



Sélection de cuvées du Languedoc-Roussillon !



« De belles histoires de vins et de vignerons 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 sont TTC 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

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 2019

14 €

100% Grenache / Fruité & Gouleyant

Mortiès Rouge 2021 (Magnum 1,5l 38 €) 17,50 €

55% Syrah - 45% Grenache / Fruité & complexe

Jamais Content 2021 26,00 €

55% Syrah - 45% Grenache / Riche & complexe & élégamment boisé

C'est le vin de grand repas qui accompagnera vos grands plats tout en élégance : pas vraiment méchant...

Blanc

Mortiès Blanc 2021

17,50 €

80% Roussanne - 20% Vermentino / Rond & Ample / De l'apéro à la table, oui !

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

Bonne Pioche 2020 (Magnum 1,5l 38 €) 18 €

65% Syrah - 15% Grenache - 20% Mourvèdre / Gourmand & fruité

Copa Santa 2019 (Magnum 1,5l 52 €) 25 €

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. Tagine d'agneau, canard aux olives, pot au feu...

Blanc

Cascailles 2021 (Magnum 1,5l 40 €) 19 €

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, un foie-gras ou un poisson au four ou un curry ou une volaille...

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

Roc des Cistes 2021 (Magnum 1,5l 34 €) 16 €

Syrah - Grenache – Carignan / Complexe & épicé / La dinde aux marrons !

Les Maros 2020 25 €

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

Mademoiselle 2018 – 50cl (Vendanges tardives - Moelleux) 15 €

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

MAS GABRIEL - Debbie et Peter Core - Terroir de Caux



Merveilleuse histoire que celle de ce couple, défrqués 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 2020 (Magnum 1,5l 40 €) 19 €

80% Syrah – 20% Grenache / Puissant & Corsé /

Un rouge profond et frais à la fois qui accompagne tous les grands plats de fêtes. Le lièvre n'a qu'à bien se tenir !!!

Blanc

Champ des Bleuets 2021 18 €

90% Vermentino - 10% Grenache gris / Minéral & Riche

Ah ! Un bel assemblage et un grand terroir de caux avec un zeste de savoir faire : une réussite que ce blanc !

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 2020 19 €

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

Saut de Côte 2018 38 €

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 !

Mas d'Agamas - Famille Visseque - Terrasses du Larzac

La famille Visseque 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

Carignan Bleu 2020 10,50 €

100% Carignan / Fruité & gouleyant

Nostre Mescladis 2021 12,00 €

Syrah Grenache Carignan Mourvèdre Cinsault / Fruité & épices

Baies Choisies 2020 17,50 €

Grenache Mourvèdre Carignan / Intense & Complexe

L'Anqueven – Aline & Frédéric Fages – Adissan

Encore un couple de néo-vignerons de la famille d'Olivier Julien – bon sang ne saurait mentir ! - qui jardine 8ha de terre sur Adissan. De superbes nouveautés !

Rouge

Le Souffle des Anges 2019 (Magnum 1,5l 40 €) 19 €

Petit Verdot - Syrah – Grenache / Gourmand & intense !

Un coup de cœur ! Une telle fraîcheur dans la complexité d'un vin du sud, c'est trop bon !

Cartagènes rouge (grenache) ou **blanc** (clairette) 16 € les 50cl

Vins doux naturels de fêtes pour les foies gras ou terrine et pour le chocolat !

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.

Rouge

Ma que bella !

Codoliera 2020

14,50 €

80% Syrah - 20% Grenache / Intense & gourmand

In Treccio 2018

24 €

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

Blanc

Va Pensiero 2021

13,50 €

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

Peira Levada 2021

14,50 €

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

Alain Cavailès - 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 2020

15 €

Carignan - Grenache - Cabernet Sauvignon - Merlot / Puissant & Corsé

Enfin un bel accord méditerranée et atlantique ! Merci Alain !

Joi 2018

16 €

100% Pinot Noir / Fruité & Gourmand

Méditerranéen, certes mais un très beau pinot noir ! Bravo Alain !

Blanc

Terre Forte 2021

13 €

Mauzac - Chardonnay - Chenin / Rond & équilibré

oooBubullesooo

Les Bienveillantes - Blanquette de Limoux - Brut

14 €

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

Famille Lalfert – Domaine du Parc – Grès de Montpellier

Les frères Lalfert sont installés dans un beau domaine familial – Parc de l'ancien Château de Montferrier sur Lez dans les lacets de la rivière – et leur vignes sont partagées entre Montferrier et, plus haut, sur le plateau à Boissière.

Baptiste vend son vin aux restaurants étoilés qui ne se sont pas trompés sur cette cuvée à l'étiquette minimaliste : magnifique syrah intensément fruitée et profonde.

Pierre et Sira (sa compagne), présentent des vins frais et fruités qui sont de vrais gourmandises. A table !

Rouge

Pierre & Sira (Vin Nature) 18,00 €

100% Syrah / Soyeux & Fruité

Clos Lalfert 2020 (Vin Nature) 30,00 €

100% Syrah / Intense, complexe & fruité

Blanc

Pierre & Sira (Vin Nature) 14,00 €

80% Chardonnay - 20% Vermentino / Riche & Fruité

Famille Bouvret – Maison de Champagne - Merrey sur Arce (Aube)

Deux frères mènent de front cultures maraichères et la culture de 10ha de vignes en AOP Champagne dans la recherche de notre plaisir et en respect de la terre et de notre digestion. C'est mieux, c'est bon !

°°°Bubulles°°°

Cuvée Tradition 25,00 €

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir – Equilibre entre le vin et l'effervescence pour une belle ivresse !

Cuvée Tentation (sur commande) 30,00 €

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir – L'accent est mis sur la fraîcheur effervescente sans acidité !

Cuvée Perle (sur commande) 30,00 €

80% Pinot Noir – 20% Chardonnay – L'accent est mis sur le côté vineux et la richesse du Pinot Noir !

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 2019 (Alain Cavailès)
- 1 **Blanc** – Alliance blanc 2021 (Dom. Mallavieille)
- 1 **Rouge** – Les Garrigues 2021 (Dom. Clavel)

La triplète bulle/blanc/rouge ++ : 59 €

- 1 **Champagne** Tradition brut (Maison Bouvret)
- 1 **Blanc** – Mortières blanc 2021 (Domaine Mortières)
- 1 **Rouge** – Campredon 2019 (Alain Chabanon)

La triplète blanc/rouge/rouge : 40 €

- 1 **Blanc** – Terre Forte 2021 (Alain Cavailès)
- 1 **Rouge** – Codoliera 2020 (Sauta Roc)
- 1 **Rouge** – Encore & Encore 2019 (Domaine Mortières)

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

- 1 **Blanc** – Mortières blanc 2021 (Domaine Mortières)
- 1 **Rouge** – Baies Choies 2020 (Mas D'Agamas)
- 1 **Rouge** – Copa Santa 2020 (Domaine Clavel)

MAGNUM blanc/rouge/rouge : 100 € (au lieu de 112€)

- 1 **Blanc** – Cascailles 2021 (Mas Clavel)
- 1 **Rouge** – Souffle des anges 2019 (L'anqueven)
- 1 **Rouge** – Roc des Cistes 2021 (Clos Rivieral)

MAGNUM rouge/rouge/rouge : 103 € (au lieu de 114€)

- 1 **Rouge** – Bonne Pioche 2019 (Domaine Clavel)
- 1 **Rouge** – Clos des Lièvres 2020 (Mas Gabriel)
- 1 **Rouge** – Roc des Cistes 2020 (Clos Rivieral)

Partout partout : 80 € (au lieu de 89 €)

2 Blancs minéral / ample	27,50 €
Peira Levada 2021 (Sauta Roc) & Terre Forte 2021 (Alain Cavailès)	
2 Rouge fruités	29 €
Encore & Encore 2019 (Mortiès) & Codoliera 2020 (Sauta roc)	
2 Rouge corsés	32,50 €
Garrigues 2021 (Dom. Clavel) & Clos des Lièvres 2020 (Mas Gabriel)	

Balade en région : 89 € (au lieu de 98,50 €)

2 Blanquettes de Limoux	28 €
Brut Tradition (Alain Cavailès)	
2 Blancs Hérault	35,50 €
Mortiès blanc 2021 (Mortiès) & Champ bleuets 2021 (Mas Gabriel)	
2 Rouges Hérault & Aude	35 €
Campredon 2019 (Alain Chabanon) & Joi 2018 (Alain Cavailès)	

Mitch-mitch : 95 € (au lieu de 108,50 €)

3 Blancs	54,50 €
Cascailles 2021 (Clavel) Champ bleuets 2021 (Mas Gabriel) Mortiès 2021 (Chabanon)	
3 Rouges	54 €
Souffle 2019 (Petit Verdot) & Joi 2017 (Pinot Noir) & Campredon 2020 (Mourvèdre)	

La Douceur :

Les Carthagènes : Blanc & Rouge **30 €** (au lieu de 32€)

Le Chic : 139 € (au lieu de 153 €)

2 Champagnes Rosé & Tradition Maison Bouvret	53 €
2 Blancs Cascailles 2021 (Chabanon) & Champ bleuets 2021 (Gabriel)	37 €
2 Rouges - Saut de Côte 2018 (Chabanon) & Copa Santa 2019 (Clavel)	63 €

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

2 Mortiès blanc 2021 (Mas Mortiès)
2 Cascailles 2021 (Domaine Clavel)
2 Champ des Bleuets 2021 (Mas Gabriel)

Oh la BELLE Rouge : 130 € (au lieu de 147 €)

6 Rouges Majestueux !

Saut de Côte 2018 (Chabanon) & Souffle des Anges 2019 (L'Anqueven)
Les Maros 2020 (Clos Rivieral) & Que Sera Sera 2020 (Mortiès)
In Treccio 2018 (Sauta Roc) & Copa Santa 2018 (Domaine Clavel)

Les Bubulles (prix par bouteille) **0 à 5 / + de 6 bouteilles**

Champagne Bouvret Tradition	25 € / 22,5 €
Champagne Bouvret Rosé	28 € / 25 €
Les Bienveillantes (Blanquette de Limoux)	14 € / 12 €
Micromégas (Crémant de Limoux rosé)	14 € / 12 €



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

06 83 85 45 73 – nicokrotoff@gmail.com