fleur de Marsan (12°) Appellation Crémant de Bordeaux <u>Terroir</u> : Argilo-calcaire et argilo-graveleux <u>Encépagement</u> : 50% Sémillon, 50% Muscadelle <u>Elevage</u> : 12 à 14 mois en cuves « Bulles fines et mousse persistante. Au nez se dégage une palette assez large d'arômes de fruits soutenue par une note fleurie, complétée de saveurs d'épices et de torréfaction. »</p>	 75 cl	6,63 €	7,95 €

Franco à partir de 180 € d'achat pour la Gironde. Pour les autres départements majoration de 29 € TTC pour participation aux frais de port si la commande est inférieure à 390 € TTC, au-delà franco de port.



Depuis le millésime 2018, l'ensemble du vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis



Château Tanesse

Située sur un terre élevé des coteaux de Langoiran, ces 30 hectares de vignes s'étendent sur des fondations très anciennes, dominant la forteresse médiévale du XIIIème siècle de Langoiran, un magnifique panorama.

Cartons de 6 bouteilles 75 cl ou 150 cl - Cartons de 12 bouteilles 37,5 cl	Prix U HT	Prix U TTC
<p>Château Tanesse 2023 (13,5°) Appellation Bordeaux Blanc Sec</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux limono-graveleux</p> <p><u>Encépagement</u> : 80% Sauvignon, 10% Muscadelle et 10% Sémillon</p> <p><u>Elevage</u> : Sur lies d'une durée de 6 à 8 mois. En cuves inox et en barriques, puis assemblage. <i>« La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche assorti de touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère. »</i></p>	 <p>75 cl</p>	<p>6,09 €</p> <p>7,30 €</p>
<p>Château Tanesse 2018 (12,5°) Appellation Premières Côtes de Bordeaux Moelleux « PALISSADES »</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux limoneux et argilo-graveleux</p> <p><u>Encépagement</u> : 85 % Muscadelle et 15 % Sauvignon</p> <p><u>Elevage</u> : En barriques de chêne français (4 mois pour la Muscadelle et 50 % du Sauvignon sur 5 mois) <i>« Une jolie robe légèrement dorée et d'une parfaite limpidité. La muscadelle, présente en quantité tout à fait atypique dans ce vin. L'assemblage avec le Sauvignon permet au vin d'acquérir des notes d'agrumes telles que la mandarine ou le pamplemousse. En bouche, les deux cépages se complètent parfaitement et forment ainsi une remarquable fraîcheur et un bel équilibre entre les sucres et les acides. »</i></p>	 <p>75 cl</p>	<p>7,00 €</p> <p>8,40 €</p>
<p>Château Tanesse 2017 (13,5°) / 2020 Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux sur sous-sol calcaire</p> <p><u>Encépagement</u> : 55 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc</p> <p><u>Elevage</u> : 12 mois en fûts de chêne français, dont 40% en bois neuf <i>« Couleur rouge sombre très profonde. Le vin se caractérise par des arômes de fruits noirs très mûrs. La bouche soyeuse, minérale et veloutée est d'une longueur remarquable. »</i></p>	 <p>75 cl</p>	<p>7,00 €</p> <p>8,40 €</p> <p>2020 - 150 cl</p> <p>14,84 €</p> <p>17,80 €</p>
<p>Château Tanesse 2013 / 2018 (13,5°) Appellation Cadillac Liqueureux</p> <p><u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux</p> <p><u>Encépagement</u> : 80 % Sémillon, 20 % Sauvignon</p> <p><u>Elevage</u> : En barriques de chêne français <i>« Une robe aux teintes jaunes d'or et topaze. Ce vin est riche et persistant avec des notes de miel, d'abricot sec rehaussées de zest d'agrumes. Typique des grands liqueureux de la rive droite, il étonne par sa minéralité et sa fraîcheur. Se consomme à l'apéritif, ou avec les desserts chocolatés. »</i></p>	 <p>Flûte 2013 - 37,5 cl</p> <p>2018 - 75 cl</p>	<p>7,88 €</p> <p>9,45 €</p> <p>9,30 €</p> <p>11,15 €</p>

Franco à partir de 180 € d'achat pour la Gironde. Pour les autres départements majoration de 29 € TTC pour participation aux frais de port si la commande est inférieure à 390 € TTC, au-delà franco de port.








Depuis le millésime 2018, l'ensemble du vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis



Château de Lestiac

Le Château de Lestiac porte le nom de la commune où il se situe, à 25 kilomètres au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Le vin est vinifié dans l'enceinte du Château de Marsan où se trouvent le siège de l'exploitation et les chais bâtis par la famille Gonfrier. La Cuvée Prestige est une sélection des meilleurs terroirs de la propriété. La vinification est particulièrement soignée avec une macération prolongée. L'élevage est fait en totalité en fûts de chêne neufs.

Cartons de 6 bouteilles 75 cl – Caisses bois unitaires pour les 150 cl ou 300 cl	Prix U HT	Prix U TTC
<p>Château de Lestiac 2022 (13°) / 2023 Appellation Bordeaux rosé <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux et plaines alluvionnaires en bordure de Garonne <u>Encépagement</u> : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation <i>« Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes d'agrumes. Bouche franche et nerveuse. à déguster en apéritif ou sur des salades ou grillades. Se consomme frais, idéalement à 11°C. »</i></p>	 75 cl	4,88 € 5,85 €
<p>Château de Lestiac 2022 (13°) / 2023 Appellation Bordeaux Blanc Sec <u>Terroir</u> : Coteaux argilo- graveleux <u>Encépagement</u> : 60 % Sauvignon, 40 % Sémillon, <u>Elevage</u> : Sur lies fines en cuves inox et 50% en barriques pour une durée de 6 mois, puis assemblage <i>« La robe présente de légers reflets verts. Le nez de ce vin est puissant et développe de jolies notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. De subtiles touches fumées viennent apporter un peu plus de profondeur à ce vin. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit, de la vivacité tout en conservant une jolie fraîcheur. »</i></p>	 75 cl	6,38 € 7,65 €
<p>Château de Lestiac 2018 (14°) / 2020 Appellation Bordeaux Rouge <u>Terroir</u> : Coteaux argilo- graveleux <u>Encépagement</u> : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : 6 mois en cuves et en barriques <i>« Un vin fruité, souple et harmonieux aux tanins bien fondus. Un plaisir à partager avec des amis autour d'une bonne grillade »</i></p>	 75 cl	4,88 € 5,85 €
<p>Château de Lestiac 2020 (14,5°) / 2021 Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux "Cuvée Prestige" <u>Terroir</u> : Côteaux argilo-graveleux et argilo-calcaires <u>Encépagement</u> : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : 18 mois en fûts de chêne 100% neufs <i>« Robe intense profonde et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûres) et se prolonge avec de fines notes épicées et grillées. En bouche, le vin est puissant avec une belle amplitude. La finale est équilibrée et soyeuse. Idéal sur les viandes rouges rôties ou grillées et sur les fromages affinés. »</i></p>	 75 cl	9,00 € 10,80 €
<p>Summum Château de Lestiac 2018 (14,5°) Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux <u>Terroir</u> : Coteaux argilo graveleux <u>Encépagement</u> : 45 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc <u>Elevage</u> : Sélection des parcelles les plus qualitatives lors des vendanges, cette cuve spéciale n'est réalisée que lors des plus grands millésimes. Voici le très attendu millésime 2018. La fermentation malolactique se tient dans des barriques françaises de 300L puis l'élevage se poursuit dans des barriques françaises neuves de 225L pendant 18 mois. <i>« Cette sélection "Summum" présente une belle robe sombre aux reflets pourpres, profonde et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs, cassis, mûre et se prolonge avec de fines notes épicées et grillées. En bouche, une matière charnue, dense, un bois présent aux accents épicés. La finale équilibrée et soyeuse confère à ce vin une élégance remarquable. »</i></p>	 75 cl	14,59 € 17,50 €
	Caisse bois individuelle incluse : 150 cl 300 cl	32,50 € 82,50 € 39,00 € 99,00 €

N'hésitez pas à grouper vos commandes pour bénéficier de nos cadeaux et gratitudes décrits au recto de notre bon de commande à partir de 250 euros d'achat sur toute notre brochure. Ces avantages sont cumulables.



Château Langoiran

Le Château Langoiran situé au cœur de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, surplombe la rive droite de la Garonne. Nous vous y attendons pour vous faire découvrir nos nombreux circuits tous les jours (dimanche sur réservation) de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h.



Cartons de 6 pour 75 cl - Cartons de 12 pour 37,5 cl

Prix U HT Prix U TTC

Château Langoiran 2023 (12,5°)

Appellation **Bordeaux Blanc sec**

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 70 Sauvignon, 30% Sémillon

Elevage : Sur lies fines en cuves inox et en partie en barriques pendant 6 mois

« Robe aux légers reflets verts, nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche avec de légères notes fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité ».



75 cl

4,67 €

5,60 €

Château Langoiran 2019 (14°)

Appellation **Cadillac Côtes de Bordeaux**

Terroir : Sols argilo-calcaires sur graves

Encépagement : 75 % Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Elevage : En barriques de chêne merrain, dans nos chais calcaires souterrains :

1/3 en barriques neuves, 1/3 en barriques d'un vin, 1/3 en barriques de deux vins

« Robe rubis soutenue. Un nez et une bouche aux arômes de fruits rouges et d'épices. Le boisé élégant est complètement fondu dans le fruit. »

1* Guide Hachette des vins 2023



37,5 cl

75 cl

4,34 €

7,00 €

5,20 €

8,40 €

Odyssea

Odyssea est une signature des Vignobles Gonfrier. Ces vins sont le reflet d'un savoir-faire viticole ancien, avec des pratiques simples et précises, entièrement vinifiés en fûts de chêne. Ces vins sont racés, avec un potentiel de vieillissement long. Notre philosophie est guidée par la recherche de l'excellence.



Cartons de 6 pour 75 cl – Caisses bois unitaires pour les 150 cl, 300 cl, 500 cl ou 600 cl

Prix U HT Prix U TTC

Odyssea Château Langoiran 2021 (12,5°)

Appellation **Bordeaux Blanc sec**

Terroir : Penthes argilo-graveleuses

Encépagement : 90% Sémillon, 10 Sauvignon Blanc

Elevage : Sur lies en fûts de chêne français pendant 8 mois avec bâtonnage régulier

« D'une teinte brillante aux reflets dorés, il libère des notes florales, d'agrumes confits, d'ananas et des touches d'amandes. Finement équilibré et complexe. La bouche franche et suave souligne une belle minéralité. Idéal avec des poissons grillés, viandes blanches ou fromages de chèvre. »

Nouveauté



75 cl

150 cl

13,25 €

27,42 €

15,90 €

32,90 €

Odyssea Château Langoiran 2020 (13,5°) Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux

Odyssea est une sélection de parcelles de vieilles vignes. Mis en bouteille le 28.04.2022

Terroir : Le Merlot sur sols calcosol a été récolté le 23 septembre 2020 et le Cabernet Sauvignon sur sol rendosol a été récolté le 30 septembre 2020

Encépagement : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vinification : Vinification en grappes entières en barriques neuves et d'un an

Elevage : En barriques de chêne français (16 mois), dans nos chais calcaires souterrains

« Sa couleur est pourpre vif, son nez est frais et complexe, le palais est savoureux, minéral et vibrant. Un vin d'une grande complexité, il pourra voyager dans le temps. »

75 cl

150 cl

2018/2020 - 300 cl

2018 - 500 cl

2018 - 600 cl

13,25 €

30,00 €

79,17 €

149,17 €

190,00 €

15,90 €

36,00 €

95,00 €

179,00 €

228,00 €

Caisse bois individuelle incluse:

Odyssea Blanc de Blancs Brut (12°) Appellation Crémant de Bordeaux

Terroir : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène

Encépagement : 100% Sémillon

2* et Coup de Cœur au Guide Hachette des vins 2024

Elevage : Vieillissement sur lattes en bouteilles pendant 16 mois en chais calcaires souterrains

« Belle robe brillante, limpide aux reflets or. Nez fin, marqué par des fruits à noyaux comme la pêche blanche des vignes, des notes d'acacia et d'amandes fraîches. Attaque franche avec longue finale fraîche. Idéal à l'apéritif, accompagne très bien une viande blanche ou un poisson à chair ferme. »

75 cl

9,46 €

11,35 €

'O' Brut Nature Odyssea (12°) Appellation Crémant de Bordeaux

Terroir : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène

Encépagement : 100% Sémillon

Elevage : Vieillissement de 16 mois en chais calcaires souterrains, dégorgement sans aucun dosage.

« Belle robe or brillante, nez délicat de fruits blanc, d'agrumes et de subtiles notes épicées. Bulles fines, aériennes et d'une grande minéralité en bouche. Parfait pour les fruits de mers, poissons crus ou encore un fromage de chèvre frais. »

75 cl

11,42 €

13,70 €

Sur les pages 2 à 10 : en cadeau 5% de bouteilles offertes à partir de 60 bouteilles, 10% à partir de 180 bouteilles, sur les vins de la propriété (possibilité de cumuler vrac et bouteilles pour profiter des remises, 1 bouteille=1L).

"Les Vins Bio"

issus de nos Vignobles



La famille de Gardera qui possédait la propriété sous Louis XIV lui laissa son nom mais le Château actuel fut construit sous Napoléon III vers 1850. La société Cordier (négociant bordelais de vins) se porta acquéreur en juin 1951. Conservant le vignoble, elle céda le Château et son parc à une association qui y créa le « Foyer pour scolaires et apprentis ». Aujourd'hui, c'est la famille Gonfrier qui est à la tête de l'exploitation, consciente de la richesse du terroir, elle s'attache à valoriser celui-ci année après année. Situé sur un éperon rocheux en surplomb de la Garonne, ce vignoble embrasse l'un des points de vue les plus réputés de la région. Les parcelles du Château Le Gardera sont localisées sur les coteaux de Haut Langoiran avec une texture argilo graveleuse sur roche calcaire affleurante. Les travaux mécaniques du sol sont menés rigoureusement afin de favoriser une biodiversité dans le vignoble.

Cartons de 6 bouteilles 75 cl

Prix U HT

Prix U TTC

Château Le Gardera 2023 (13°) Appellation Bordeaux rosé

Terroir : Plateau argilo-graveleux sur roche calcaire et coteau abrupt

Encépagement : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Elevage : En cuves Inox

« Une teinte rose très pâle. Un nez marqué par les petits fruits blancs.

Un vin gourmand, une jolie bouche légère mais ronde avec une finale fraîche. »



75 cl

5,25 €

6,30 €

Château Le Gardera "Le Ruisseau" 2022 (13°) /2023 Appellation Bordeaux Blanc sec

Terroir : Ce vin provient exclusivement de la parcelle "Le Ruisseau" orientée sur l'une des

pententes nord du tertre de Haut Langoiran. La texture argilo limoneuse du sol et en altitude

confère un caractère très frais au sol. Cette parcelle de 1 hectare est conduite en agriculture biologique depuis le millésime 2010. Les travaux mécaniques du sol sont menés rigoureusement afin de favoriser une biodiversité dans le vignoble

Encépagement : Sauvignon Blanc

Vinification : Macération pelliculaire à froid pour extraire les composés aromatiques puis vinification traditionnelle avec contrôle des températures

Elevage : En cuves sur lies et 20% en barriques sur lies puis assemblage

« Robe or pâle avec des reflets brillants, le nez est explosif, on trouve des notes d'abord marquées par les fruits exotiques, puis des notes de coing viennent compléter le bouquet. La bouche est ample, vivace et très longue. »



75 cl

5,75 €

6,90 €

Château Le Gardera 2020 (13,5°) Appellation Bordeaux Supérieur rouge

Terroir : Les parcelles du Château Le Gardera Bio sont localisées sur les coteaux de

Haut Langoiran avec une texture argilo graveleuse sur roche calcaire affleurante.

Les travaux mécaniques du sol sont menés rigoureusement afin de favoriser une biodiversité dans le vignoble

Encépagement : 60 % Merlot 33 % Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 2% Petit Verdot

Vinification : Macération préfermentaire à froid pendant 72 heures puis fermentation à températures contrôlées dans des cuves béton

Elevage : En barriques françaises pendant 12 mois

« Une teinte sombre avec une robe profonde. Ce sont des notes de groseilles et de fruits rouges confits que l'on sent au premier nez, c'est gourmand. La sensation en bouche est suave et des notes torréfiées viennent complexifier la palette aromatique du vin. Très belle longueur. »



75 cl

5,75 €

6,90 €

Franco à partir de 180 € d'achat pour la Gironde. Pour les autres départements majoration de 29 € TTC pour participation aux frais de port si la commande est inférieure à 390 € TTC, au-delà franco de port.



Depuis le millésime 2018, l'ensemble du vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis



Notre marque “ Signature ”



Vent d'Est Vent d'Ouest

Notre marque “signature” qui souligne notre engagement environnemental.

Riche de sens, « Vent d'Est Vent d'Ouest » évoque les conditions climatiques particulières à Bordeaux au moment des vendanges mais aussi le voyage en empruntant le titre du fameux roman 'Vent d'Est Vent d'Ouest' de l'autrice Pearl Buck.









Cartons de 6 bouteilles 75 cl	Prix U HT	Prix U TTC
<p>VENT D'EST VENT D'OUEST 2022 (12,5°) / 2023 Appellation Bordeaux Rosé HAUTE-VALEUR ENVIRONNEMENTALE <u>Terroir</u> : Plateau argilo-graveleux sur roche calcaire <u>Encépagement</u> : 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : En cuves Inox <i>« Sa robe très pâle est cristalline, son nez est marqué par des notes de pêche et de fleurs blanches qui se mêlent avec finesse. Une remarquable expression fruitée caractérise la bouche. A déguster frais, idéalement à 11°, ce vin rosé accompagnera salades composées et grillades mais aussi tous les mets exotiques sans oublier vos plateaux de fruits de mer. »</i></p>	 75 cl	4,38 € 5,25 €
<p>VENT D'EST VENT D'OUEST 2022 (12,5°) / 2023 Appellation Bordeaux Blanc Sec HAUTE-VALEUR ENVIRONNEMENTALE <u>Terroir</u> : Coteau argilo limoneux sur roche calcaire <u>Encépagement</u> : 70 % Sauvignon, 30 % Sémillon <u>Elevage</u> : Pour partie en barriques de chêne français et en cuves inox <i>« Belle robe rose pâle. Un nez floral et délicat. La bouche est légère et harmonieuse. Finale minérale. »</i></p>	 75 cl	4,38 € 5,25 €
<p>VENT D'EST VENT D'OUEST 2014 (13°) / 2020 Appellation Bordeaux Supérieur L'ensemble des pratiques culturelles et œnologiques est soumis à la réglementation des vins « bio » <u>Terroir</u> : Coteaux argilo graveleux et plaines alluvionnaires <u>Encépagement</u> : 60 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot <u>Elevage</u> : Pour partie en barriques de chêne français et en cuves pendant un an <i>« Belle couleur d'un rouge profond. Nez fin aux arômes de fruits rouges. La bouche est souple, élégante et fruitée avec un bon potentiel de vieillissement. A déguster sur une charcuterie basque d'exception ou une belle entrecôte cuite sur les sarments ».</i></p>	 75 cl	5,25 € 6,30€
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>* Etui Cadeau Individuel pour bouteille 75 cl à 1 € TTC Sac luxe avec fenêtre noir pelliculé brillant avec cordelettes assorties et carte message - Dimensions : 9,8 + 8,9 x 38 cm</p> </div> 		

Franco à partir de 180 € d'achat pour la Gironde. Pour les autres départements majoration de 29 € TTC pour participation aux frais de port si la commande est inférieure à 390 € TTC, au-delà franco de port.

Nos Vins « Plaisir »



Les Vignobles Gonfrier ont développé depuis 1997 une activité de négociant vinificateur. Il s'agit d'achat de raisins auprès d'une quarantaine de vignerons partenaires, respectant un cahier des charges de production et suivis par notre équipe technique. La vinification et l'élevage de ces vins sont effectués par nos œnologues sur notre site des Chais de Rions.

Cartons de 6 bouteilles 75 cl ou 150 cl		Prix U HT	Prix U TTC
<p>Marquis de Bern 2023 (12,5°) Appellation Bordeaux Blanc Sec <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers <u>Encépagement</u> : 70 % Sauvignon, 30 % Sémillon <u>Elevage</u> : En cuves inox, sur lies fines <i>« Robe pâle aux reflets verts. Le nez très fruité exprime des arômes d'agrumes et de pêche. C'est un vin blanc frais et aromatique à déguster sur les poissons et fruits de mer. »</i></p>	 75 cl	3,71 €	4,45 €
<p>Marquis de Bern 2023 (11°) Appellation Bordeaux Moelleux <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-calcaires et plateaux graveleux <u>Encépagement</u> : 85% Sémillon, 15 % Sauvignon <u>Elevage</u> : En cuves inox <i>« Une teinte jaune brillant, une bouche légère et harmonieuse, aux arômes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot. Idéal pour l'apéritif. »</i></p>	 75 cl	3,71 €	4,45 €
<p>Marquis de Bern 2022 (12,5°) / 2023 Appellation Bordeaux rosé 2022 : Médaille d'Argent Bordeaux 2023 <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-calcaires et dépôts alluvionnaires en bordure de Garonne <u>Encépagement</u> : 40 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : En cuves inox <i>« Une robe pâle, un nez généreux marqué par les petits fruits rouges tels que la groseille et les fraises des bois. Une jolie bouche légère mais ronde avec une finale fraîche et enlevée. »</i></p>	 75 cl	3,71 €	4,45 €
<p>Marquis de Bern 2020 (13,5°) Appellation Bordeaux Rouge <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-calcaires et plateaux graveleux Médaille d'Argent Bordeaux 2022 <u>Encépagement</u> : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc <u>Elevage</u> : Pendant 6 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en cuves <i>« Une belle robe grenat. Le nez évoque les fruits rouges et noirs avec de subtiles notes toastées. L'attaque est souple, la bouche ronde et les tanins fondus »</i></p>	 75 cl  150 cl  Bib 5l	3,71 € 8,25 € 20,30 €	4,45 € 9,90 € 24,35 €
<p>Marquis de Bern 2022 (12,5°) Appellation Graves Blanc Sec <u>Terroir</u> : Graves argileuses et sablonneuses <u>Encépagement</u> : 65 % Sémillon 35 % Sauvignon <u>Elevage</u> : En cuves inox, sur lies fines. <i>« Une robe jaune pâle. Un nez frais aux notes d'agrumes. Une bouche complexe et longue. A déguster entre 10° et 12° C en apéritif, sur des poissons ou fruits de mer ainsi que sur les fromages à pâte dure. »</i></p>	 75 cl	5,05 €	6,05 €
<p>Marquis de Bern 2020 (13°) Appellation Graves rouge <u>Terroir</u> : Graves argileuses et sablonneuses 2* Guide Hachette des Vins 2024 <u>Encépagement</u> : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : Pendant 8 mois en fûts de chêne <i>« Une teinte rubis, une attaque souple avec des notes de fruits noirs (mûres) et légèrement grillées. La finale est d'une grande finesse et exprime la minéralité si caractéristique de cette appellation. A apprécier dès à présent. Potentiel de garde de 3 à 4 ans »</i></p>	 75 cl	5,50 €	6,60 €

N'hésitez pas à grouper vos commandes pour bénéficier de nos cadeaux et gratitudes décrits au recto de notre bon de commande à partir de 250 euros d'achat sur toute notre brochure. Ces avantages sont cumulables. 📦

"Les Belles Surprises "

issues de nos Propriétés

Cartons de 6 bouteilles 75 cl	Prix U HT	Prix U TTC
<p>Château de Lyde 2020 (14°) Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux <i>Situé sur la commune de Baurech à 22 kilomètres au sud-est de Bordeaux, le Château de Lyde jouit d'un magnifique terroir qui favorise l'excellente maturité des vins</i> <u>Terroir</u> : Les parcelles du Château de Lyde sont situées sur les coteaux argilo-graveleux <u>Encépagement</u> : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon 2020 : Médaille d'Argent Bordeaux 2021 <u>Vinification</u> : Macération préfermentaire à froid pendant 72 heures pour l'extraction en douceur de la couleur du fruit puis fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées <u>Elevage</u> : En fûts de chêne pendant 12 mois <i>" Particulièrement mûr et concentré avec au nez des arômes de cassis avec des notes grillées et torréfiées. En bouche, le vin est puissant mais garde beaucoup de finesse. La finale reste soyeuse et délicate. Il pourra accompagner un agneau braisé comme une entrecôte bordelaise."</i></p>	 <p>75 cl</p> <p>5,25 €</p>	<p>6,30 €</p>
<p>Château de Laville 2019 (14°) / 2020 Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux <i>Le Château de Laville est situé sur un des points culminants de la commune de Capian, sur un coteau argilo-calcaire et un plateau argilo-graveleux. Sans sulfites ajoutés</i> <i>Soucieux de toujours maîtriser et rationaliser leurs intrants, les Vignobles Gonfrier ont réalisé cette cuvée sans y ajouter de soufre (principal conservateur utilisé).</i> <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux 2020 : Médaille d'Or Concours International des Vins Lyon 2022 <u>Encépagement</u> : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon <u>Vinification</u> : Erafage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. <i>"Le Château Laville, à la robe rouge grenat et au nez fruité, offre une bouche dense et ronde que prolonge une finale pleine de fraîcheur."</i></p>	 <p>75 cl</p> <p>5,80 €</p>	<p>6,95 €</p>
<p>Château Baracan 2020 (14°) Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux <i>Le Château Baracan est un vin puissant et raffiné. La diversité de son encépagement lui confère une grande complexité.</i> <u>Terroir</u> : Coteaux argilo-graveleux Médaille d'Or Paris 2022 <u>Encépagement</u> : 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot <u>Elevage</u> : 12 mois en fûts de chêne <i>« Le Château Baracan, à la robe rouge grenat et au nez fruité, offre une bouche dense et ronde que prolonge une finale pleine de fraîcheur. C'est le vin des viandes rouges, grillées ou rôties. »</i></p>	 <p>75 cl</p> <p>6,17 €</p>	<p>7,40 €</p>
<p>Mon Arc 2022 (12,5°) Appellation IGP Atlantique issu de l'agriculture biologique <i>Symbolisant la régénération de la vie avec ses bois, ce chevreuil nous dévoile une réponse aux grands questionnements climatiques. Le monarch est un cépage à la fois naturellement résistant aux principales maladies cryptogamiques de la vigne et également adapté au climat actuel.</i> <u>Terroir</u> : Argilo-limoneux sur un sous-sol graveleux profond <u>Encépagement</u> : 100% Monarch Vinification intégrale en barriques <u>Elevage</u> : Pendant 8 mois en barriques de chêne français <i>« D'une couleur violacée intense avec de beaux reflets brillants, le nez est frais et juteux avec notamment des notes de cerise et de cassis. Cela détonne presque avec sa robe sombre lorsqu'il est versé dans le verre. Ce vin doté d'un bel équilibre accompagnera merveilleusement bien un apéritif, une cuisine simple et de terroir, et plus spécialement une daube ou une grillade. »</i></p>	 <p>75 cl</p> <p>8,25 €</p>	<p>9,90 €</p>
<p>Odysee Vin Orange 2022 (14°) Appellation Vin de France <u>Terroir</u> : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène <u>Encépagement</u> : 70% Sauvignon gris, 30% Sémillon <u>Elevage</u> : Pendant 4 mois en fûts de chêne français <i>« Doté d'une robe brillante, aux reflets dorés soutenus, le nez est marqué par les notes de fruits exotiques et fruits confits avec une forte intensité. La bouche est un fin équilibre entre acidité et rondeur caractéristique de cette méthode de vinification en barriques. Elle se distingue par sa suavité et sa longueur tout en élégance avec une finale saline. A servir entre 12 et 14°. Il s'accordera parfaitement avec de nombreux mets grâce à sa richesse aromatique ; les plats épicés, les fromages à pâte dure et les desserts chocolatés ».</i></p>	 <p>75 cl</p> <p>13,25 €</p>	<p>15,90 €</p>

"Nos Coups de Cœur "

issus des autres Appellations amies

Carton de 6 bouteilles 75 cl - Caisse bois de 3 bouteilles 75 cl	Prix U HT	Prix bouteille TTC
<p>Château Divon Ad Astra 2018 Appellation Saint-Georges-Saint-Emilion Carton de 6 bouteilles Terroir : Argiles rouges Encépagement : 87 % Merlot 13 % Cabernet Franc Elevage : 70% en cuve et 30% en barriques de chêne français <i>"Le fruité est mis en avant avec des arômes frais et mentholés. La bouche est souple et suave."</i></p>	75 cl 10,00 €	12,00 €
<p>Château Coucheroy 2020 Appellation Pessac-Léognan Carton de 6 bouteilles Terroir : Graves sur sous-sol argileux Encépagement : 40 % Cabernet Sauvignon 60% Merlot Elevage : Pendant 12 mois en barriques avec soutirage trimestriel <i>" C'est un vin riche et puissant. Le nez est intense, d'une belle complexité. A la dégustation, l'attaque est franche. La finale est tout en rondeur. Les notes de fruits rouges et de réglisse dominant en bouche et apportent beaucoup de gourmandise."</i></p>	75 cl 10,75 €	12,90 €
<p>Château Tour de Ségur 2018 / 2019 Appellation Lussac Saint-Emilion Caisse bois de 3 bouteilles Terroir : Sols argilo-calcaires sur roche mère calcaire pour la majorité Encépagement : 35 % Merlot 25 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon Elevage : Pendant 12 mois en barriques (25% neuves) avec soutirage trimestriel <i>"Issu d'un terroir de caractère, ce vin se distingue par la couleur profonde de sa robe et son bouquet subtil, tout en finesse et générosité."</i></p>	75 cl 11,67 €	14,00 €
<p>Château Franc Pipeau 2020/2021 Appellation Saint-Emilion Grand Cru Carton de 6 bouteilles Terroir : Sols argilo-calcaires Encépagement : 25% Cabernet Franc 75% Merlot Elevage : Barriques neuves 30%, barriques 1 vin et plus 70% <i>"Couleur très intense. Ses arômes puissants rappellent les fruits noirs et les épices. En bouche sa structure tannique encore jeune laisse présager un millésime d'une grande complexité "</i></p>	75 cl 15,00 €	18,00 €
<p>Magnum Château Dauzac 2012 Appellation Margaux 5^{ème} Cru Classé Caisse bois unitaire Terroir : Graves profondes, sous-sol argilo-graveleux Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon / 40% Merlot Elevage : Entre 12 et 18 mois en barriques neuves (60%) <i>"Une robe d'une belle couleur rubis foncé. En bouche, on découvre un vin long, dense, corsé, puissant."</i></p>	150 cl 82,50 €	99,00 €
<p>Château La Louvière Appellation Pessac-Léognan Grand Cru Verticale sur 3 millésimes 2015 / 2016 / 2017 Caisse bois à glissière de 3 bouteilles Terroir : Graves profondes, silices et calcaires Encépagement : 70 % Cabernet Sauvignon, 30% Merlot Elevage : Barriques neuves 50% durant 12 mois <i>La robe de ce grand cru est d'une remarquable intensité, d'un beau rouge rubis très profond. Le nez est élégant avec un harmonieux mélange d'arômes de fruits rouges, marqué de délicates notes boisées et légèrement épicé. "</i></p>	3 x 75 cl PU HT Caisse bois Offre découverte -10% 99,17 € 89,25 €	PU TTC Caisse bois 119,00 € 107,10 €

Vous recherchez un millésime ou un vin particulier ? n'hésitez pas à nous consulter !

Spécialités de nos Régions

La Ferme de la Famille Abadie

Située à Campan, au cœur de la vallée du Pic du Midi de Bigorre, cette ferme traditionnelle comprend dans son élevage : des porcs noirs élevés en plein air se nourrissant de glands et de châtaignes à l'automne, des brebis Tarasconnaises et des vaches Gasconnes..

De la fameuse Garbure traditionnelle à la charcuterie maison (rillettes, pâté...) Tous les produits sont confectionnés à l'ancienne. Retrouvez chez vous désormais les produits du restaurant mythique du col du Tourmalet « L'Etape du Berger »



	Prix U HT	Prix U TTC
Boudin au porc noir 110 gr	3,32 €	3,50 €
Pâté de tête au porc noir 110 gr	3,32 €	3,50 €
Rillettes de porc noir 180 gr	4,74 €	5,00 €
Confit montagnard au thym 750 gr	12,33 €	13,00 €
Marmiton de garbure au porc gascon 750 gr	12,33 €	13,00 €
Civet montagnard 750 gr	12,80 €	13,50 €

LA GASTRONOMIE DE TERROIR

Elaborée en Aquitaine « Notre Sélection de verrines »

Nos Terrines à tartiner :



Duo de saumon et sa crème de langoustine 90 gr	2,37 €	2,50 €
Terrine vigneronne au vin de Bordeaux 180 gr	2,37 €	2,50 €
Terrine douceur à la truffe blanche 180 gr	2,85 €	3,00 €
Rillettes royales pur canard (20% foie gras) 80 gr	3,70 €	3,90 €
Galantine de pintade au foie gras (20% foie gras) et à la truffe Saint Jean 120 gr	3,70 €	3,90 €
Effiloché pur canard aux cèpes 120 gr	3,70 €	3,90 €
Terrine de caille à la fleur de thym 180 gr	3,70 €	3,90 €
Délice landais 20% de foie gras de canard « en médaillon » 180 gr	4,74 €	5,00 €

Nos Plats Cuisinés en bocaux verre :



Purée fine de patates douces aux girolles 180 gr	2,37 €	2,50 €
Gigolettes de cailles apéritives 180 gr	5,64 €	5,95 €
Gésiers de canard confits 380 gr	7,11 €	7,50 €
Cassoulet gastronomique du Sud-Ouest 750 gr	8,53 €	9,00 €
Confit de canard 2 cuisses 750 gr	12,85 €	13,55 €

LES CONDIMENTS INCONTOURNABLES « EDMOND FALLOT »
depuis 1840, dernière grande Moutarderie familiale de Bourgogne
Pour accompagner assiettes de charcuterie, salades gourmandes ou viandes rôties ...



Moutarde de Dijon 21 cl	2,66 €	2,80 €
Moutarde aux noix 21 cl	2,99 €	3,15 €
Moutarde au basilic 21 cl	2,99 €	3,15 €
Vinaigre balsamique de Modène (6°) 25 cl	4,41 €	4,65 €
Moutarde de Dijon ou en grains au vin blanc – pot en grès 500 gr	9,48 €	10,00 €
Moutarde de Dijon ou en grains au vin blanc – bocal Le Parfait 1 kg	9,48 €	10,00 €

NOTRE HUILE D'OLIVE Extra vierge – Première pression à froid

Cette huile d'olive *monovariétale* (Arbequina) obtenue directement des olives par des procédés mécaniques possède des parfums et des saveurs uniques. Le producteur est propriétaire de plus de 500 ha d'oliviers dans la Rioja et de ses propres moulins et sa *politique environnementale* est très forte. Une *sélection rigoureuse* est effectuée au moment de la récolte sur l'arbre et au moulin.



Huile d'olive vierge extra Arbequina 25 cl	4,37 €	4,60 €
Huile d'olive vierge extra Arbequina 50 cl	6,59 €	6,95 €
Huile d'olive vierge extra Arbequina 75 cl	8,82 €	9,30 €
Huile d'olive vierge extra Arbequina 300 cl	27,97 €	29,50 €

Si vous avez un budget, une idée précise... contactez-nous ! nous confectionnerons votre propre coffret personnalisé dès 5 coffrets achetés
Nos tarifs sont dégressifs à partir de 50 coffrets - n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande de prix !

Envies d'Exception – Repas de Fêtes

La Famille Campistron

Le choix de la tradition

Au cœur des Landes, à quelques pas de l'Armagnac et de Dax, de l'océan et des Pyrénées, se dessinent les riches coteaux de la Chalosse. Voici où à Pomarez depuis 35 ans, de père en fils, l'exploitation familiale, vivant de la culture du maïs et de l'élevage du canard, sélectionne ses foies gras et fabrique ses conserves en respectant les recettes traditionnelles du Sud-ouest.

Un lobe de foie gras de canard entier au naturel, selon la bonne et traditionnelle méthode landaise juste salé et poivré (garanti sans additif, sans conservateur) et cuit dans son bocal dans lequel il conserve tous ses arômes.

	Prix U HT	Prix U TTC
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 80 gr	12,33 €	13,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 120 gr	17,07 €	18,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 180 gr	23,70 €	25,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 300 gr	36,97 €	39,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT sous vide façon Torchon 250 gr	30,34 €	32,00 €

(19 € ttc port en sus chronopost si envoi à part pour ce mi-cuit)



Caviar STURIA « L'Or noir », Produit authentique du terroir aquitain

Verrine de rillettes d'Esturgeon & Truffonade 90 gr

Verrine de rillettes d'Esturgeon et de Caviar (3,3% de caviar) 90 gr

Goûteuse terrine d'esturgeon, association entre la délicate chair de l'esturgeon et le prestigieux caviar

Truffonade à la truffe blanche d'été (à base de champignon et de truffes 5%) 90 gr

Coffret luxe noir gravé or « A la Découverte du Caviar Français » 2 x 15 gr

comprenant 2 boîtes de 15 gr de caviar Classic Baeri et Classic Oscietre avec deux cuillères en nacre 7 cm et un gel pack (dim. coffret 15x8,5x4 cm)

(envoi express à part inclus dans ce prix)



Verrine de rillettes d'Esturgeon & Truffonade 90 gr	6,64 €	7,00 €
Verrine de rillettes d'Esturgeon et de Caviar (3,3% de caviar) 90 gr	7,59 €	8,00 €
Truffonade à la truffe blanche d'été (à base de champignon et de truffes 5%) 90 gr	14,22 €	15,00 €
Coffret luxe noir gravé or « A la Découverte du Caviar Français » 2 x 15 gr	65,84 €	79,00 €

Douceurs et Gourmandises – NOS « PETITS CHOCOLATS » du Sud-Ouest :

MAISON GUINGUET

Chocolaterie Artisanale Duras

Depuis 3 générations, la Maison Guinguet tout d'abord spécialiste du pruneau est devenue également une véritable étape gourmande pour ses pralinés. Confectionnés à partir de noisettes du sud-ouest caramélisées dans un chaudron en cuivre et de pur beurre de cacao, ceux-ci vous surprendront par leurs saveurs et textures étonnantes.



Réglette Feuillage assortiment pralinés : feuilles noisettes cacahuètes, bûches noisettes biscuit caramel	42 gr	2,85 €	3,00 €
Sachet raisins muscat : raisins blonds enrobés de chocolat noir, saveur muscat	80 gr	3,32 €	3,50 €
Sachet pépites orange : oranges confites enrobées de chocolat noir	80 gr	3,32 €	3,50 €
Enveloppe « Régalez-moi ! » : assortiment de petits chocolats fins assortis	48 gr	3,32 €	3,50 €
Tablette chocolat noir noisettes : chocolat noir 70% cacao et noisettes caramélisées	85 gr	3,99 €	4,20 €
Sapin grand modèle : assortiment de chocolats, noir 70%, lait 36% de cacao et blond	100 gr	4,27 €	4,50 €
Etui Muscatine : praliné amandes et noisettes avec brisures crêpe dentelle et chocolat lait	100 gr	4,55 €	4,80 €
Les Flocquins : spécialité de Gascogne aux pruneaux, amandes et Armagnac et glaçage royal (x9 pcs)	117 gr	5,67 €	6,80 €
Raisins au Sauternes : petits grains de raisin macérés au Sauternes, enrobage chocolat noir	200 gr	9,58 €	10,10 €
Boite ronde « Fillettes » : assortiment de petits chocolats fins assortis	220 gr	12,14 €	12,80 €
Grande boîte de pâtes de fruits : parfums framboise, pruneau, citron, orange et yuzu	400 gr	13,92 €	16,70 €
Coffret Prestige de chocolats fins : Guinguette framboise, rond passion, feuille noisette, ...	500 gr	30,05 €	31,70 €



N'hésitez pas à grouper vos commandes pour bénéficier de nos cadeaux et gratifiés décrits au recto de notre bon de commande à partir de 250 euros d'achat sur toute notre brochure. Ces avantages sont cumulables. 📦

Nos compositions gourmandes... quelques idées cadeaux !

Prix U HT

Prix U TTC

1 – Pochette gourmande « Pompon »

en toile de jute avec pompon - dim. 25 x 16,5 x 6 cm :

- 1 Assortiment de petits chocolats assortis Guinguet Duras 76g
- 1 Cornet pépites orange enrobées chocolat noir Guinguet 80g
- 1 Sachet de mini feuilletés sapin au chocolat 20g Bon Vivant



9,48 €

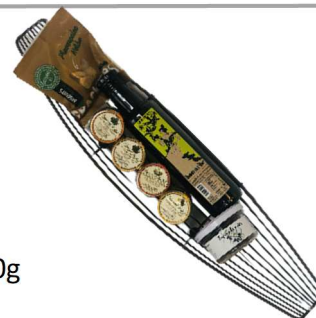
10,00 €

2 – « Voyage autour des Epices »

Panier en métal vieilli - dim. 50 x 13 cm

Présentation luxe cadeau avec film transparent rétractable :

- 1 Huile d'Olive vierge extra "Arbequina" 250 ml
- 1 Tapenade noire ou verte "Sud Gastronomie" 90g
- 4 pots assortiment de moutardes "Edmond Fallot" 25g
- 1 Sachet de biscuits crackers herbes de Provence Bon Vivant 20g



**Offre découverte
-20%**

~~14,22 €~~

~~15,00 €~~

11,38 €

12,00 €

3 – « L'Or de Bordeaux »

Panier en métal vieilli - dim. 50 x 13 cm

Présentation luxe cadeau avec film transparent rétractable :

- 1 Château Tanesse 2013 Cadillac liqueureux flûte 37,5 cl
- 1 Excellence de foie de canard (20%) 50 gr à la truffe d'été
- 1 Confit de mangues 40g
- 1 Bouchon guirlande lumineuse



12,50 €

15,00 €

4 – « La P'tite Boîte à Chapeau Gourmande »

Diam. 25,5 cm avec papier de soie comprenant :

- 1 Chevalier Doré 2022 Bordeaux Moelleux 37,5 cl
- 1 Ballotin de truffes au chocolat « Maison Mathez » 50g
- 3 Calissons ou nougats en sachets individuels "Maffren"
- 1 Sachet de mini feuilletés au chocolat 20g
- 3 Confitures assorties 28g « La Cie des Pyrénées »
- 1 Bougie or décorative en verre



(vin offert)

17,06 €

18,00 €

5 – Coffret petite valisette « Savoureux »

Carton luxe avec poignée décor noir et or - dim. 33 x 18,5 x 9,5 cm :

- 1 Duc de Tourny 2020 Bordeaux rouge 75 cl
- 1 Terrine de campagne au miel Terroirs Gourmets 80g
- 1 Terrine paysanne du Périgord Terroirs Gourmets 80g
- 1 Terrine douceur à la truffe blanche Terroirs Gourmets 80g
- 1 Terrine de poulet aux graines de lin Terroirs Gourmets 80g
- 1 Ballotin rouge et blanc assortiment de 6 douceurs L'Atelier des Gourmands 80g
- 1 Tartineur dim. 16 x 2,8cm
- 1 Planche à découper en bambou dim. 30 x 6,5 x 1 cm



(vin offert)

18,96 €

20,00 €

Nous confectionnerons votre propre coffret personnalisé pour une valeur minimum de 50 euros.

Nos compositions gourmandes... quelques idées cadeaux !

Prix U HT

Prix U TTC

6 – « Réception entre Amis » Sac kraft noir à anses et nœud or dim. 40x32 cm :

- 2 bouteilles de Château de Marsan 75 cl :
- 1 Premières Côtes Bordeaux Moelleux 2018 + 1 Bordeaux Supérieur 2020 **Médaille d'Or en 2022**
- 1 Mitonné de canard sauce bordelaise aux cèpes 350g
- 1 Excellence de foie de canard à la truffe d'été (20% foie gras) 120g
- 1 Terrine vigneronne au vin de Bordeaux 180g
- 1 Ballotin de truffes au chocolat 100g « Maison Mathez »



20,84 €

25,00 €

7 – « Repas de fête à 2 » Valisette carton luxe avec poignée décor noir et or-dim.33x18,5x9,5cm :

- 1 Château Langoiran 2019 Cadillac Côtes Bordeaux 37,5 cl
- 1 Confit de canard 2 cuisses, origine France Terroirs Gourmets 725g
- 1 Fondant de foie gras au magret fumé 50g (20% foie gras)
- 1 Confit d'oignon au piment d'Espelette 40g
- 1 Assortiment 3 condiments Maison Senchou 28g
- 1 Ballotin de truffes au chocolat Maison Mathez 100g
- 1 Set salière, poivrière, porte-piques et coupelle en porcelaine blanche (vin offert)



**Offre découverte
-20%**

~~35,55 €~~

28,44 €

~~37,50 €~~

30,00 €

8 – La Grande « Boîte à Chapeau rouge en satin »

Avec papier de soie assorti - diam. 31,5x 12 cm :

- 1 Château de Marsan Bordeaux supérieur 2020 75 cl Médaille d'Or à Bordeaux en 2022 et 1 étoile Guide Hachette 2023
- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest IGP en bocal Le Parfait Maison Campistron 80g
- 1 Lyre à foie gras en métal brillant dim. 10 cm
- 1 Ballotin de 6 chocolats & douceurs Atelier des Gourmand 90g
- 2 Confitures assorties Maison Boudet 28g
- 1 Miel de fleurs Maison Boudet 28g
- 1 Bougie décorative en verre et or (vin offert)



35,55 €

37,50 €

9 – Grand coffret valisette « Raffiné »

Carton luxe avec poignée décor noir et or - dim. 34 x 25 x 11cm

- 1 Crémant de Bordeaux Odyssea Blanc de blancs brut 75 cl
- 1 Rillettes d'esturgeon & truffonade Sturia 90g
- 1 Confit de canard 2 cuisses Terroirs Gourmets 725g
- 1 Sachet de crackers Bon Vivant 20g
- 1 Ballotin or avec ruban de truffes au chocolat 200g
- 1 Sachet de petits raisins au muscat et au chocolat noir Maison Guinguet 80g
- 1 Bougie décorative en verre et or (vin offert)



42,66 €

45,00 €

10 – La très grande Boite à chapeau "luxe noir et or" diam. 35,5 cm x H 13 cm avec frisure noire :

- 1 Château Tanesse 2020 Cadillac Côtes Bordeaux 75 cl Médaille d'argent Bordeaux 2022
- 1 Château Tanesse 2018 1ères Côtes Bordeaux Moelleux 75 cl
- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest IGP en bocal Le Parfait Maison Campistron 180g
- 1 lyre à foie gras en métal brillant 10cm
- 1 Confit de figue Maison Senchou 40g
- 1 Fondant de foie gras (20%) au confit de canard 50g
- 1 Galantine de pintade à la truffe 120g (20% foie gras)
- 1 Bocal de poulet jaune au citron confit 600g
- 1 Ballotin de truffes au chocolat « Maison Mathez » 100g (vins offerts)



65,41 €

69,00 €

Nos tarifs sont dégressifs à partir de 50 coffrets - n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande de prix !

Notre Sélection de Champagnes

Cartons de 6 bouteilles 75 cl ou 150 cl à l'unité – livrés sans coffrets (possibilité de panacher les champagnes parmi ces 7 références)	Prix U HT	Prix U TTC
<p>Champagne Blondel Carte d'Or Premier Cru – Brut 75 cl <i>Vignoble de 10 hectares. Maturation effectuée sur au moins 3 ans 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot noir Référencé dans le Guide Hachette des Vins, Gault et Millau, Revue du Vin de France "Bien structuré, fruité et élégant. Nez de noisette de brioche et de fruits secs. Vin rond bien équilibré, souple, bien typé avec une bonne longueur en bouche."</i></p>	 <p>18,75 €</p>	<p>22,50 €</p>
<p>Champagne TSARINE – Rosé Brut 75 cl <i>Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2023 / 2* Guide Hachette des Vins 2024 34% Chardonnay/33% Meunier/33% Pinot noir "Les senteurs et saveurs se mêlent dans un tourbillon aromatique de fruits rouges avec des notes de fraises, groseille et cassis. Equilibre minutieux."</i></p> <p>Champagne TSARINE – Blanc de Blancs 100% Chardonnay – Brut 75 cl <i>"Une robe de couleur or pâle aux légères nuances d'émeraude avec une fine et délicate effervescence. An nez, tout d'abord des senteurs fraîches et florales de tilleul d'aubépine ainsi que des notes de citron confit s'exhalent puis ensuite de subtiles notes de torréfaction. Avec une bouche vive et soyeuse autour d'arômes d'ananas, d'agrumes confits pour s'achever sur des notes minérales. La finale est légèrement épicée et saline."</i></p>	  <p>29,96 €</p> <p>36,67 €</p>	<p>35,95 €</p> <p>44,00 €</p> <p>Bouchon collector Tsarine offert <i>(Pour tout carton de Tsarine acheté)</i></p>
<p>Champagne R de RUINART – Brut <i>" Une valeur sûre car cette illustre maison réalise un travail d'orfèvre. Privilégiant la qualité et non la quantité, son brut est une belle expression du chardonnay. Il se distingue par ses parfums variés où le fruit voisine avec la fleur, la noisette et le biscuit. Sa bouche charnue, avec sa finale parfumée et fraîche est des plus séduisante. "</i></p> <p>Champagne RUINART – Rosé Brut <i>"L'histoire du rosé de la Maison Ruinart, le tout premier rosé à voir le jour, s'écrit depuis le XVIIIe siècle. Idéal à l'apéritif, le Brut Rosé de la maison Ruinart est le fruit de l'assemblage de 45% de Chardonnay 1^{er} Cru, et de 55% de Pinot Noir dont 18% vinifiés en rouge. C'est un Champagne fin et fruité à la robe couleur pétale de rose, fidèle à l'esprit de la maison Ruinart avec son style précis et minéral."</i></p> <p>Champagne RUINART – Blanc de Blancs Brut <i>"L'emblème du goût Ruinart. Assemblage de chardonnays de différentes années aux provenances recherchées pour leur complémentarité, on apprécie ses parfums de fruits blancs, de fleurs relevés de notes d'agrumes mûrs qui se prolongent agréablement."</i></p>	  <p>75 cl 150 cl</p>  <p>75 cl</p>  <p>75 cl</p>	<p>45,00 € 110,84 €</p> <p>74,84 €</p> <p>74,84 €</p> <p>54,00 € 133,00 €</p> <p>89,80 €</p> <p>89,80 €</p>
<p>Cartons de 6 bouteilles - livrés avec coffrets cadeaux individuels :</p> <p>Champagne Laurent Perrier La Cuvée – Brut 75 cl <i>Sous étui individuel "La Cuvée de Laurent-Perrier se montre parfaitement équilibrée, le vin étant à la fois frais et fin. Il révèle de savoureuses touches de fruits en fin de bouche."</i></p> <p>Coffret Champagne Laurent Perrier La Cuvée – Brut 75 cl <i>Sous coffret cadeau avec anses contenant 2 flûtes à champagne</i></p>	  <p>29,96 €</p> <p>32,50 €</p>	<p>35,95 €</p> <p>39,00 €</p>

Vous recherchez un autre champagne, n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande de prix !
Possibilité de panacher votre caisse de 6 bouteilles 75 cl - Sac luxe individuel cadeau 1€ TTC