



Sélection de cuvées du Languedoc-Roussillon à prix domaine et livrées chez vous !



« De belles histoires de vins et de vigneronns ou coopératives ayant l'amour du vin et le respect de la terre ! »

Nicolas KROTOFF

Master Level Sud de France – Mas Saporta

Master de Commerce International Vins et Spiritueux – Esc Dijon

BTS Viticulture Œnologie – Icop Paris

**Marchands de Vins – Soirée Tupperwine
Cadeaux/Dégustation d'entreprise**

854 Chemin du Mas de l'Huile 34980 Montferrier sur Lez

06 83 85 45 73 – nicokrotoff@gmail.com



Chers clients, chers amis,

Mon ambition :

« Caviste *chez vous* ! »

Mon objectif :

Cerner votre goût afin d'augmenter votre plaisir.

En cette fin d'année, j'ai besoin de vous et suis à votre service pour apporter du plaisir à vos papilles et ceux de votre famille, amis et clients.

Selon votre **goût** / votre **budget** / votre **occasion de boisson** / le **plat proposé**, je me fais fort de vous conseiller une ou plusieurs cuvées.

Tous les vins, bus et approuvés, représentent ma passion pour notre si belle et si diverse région; ils sont des découvertes ou des cuvées de domaines à la pointe de leur appellation.

Toujours de belles histoires en bouteilles respectueuses de la terre de nos enfants.

Les prix indiqués TTC sont les **prix des domaines** et vous bénéficiez d'une **remise de 10%** pour tout achat supérieur à **6 bouteilles panachées ou non**.

Cette remise est déjà intégrée sur les coffrets de 6 bouteilles.

Je précise que le catalogue est une vision de mes références à l'instant T et que, de par l'activité « bouillonnante » de ma cave, la liste peut varier ... tenons-nous informés :

www.lesvinsdeniko.com !

Les coffrets sont des sélections que j'ai imaginées pour vous, vous pouvez évidemment imaginer les vôtres. Ces « coffrets » sont susceptibles de variation selon les stocks.

Si vous souhaitez des emballages particuliers pour des cadeaux de fin d'année : pas de problème, on en parle !

Livraison gratuite en un point sur le 34 sinon le port vous est facturé en sus.

Merci de me communiquer votre commande par mail/téléphone ou courrier.

Une facture, à votre demande, accompagnera la livraison des vins.

A votre entière disposition pour rechercher une cuvée, vous conseiller, deviser un besoin d'animation autour du vin et évidemment et, bien sûr, vous livrer chez vous !

Surtout n'hésitez pas ! Interrogez-moi !

854 Chemin du Mas de l'Huile 34980 Montferrier sur Lez

06 83 85 45 73 – nicokrotoff@gmail.com

MAS FOULAQUIER - Blandine et Pierre Jequier - Pic St-Loup



Domaine de 14 ha né en 1998 - lui, architecte suisse, elle, assistante parlementaire française – passionnés et passionnants – les vins sont parmi les plus intéressants du Pic Saint Loup et ne cessent de progresser !

Rouge

Les Calades 2016 25 €

90% Syrah – 10% Grenache / Fruité & Épicé (Magnum 1,5l 54 €)

Un magnifique hommage à la Syrah du Pic St-Loup. A mon avis, le plus bel équilibre qui soit dans l'appellation : vin gourmand et aérien à la fois !

Blanc

La Chouette Blanche 2017 28 €

Grenache blanc et gris - Vermentino - Clairette – Bourboulenc / Intense & minéral

DOMAINE MORTIÈS - Pascale & Richard Moustiès - Pic St-Loup



Elle, issue de l'immobilier et lui, ingénieur robotique, ont réalisé leur rêve acquérant Mortiès, le fameux domaine à l'ammonite de 11ha sur St-Jean de Cuculles. Avec beaucoup d'abnégation, de curiosité et d'humilité, ils font progresser les cuvées en emmenant le domaine via l'agriculture biologique vers un bel équilibre entre la puissance et l'élégance.

Rouge

Encore & Encore 2018 13 €

100% Cinsault / Fruité & Gouleyant

Mortiès Rouge 2019 (Magnum 1,5l 32 €) 15 €

45% Syrah - 40% Grenache - 10% Mourvèdre - 5% Carignan / Tannique Fruité Épicé

Blanc

Mortiès Blanc 2018 15 €

75% Roussanne - 20% Vermentino - 5% Viognier / Rond & Ample

Jamais Content 2018 24 €

75% Roussanne - 20% Vermentino - 5% Viognier / Riche & Complexe

Nouveau venu chez Mortiès, le Jamais Content est un vin blanc de grande expression, à la robe jaune or soutenue. Le nez est expressif sur des notes d'abricot, miel, épices douces. C'est le blanc d'une belle terrine de cochon, d'une blanquette, d'un cassoulet, d'un curry...

ZELIGE CARAVENT - Luc & Marie Michel - Pic St-Loup



Elle, l'artiste, la peintre, l'amoureuse de l'huile d'olive, lui, le petit fils de vigneron, amoureux du terroir de Corconne et des vins. Ils jardinent leurs 12 ha divisés en une vingtaine petites parcelles de cépages autochtones, dont certains peu usités, avec passion. Leurs vins sont de petites merveilles de complexité et de finesse et leur cinsault : un bonbon !

Rouge

Nuit d'Encre 2012 20 €

100% Alicante Bouschet/ Tannique & Soyeux / Les années l'ont sublimé !

Blanc

Blanc de Noir 2019 18 €

100% Cinsault / Rond & fruité / D'abord surprenant puis enthousiasmant !

DOMAINE INEBRIATI - Victor Beau - Pic St-Loup



Quel homme attachant que ce Victor Beau, il a prit la succession de son père Christophe qui l'a initié à la biodynamie sur Corconne et crée à Vacquières une gamme de vins étonnamment variée où la recherche d'une authenticité naturelle pour notre plus grand plaisir est de mise ! Merci !

Rouge

Iléor 2018 12 €

Merlot – Cabernet Sauvignon / Goulayant et fruité

Grenache³ 2018 16 €

100% Grenache / Dentelé, fruité et complexe

Drya 2019 16 €

50% Syrah - 45 Cinsault - 5% Grenache / Intense, fruité & Épicé

Quelle délice que cette cuvée nature, juteuse et intense à la fois. Facile à boire avec une très belle présence à table !

Blanc

Néréi 2019 12 €

100% Ugni Blanc / Fruité et minéral

Un blanc de fruit de mer et d'apéro sec et fruité ! A secouer ou carafer pour évacuer le gaz et le vin nature est là, très chouette !

L'AVEN DE NYMPHES - Laurent Chavanoux - Pic St-Loup



Flying wine makers, Kathrina, Chilienne, et Richard de Les Matelles, ont vinifié un peu partout ! Alors revenir faire une cuvée qui leur ressemble sur 3 ha de terre ; cela s'est transformé en exercice de style, du ciselé, du cousu main, bref de la haute couture ! Bravo !

Rouge

L'Aven des Nymphes 2018

18 €

98% Syrah - 2% Grenache / Rond & Élégant

Cette syrah est l'exemple du parti pris de l'élégance et non de l'extraction tannique. C'est un vin qui vous ravira par sa finesse de fruit rouge et sa longueur en bouche un peu mentholée et joliment variétale. La planche de charcuterie, la tapenade, une belle volaille épicée...

DOMAINE CLAVEL - Estelle & Pierre Clavel - Pic St Loup



Estelle et Pierre Clavel dirigent avec passion les 40ha – 28ha de vignes – de leur magnifique domaine d'Assas en favorisant la biodiversité et en développant un écosystème favorable au bon essort de leurs vignes. Les vins sont le reflet de cet amour de la terre : authentiques et intenses !

Rouge

Le Mas 2019

10 €

Syrah – Grenache – Carignan / Gourmand & cailloux / le canon !

Copa Santa 2017

23 €

90% Syrah - 10% Grenache Noir / Intense & Complexe

Une syrah puissante au fruit intense, à la complexité réglissée, à l'élégance des tanins présents sans trop de mâche pour un vin très joliment tendu.

Un tagine d'agneau, un canard aux olives, un pot au feu...

Blanc

Cascailles 2019

17 €

Grenache-Roussanne-Marsanne-Vermentino-Viognier-Clairette-Bourboulenc / Riche & Complexe

Un blanc d'une longueur enthousiasmante qui vous rappelle une balade en garrigue l'été...avec ses odeurs et les cigales ! Une terrine ou un foie-gras ou un poisson au four ou un curry ou une volaille...

ALAIN CHABANON - Terrasses du Larzac



Sur son domaine de 16ha, créé en 1992, cet Occitan exigeant et passionné confectionne des vins de qualité en se perfectionnant chaque année et en donnant du temps au temps et en ajoutant des améliorations un peu partout : vinification par gravité, élevage œufs béton, etc. L'élégance et la complexité de ses vins en font l'un des meilleurs vignerons de l'appellation.

Rouge

Campredon 2018 16 €

50% Syrah-40% Mourvèdre-10% Grenache / Rondeur & profondeur / Une réussite !

Saut de Côte 2016 35 €

90% Mourvèdre - 5% Syrah - 5% Grenache / Caractère & épices

Ah le Mourvèdre ! Le cépage qui participe souvent aux grands vins du sud Méditerranéen ! Ce Saut de Côte a comme particularité d'être élevé 36 mois en œuf béton qui apporte une superbe rondeur sans maquillage. Le vin de fêtes et des belles tablées : rotis / vollailles et plats cuisinés !

Blanc

Petit Trélans 2019 17 €

Chenin - Vermentino / Fruité & Intense / Un blanc riche et sans fard : une merveille !

Mas d'Agamas - Famille Visseq - Terrasses du Larzac

La famille Visseq est une famille de vignerons coopérateurs installée à Lagamas qui, sous l'impulsion du fils Vincent, a décidé en 2009 d'embouteiller une partie de sa production en mettant sur le marché des vins souples, non filtrés, prêts à boire. Bravo !

Rouge

Mourvèdre 2018 9 €

100% Mourvèdre / Gouleyant & épicé

Carignan Bleu 2018 9 €

100% Carignan / Fruité & dense

Grenache 2019 9 €

100% Grenache / Soyeux & puissant / 15° d'alcool fondus dans un très bel équilibre !

Blanc

Marsanne 2019 9 €

100% Marsanne / Rond & Ample

Baies Choies blanc 16 €

100% Marsanne en solera 2017&18&19 / Riche & complexe / Passionnant !

MAS D'AIME - Philippe Rustan - Grès de Montpellier

Domaine familial de coopérateurs – Philippe, vigneron rock'n'roll et paysan inspiré a emmené les 6ha familiaux vers la mise en bouteille en 1998. Depuis, il n'arrête pas de surprendre par la qualité et la variété de ses vins. Travail de la terre comme l'arrière grand-père le faisait : naturellement et confection des vins avec patience, finesse et élégance.

Rouge

La Vieille Bataille 2016 18 €

100% Carignan / Dentelé, Fruité & Profond

Issue de vignes centenaires (1917), cette Vieille Bataille est d'une étonnante simplicité, à la fois aérienne et juteuse ! C'est au deuxième verre que vous vous rendez compte de sa grandeur. Elle n'est pas prétentieuse, elle vous accompagne merveilleusement !

Blanc

Pauline 2018 12 €

100% Grenache / Rond & Ample

Domaine La Marfée – Thierry Hazard – Grès de Montpellier



Installé avec son épouse Françoise, depuis 1997 sur Murviel-les-Montpellier, Thierry Hazard, ancien expert-comptable Ardennais, vinifie 10 ha de vignes en biodynamie.

Les vins sont bien marqués à la fois soyeux et profond. Ce n'est d'ailleurs pas un... hasard, si l'on trouve des cuves bétons ovoïdes dans son chais. Pas de maquillage mais une recherche permanente de finesse et d'harmonie : superbe !

Rouge

Les Gamines 2017 13 €

50 % Mourvèdre - 40% Syrah – 10% Grenache / Intense, fruité et gouleyant.

Della Francesca 2017 20 €

90 % Mourvèdre - 10% Syrah / Tannique, épicé et complexe.

Blanc

Frissons d'Ombelles 2018 15 €

50% Roussanne 30% Chardonnay 15% Vermentino 5% Petit Manseng / Riche & Complexe

De la richesse et de l'élégance pour ce blanc élevé en barrique qui va vous ravir par sa longueur. De l'apéro à table autour d'une terrine, d'un foie gras, d'une blanquette de veau ou d'un poisson au four : hmmm !

MAS GABRIEL - Debbie et Peter Core - Terroir de Caux



Merveilleuse histoire que celle de ce couple, défrôqués de la City Londonienne (elle, le juridique et lui, les finances) pour se former à la vigne et au vin en Nouvelle-Zélande puis construire un petit domaine de 6 ha à Caux (2006) et y jouer du Jazz ! Ça swing !

Rouge

Clos des Lièvres 2017 (Magnum 1,5l 36 €) 17 €

80% Syrah – 20% Grenache / Puissant & Corsé / Le lièvre n'a qu'à bien se tenir !!!

Blanc

Champ des Bleuets 2018 18 €

90% Vermentino - 10% Grenache gris / Rond et Ample / Ah ! Un bel assemblage et un grand terroir de caux avec un zeste de savoir faire : une réussite que ce blanc !

Rosé

Fleurs sauvages 2019 11 €

100% Carignan / Rosé de caractère qui passe à table.

SAUTA ROC - Laura Borrelli & Bertrand Quesne - Languedoc Pézenas



Encore une belle histoire de couple de vigneron qui, après avoir vignifié 7 ans en Toscane, sont venus s'installer sur le très beau terroir de cailloux – Sauta Roc - à Vailhan. Sur 9ha, ils s'appliquent à créer une gamme de beaux vins authentiques et originaux. La preuve, leur travail étonnant sur le muscat. E allora ! des rouges superbement intenses et aériens.

Ma que bella !

Rouge

Codoliera 2017 13 €

80% Syrah - 20% Grenache / Intense & gourmand /

In Treccio 2017 22 €

40% Syrah - 30% Mourvèdre - Carignan - Grenache / Intense, fruité & complexe

Blanc

Va Pensiero 2019 10 €

100% Muscat Petits Grains / Sec & Floral / Apéro & fruits de mers, même les huitres !

Peira Levada 2018 13 €

50% Roussane Vermentino Viognier / Rond & Fruité / L'expression fruité de son assemblage, apéro & entrées de la mer ou de légumes.

In Ganno 2018 (blanc de macération ou orange wine) 20 €

100% Muscat Petits Grains / Sec & exubérant / Vin de fromages par excellence !

CLOS RIVIERAL - Célia & Olivier Bellet - Terrasses du Larzac



Pas très loin du magnifique Lac du Salagou, Célia et Olivier - fils de coopérateur - jardinent les 10ha de leur domaine afin de nous régaler de leurs très belles cuvées en blanc et en rouge. Meticuleux sur la viticulture – ah la beauté de leur Cinsault en gobelet et échalas ! - ils réalisent des vins profonds avec de la matière et beaucoup de fraîcheur : passionnant et délicieux !

Rouge

Les Maros 2018 23 €

50% Syrah - 30% Grenache - Carignan - Mourvèdre / Intense & fruité
Quel jus ! Profond et frais à la fois : un grand plaisir ! Le carré d'agneau, tout de suite...

Blanc moelleux

Mademoiselle 2018 – 50cl (Vendanges tardives - Moelleux) 14 €

100% Viognier / Moelleux et élégant / Foie-gras, roquefort, dessert et cigare !

Alain Cavallès - Le Moulin d'Alon - Haute Vallée d'Aude



Un super vigneron dans le terroir « froid » de notre région Audoise. Cela permet à Alain d'être l'un des seuls à réussir un bien joli vin de Pinot Noir ! Ainsi qu'une bien jolie gamme de vins traditionnels de Limoux : blanc, rouge et LA blanquette !

Rouge

Terre Forte 2016 15 €

Carignan - Grenache - Cabernet Sauvignon - Merlot / Puissant & Corsé
Enfin un bel accord méditerranéen et atlantique ! Merci Alain !

Joi 2016 15 €

100% Pinot Noir / Fruité & Gourmand
Méditerranéen, certes mais un très beau pinot noir ! Bravo Alain !

°°°Bubulles°°°

Les Bienveillantes - Blanquette de Limoux - Brut 2018 14 €

100% Mauzac / Minéral & Riche / L'effervescence sur un grand blanc : la fête !

LES COFFRETS des Vins de Niko !

Les Vins de Niko ! vous ont concocté quelques idées de coffrets.
Vous pouvez me demander de faire tous les changements que vous souhaitez.

La triplète bulle/blanc/rouge : 39 €

- 1 **Blanquette de Limoux** - Les Bienveillantes (Alain Cavailès)
- 1 **Blanc** – Fontanilles blanc 2019 (Clos Rivieral)
- 1 **Rouge** – Les Gamines 2017 (Domaine La Marfée)

La triplète bulle/blanc/rouge ++ : 55 €

- 1 **Champagne brut** (Maison Bouvret)
- 1 **Blanc** – Mortières blanc 2018 (Domaine Mortières)
- 1 **Rouge** – Campredon 2018 (Alain Chabanon)

La triplète blanc/rouge/rouge : 30 €

- 1 **Blanc** – Poivre d'Ane (Les Agrunelles)
- 1 **Rouge** – Le Mas 2019 (Domaine Pierre Clavel)
- 1 **Rouge** – Alliance Rouge 2018 (Domaine Malavieille)

La triplète blanc/rouge/rouge ++: 40 €

- 1 **Blanc** – Pauline 2018 (Mas d'Aimé)
- 1 **Rouge** – Codoliera 2018 (Sauta Roc)
- 1 **Rouge** – Terre Forte 2016 (Alain Cavailès)

La triplète blanc/rouge/rouge +++ : 60 €

- 1 **Blanc** – Petit Trélans 2019 (Alain Chabanon)
- 1 **Rouge** – Della Francesca 2017 (La Marfée)
- 1 **Rouge** – Copa Santa 2017 (Domaine Clavel)

Partout partout : 80 € (au lieu de 88 €)

2 Blancs minéral / ample	29 €
Piera Levada 2018 (Sauta Roc) & Baies Choisies (Mas d'Agamas)	
2 Rouge fruités	28 €
Encore & Encore 2018 (Mortiès) & Carmin 2018 (Les Agrunelles)	
2 Rouge corsés	31 €
Terre Forte 2016 (Alain Cavailès) & Clos des Lièvres 2018 (Mas Gabriel)	

Balade en région : 80 € (au lieu de 89 €)

2 Blanquettes de Limoux	28 €
Brut Tradition (Alain Cavailès)	
2 Blancs Hérault	30 €
Mortiès blanc 2018 (Mortiès) & Frissons d'Ombelle 2018 (La Marfée)	
2 Rouges Hérault & Aude	31 €
Campredon 2018 (Alain Chabanon) & Joi 2016 (Alain Cavailès)	

Mitch-mitch : 88 € (au lieu de 98 €)

3 Blancs	47 €
Cascailles 2019 (Clavel) Frissons 2018 (Marfée) Petit Trélans 2019 (Chabanon)	
3 Rouges	51 €
Aven Nymphes (Syrah) & Joi 2016 (Pinot Noir) & La Vieille Bataille 2016 (Carignan)	

Ah les Mono-cépages en rouge ! : 94 € (au lieu de 104 €)

<u>Carignan</u>	Vieille Bataille 2016	(Mas d'Aimé)
<u>Cinsault</u>	Encore & Encore 2018	(Mortiès)
<u>Mourvèdre</u>	Della Francesca 2017	(La Marfée)
<u>Alicante Bouschet</u>	Nuit d'Encre 2012	(Zelige Caravent)
<u>Pinot Noir</u>	Joi 2016	(Alain Cavailès)
<u>Syrah</u>	Aven des Nymphes 2018	(Richard Lavanoux)

Le Chic : 130 € (au lieu de 146 €)

2 Champagnes Maison Bouvret	50 €
2 Blancs - Petit Trélans 2019 (Chabanon) & Jamais content (Mortiès)	51 €
2 Rouges - Calades 2016 (Foulaquier) & Della Francesca 2016 (Marfée)	45 €

Le Granc Blanc : 99 € (au lieu de 109 €)

6 Magnifiques Blancs !

Jamais Content 2018 (Mas Mortiès) & Pierre & Sira 2018 (Domaine Lalfert)
Frissons d'Ombelles 2018 (La Marfée) & Cascailles 2019 (Domaine Clavel)
Champ des Bleuets 2018 (Mas Gabriel) & Petit Trélan 2019 (Alain Chabanon)

Oh la BELLE Rouge : 145 € (au lieu de 161 €)

6 Rouges Majestueux !

Saut de Côte 2016 (Chabanon) & Calades 2016 (Domaine Foulaquier)
Della Francesca 2017 (La Marfée) & Aven des Nymphes 2018 (A. Chavanoux)
Esposadis 2017 (Sauta Roc) & Copa Santa 2017 (Domaine Clavel)

Les BIB ou Fontaine à vins (5l)

Poivre d'âne en blanc ou en rouge 23 €

°°°Les Bubulles°°°

(prix par bouteille) 0 à 6 / 6 à 12 / + de 12

Champagne Bouvret 25 € / 22,5 € / 20 €

Les Bienveillantes (Blanquette de Limoux) 14 € / 13 € / 12 €



854 Chemin du Mas de l'Huile 34980 Montferrier sur Lez

06 83 85 45 73 – nicokrotoff@gmail.com