

N°2 — NOËL 2016

# INVINCIBLES

LE MAGAZINE DES VRAIS #WINELOVERS

PAR



AUTOUR DU VIN

**LE CERCLE  
DES TONNELIERS**



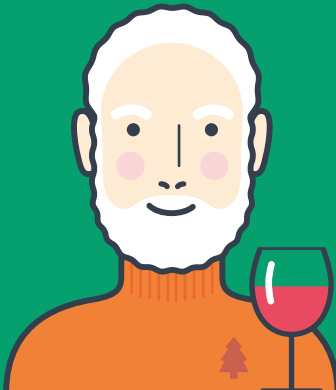
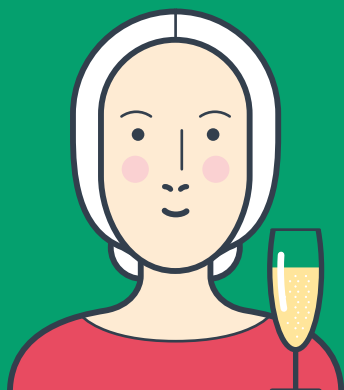
MICHEL-JACK CHASSEUIL

**IL A 41000  
GRANDS CRUS**



LE DÉBAT

**PARKER OU  
PAS PARKER?**



NUMÉRO SPÉCIAL **fêtes**



## VOUS CONNECTE AVEC LES VIGNERONS !

Lorsque vous avez un coup de cœur pour un vin, vous photographiez l'étiquette et hop! TWIL vous dévoile ses secrets (producteur, région, accords mets & vins etc...) et vous pouvez le commander directement à la propriété !

*Depuis deux ans, les fondateurs de TWIL sillonnent la France pour aller à la rencontre des vignerons. Ils sont déjà 1500 à vous proposer leurs cuvées.*

**Alors à vous de twiler !**

**Plus d'intermédiaire,  
photographiez l'étiquette, c'est commandé!  
En plus la livraison est gratuite!**



# Tchin! Tchin!

Nos yeux scintillent devant les vitrines des magasins, les décorations ont envahi le paysage urbain, le sapin trône dans le salon et à la fenêtre du voisin : Noël approche et c'est la dernière ligne droite pour les cadeaux !

On négocie les dates pour réunir la constellation familiale. On commence à réfléchir au menu et c'est difficile de concilier tous les petits caprices. Belle-maman est intolérante au gluten, le gendre ne mange plus de viande, beau-papa considère qu'on ne peut faire l'impasse sur la dinde et l'aînée n'aime pas la bûche de Noël. Mais un élément mettra tout le monde d'accord : on prendra du champagne à l'apéritif et du vin à table. Parce qu'on a envie de se faire plaisir et parce qu'on aime la France, pas vrai ? Certaines traditions ne se perdent pas... C'est pourquoi nous vous avons préparé une sélection sur mesure à servir ou à offrir à l'occasion des fêtes de fin d'année. Alors bonne dégustation, joyeux Noël et bonne année !

**ERWANN & ALFRED, FONDATEURS DE TWIL - THE WINE I LOVE**

**Édito**

# Sommaire



Photo: © Lauriane Lartigot

**4 Les chiffres clés**  
de Noël

**5 Les acteurs du vin**  
Jean-Sébastien Capdevielle  
(Château l'Évêché)

**6 Autour du vin**  
Le cercle des tonneliers

**8 La start-up vin**  
Winerie Parisienne

**9 Les acteurs du vin**  
Victor Duntze  
(Champagne G.F. Duntze)

**10 La start-up food**  
Foodette

**11 Le Débat**  
Parker ou pas Parker ?

**12 Rencontre avec**  
Michel-Jack Chasseuil, l'homme  
qui valait 41000 grands crus

**16 C'est lui le Chef!**  
Glenn Viel, Chef du restaurant  
de L'Oustau de Baumanière

**20 Sélection vin de fêtes**  
Les cuvées à offrir ou à servir

CHIFFRES CLÉS

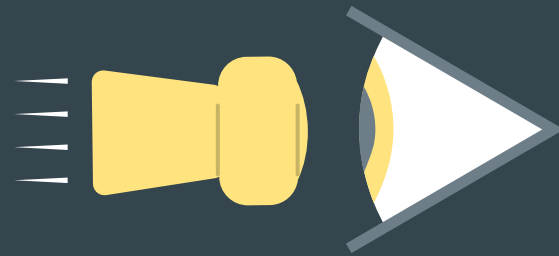
- Noël -

**76%**  
DES FRANÇAIS

boivent du  
champagne à Noël

**28 MILLIONS**  
DES FRANÇAIS

achètent leurs cadeaux  
sur internet



**2 MILLIONS**

de bouchons de champagne  
dans l'œil



**10 MILLIONS**  
de champagnes sabrés

dont 8 millions qu'on ne boira jamais parce que votre  
oncle ne sait pas forcément sabrer le champagne



**4,8**  
MILLIONS  
DE FRANÇAIS

offrent du vin  
à Noël



**75 MILLIONS**

de bouteilles de champagne sont  
consommées en France à Noël



**76%**  
DES FRANÇAIS

mangent du foie  
gras à Noël

Sources: helloife.fr, Google



PRODUCTEUR  
TWILEUR

LES ACTEURS DU VIN > JEAN-SÉBASTIEN

**CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ**

Jean-Sébastien Capdevielle est vigneron, il a repris le domaine  
en 2008 qui est aujourd'hui en pleine reconversion bio.

Quel plat de fêtes s'accorde avec votre vin ?

**J-S :** J'aime énormément le boire avec un rôti de magret fourré au foie gras. Je ne suis pas très objectif car la production de foie gras était mon ancien métier mais ça fonctionne bien en équilibre car il n'y a pas de dominance de l'un sur l'autre.

Comment s'annonce le millésime 2016 ?

Au minimum, très bon, malgré les conditions. À ma grande surprise, je peux affirmer que l'on a déjà une acidité supérieure à celle du cru 2015, qui était un millésime exceptionnel. Je ne veux pas parler trop vite, mais on sent déjà une belle texture en bouche. On pourrait passer du très bon millésime à quelque chose de remarquable.

**"Rester fidèle  
à soi-même."**

Quel est votre plus beau souvenir de vigneron ?

Les vendanges des petits verdots avec mes filles. J'ai planté les ceps en 2010 et la première vendange a eu lieu en 2014. C'était début novembre, avec mes deux filles Rose et Louise qui avaient 9 et 12 ans. On a ramassé les grappes des 600 pieds de vigne tous les trois, presque en hiver, avec nos seaux et nos sécateurs. C'est un souvenir de partage familial incroyable.

Comment définir vos vins en trois mots ?

C'est une des questions les plus difficiles. J'essaie de travailler mon vin sous trois axes. J'aime faire des vins de plaisir. Ensuite j'aime que mes vins soient élégants, j'aime l'équilibre. Le dernier axe est l'authenticité, rester authentique dans ce que l'on fait et ne pas trahir le terroir.

Pour qui faites-vous votre vin ?

Pour mes amis. Si je fais quelque chose qui leur fait plaisir cela décuple le mien. Et je me dis que si

cela leur plaît, il y a des chances que cela plaise à des inconnus. Il y a une forme d'ingratitude dans le vin, on s'investit énormément et, très rapidement, c'est un travail qui ne nous appartient plus.

Une anecdote sur le domaine ?

Mon premier millésime intégral, on peut dire que j'ai eu droit à un bizutage de la nature : la grêle a ravagé une partie du domaine le 13 mai 2009.

La première année, c'est un tel investissement ! Vous ne produisez qu'une fois par an, donc s'il y a un problème il faut attendre deux ans avant de pouvoir produire à nouveau. Ce qui est d'autant plus marquant est que

nous avons réussi à produire l'un des plus beaux millésimes du domaine cette année-là.

Quel a été votre dernier vin coup de coeur ?

Un Rayas 98. On s'attend toujours, dans cette région, à avoir des vins très riches et solaires, mais là nous avons une démonstration, sur un terroir de sable et un climat très chaud, d'une finesse et d'une élégance incroyable. Comme je travaille sur un sol sablo-argileux similaire, avec un climat de plus en plus chaud, je trouve cela très inspirant.



> RETROUVEZ SES VINS SUR L'APPLI TWIL ET TWIL.FR

AUTOUR DU VIN

# LE CERCLE DES TONNELLIERS

**Simon Grelier, Directeur Général de la tonnellerie Berger & Fils, est un homme passionné par les métiers du vin et du bois. Cette entreprise s'inscrit dans le patrimoine viticole médocain. Collaborant avec les plus grands châteaux de la région, sa réputation est à la hauteur de la qualité de ses barriques.**

LE VIN  
C'EST PAS  
QUE DU  
RAISIN!

## Comment avez-vous découvert la tonnellerie ?

**Simon :** J'ai grandi dans le milieu du vin et c'est un secteur pour lequel j'ai toujours eu une passion. Avant d'être chez Berger & Fils, j'ai eu la chance de découvrir différents métiers du vin. Je suis parti en Amérique du Sud pour découvrir les méthodes de vinification puis je suis revenu en France pour m'orienter vers les activités agricoles/viticoles. Enfin je me suis occupé d'une entreprise spécialisée dans les liens qui existent entre le bois et le vin avant d'arriver logiquement dans la tonnellerie.

## Comment travaillez-vous avec les producteurs ?

Nous collaborons main dans la main avec les vignerons. Nous nous rencontrons plusieurs fois par an pour goûter, régler et ajuster ce qui ne fonctionne pas sur leurs cuvées précédentes. Nous sommes en contact en permanence. Un vigneron a une idée bien précise du vin qu'il cherche à produire. C'est à travers les qualités du vin qu'ils cherchent à créer que nous ajusterons les spécificités du tonneau (la chauffe du tonneau en grande partie). L'élevage du vin en barrique est un travail qui évolue sur le temps. Nos barriques doivent être à la hauteur des vins que les châteaux cherchent à produire.

## Quelle est l'influence du bois de la barrique sur le vin ?

Il faut comprendre que le vin contenu dans une barrique va évoluer avec le bois en fonction de ses spécificités propres. Un merlot est plus sensible à la chauffe de la barrique qu'un cabernet par exemple. Chaque cépage se forge sa propre structure à travers ce qu'il va tirer du bois de la barrique. C'est en ça que le travail de tonnelier est à la fois aussi varié que précis dans sa réalisation.

## Quelles sont les trois qualités majeures d'un tonnelier ?

Je n'ai pas envie de vous donner de réponse ba-

nale mais je suis convaincu qu'un tonnelier doit avant tout aimer son métier. La création d'un tonneau rassemble plusieurs étapes. La sélection des planches maturées (les merrains) à transformer en douelles (planches composant le tonneau), la création des fonds (couvercle à l'extrémité du tonneau), la sélection de chaque douelle pour la structure du tonneau, le choix du degré de chauffe ... Comme dans chaque métier, le tonnelier doit être passionné par ce qu'il fait pour être à la pointe de son art.

Comme deuxième qualité, je pense qu'il faut être à l'écoute de son équipe. Une tonnellerie artisanale comme la nôtre, rassemble une personne par processus de création. Il faut conjuguer autant l'art de tonnelier que le travail d'équipe.

Pour terminer, je pense qu'il est majeur pour le tonnelier de maîtriser chacune des étapes dont je vous parlais plus haut. De cette manière, chaque membre connaît tous les rouages de chaque processus, ses spécificités comme ses complexités.

## Quel est votre rapport au vin ?

J'ai un rapport très ancien au vin. Je suis né un jour de vendanges et depuis je n'ai jamais quitté le milieu. Mon grand-père était viticulteur et j'étais présent à chacune des vendanges, autant dans les vignes que dans les chais... J'ai ensuite associé cette passion à mon métier. Je déguste très souvent des vins afin de mieux comprendre les attentes des personnes avec qui je travaille au quotidien. J'aime prendre le temps de partir à l'aventure vers de nouvelles productions. J'aime déguster et découvrir de nouvelles choses.

## Quel a été votre dernier vin coup de cœur ?

Je reviens tout juste du Chili et j'ai eu la chance de goûter un pinot noir qui m'a vraiment surpris. Amayna, un vin que je recommande à tous vos twileurs !

Je pars après-demain en Australie pour le travail, et je suis persuadé que je vais découvrir de nouvelles pépites.



## LA START-UP VIN

## WINERIE PARISIENNE

200 "Urban Wineries" à travers le monde, et aucune à Paris!  
La Winerie Parisienne est née de ce constat pour  
devenir le premier chai urbain parisien depuis 1970 et produire  
son propre vin de manière innovante.

« Urban Winery » à Paris, entre modernité  
et tradition millénaire.

Le concept d'« Urban Wineries » est né dans les  
pays anglo-saxons, notamment en Californie.  
Ces organisations proposent une nouvelle façon  
de produire en important des raisins de régions  
viticoles environnantes et en travaillant le  
vin dans les villes, au plus proche des consommateurs.

Dans cette optique, la Winerie Parisienne travaille  
avec des viticulteurs partenaires dans plusieurs  
régions différentes et sélectionne soigneusement  
ses grappes pour les acheminer à Paris dès les  
vendanges réalisées. Les raisins sont ensuite  
vinifiés, élevés, assemblés et embouteillés  
dans le chai urbain.

La Winerie Parisienne propose des vins à  
l'image des Parisiens : fins et décomplexés. Fins  
car bien que la consommation de vin en France  
soit davantage occasionnelle que régulière, la  
demande pour les vins de qualité est de plus en  
plus forte.



© Loïc Fontaine-Beivin



Décomplexés car la Winerie Parisienne met  
l'accent sur un esthétisme innovant, un positionnement  
prix unique associé à un travail précis sur les  
qualités organoleptiques. Sans oublier une attention  
importante aux accords mets-vins et aux instants  
de consommation pour mettre en valeur les vins.

Mais avant d'être un concept novateur, esthétique  
et de qualité, la Winerie Parisienne ressuscite  
avant tout une tradition viticole millénaire, celle  
des vignobles franciliens, des halles aux vins de  
Saint-Bernard et des chais de Bercy.

Rendez-vous sur [winerieparisienne.fr](http://winerieparisienne.fr)

Pour en savoir plus, l'équipe de la Winerie Parisienne aura le plaisir de vous raconter son histoire à l'occasion du marché de Noël des Invalides du 10 décembre 2016 au 2 janvier 2017.



LES ACTEURS DU VIN &gt; VICTOR

## CHAMPAGNE G.F. DUNTZE

Victor Duntze est aujourd'hui à la tête de  
la maison familiale fondée au XIXème siècle.

Comment s'annonce le millésime 2016 ?

**Victor :** Même s'il est très tôt pour annoncer  
quoi que ce soit, je pense que nous allons être  
sur une très grande hétérogénéité. Il y aura des  
bonnes surprises comme des choses un peu plus  
moyennes. 2016 est avant tout une année de vrai  
vigneron, il n'y a pas de place pour l'amateurisme !  
Il fallait être au plus près de ses parcelles.

Comment définir vos vins en  
trois mots ?

Authentiques, spontanés et  
précis. L'authenticité de chacun  
des terroirs champenois  
avec lesquels nous travaillons  
s'exprime dans nos bouteilles.  
La spontanéité est retranscrite à  
travers toutes les expressions  
aromatiques des vins. Et toutes  
ces expressions aromatiques sont  
fraîches, franches et bien précises.

Quel plat de fêtes s'accorde avec votre vin ?

Sans hésitation, le Blanc de Blancs premier cru  
accompagné de produits de la mer. Huîtres, saumon,  
coquilles Saint-Jacques, tout fonctionne !  
J'ai personnellement un faible pour ce type d'accord.

Quel est votre plus beau souvenir chez Duntze ?

Je pense que mon plus beau souvenir est le jour  
où j'ai habillé mes premières bouteilles.

Pour qui faites-vous votre vin ?

Ce qui m'intéresse, c'est de créer des cuvées  
différentes de ce que le grand public connaît déjà.  
Partant du constat que les vins d'amateurs sont  
vendus par des érudits à des érudits, il ne reste  
à l'acheteur de Champagne que la solution de se  
rassurer avec des étiquettes ronflantes.

La mission de Duntze est de s'intercaler entre ces  
deux approches, en élaborant pour ses clients des  
cuvées authentiques et typiques du terroir dont  
chacune est issue. Notre collection *Les Légendes*  
est donc un résumé du meilleur de la Champagne.  
Le bénéfice pour nos clients est d'identifier leurs  
préférences en matière de profils aromatiques et  
donc de terroir d'origine. Cette expérience que  
nous proposons est facile et agréable à partager.

Quels sont les prochains défis  
de Duntze ?

J'ai recréé de zéro Duntze en  
2013. Mon défi, pour les années à venir est de  
faire accéder notre marque au meilleur niveau  
de notoriété. L'intérêt que suscite Duntze en  
France et ailleurs me montre que nous sommes  
sur la bonne voie.

Quel a été votre dernier vin coup de coeur ?

J'ai ressenti quelque chose de fort avec le Clos  
des Mouches de Joseph Drouhin. Ces grands vins  
sont un peu comme ma madeleine de Proust. J'ai  
eu la chance d'arriver dans le vin grâce à ces  
cuvées d'exception et j'ai pris plaisir à en goûter  
très récemment.



> RETROUVEZ SES VINS SUR L'APPLI TWIL ET TWIL.FR

## LA START-UP FOOD

# FOODETTE

**Foodette permet de bien manger à la maison. Plus de stress ou de résignation face à la question « Qu'est-ce qu'on mange ? »  
Foodette s'occupe de tout !**

Dans un panier livré chaque semaine (mais sans aucun engagement de durée), Foodette vous livre 3 ou 4 sachets recettes dans lesquels se trouvent tous les ingrédients en juste quantité, plus une fiche recette détaillée et très simple à suivre pour cuisiner sans contrainte. Foodette vous permet de réaliser, en moins de 30 minutes chez vous, un plat de saison à partir de produits frais et de qualité.



Viande labellisée, poisson des criées françaises, fruits et légumes en direct producteurs, œufs, crèmerie et agrumes bio, épicerie de qualité.

Proposées pour 2 ou 4/5 personnes, les formules à la semaine de Foodette varient de 48 à 95€/semaine sans aucun engagement.

Rendez-vous sur [foodette.fr](http://foodette.fr)



En plus Foodette vous offre 15€ sur votre première commande avec le code promo : HAPPYTWIL

## Le débat

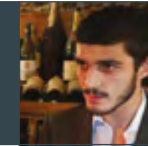
Autour d'une table d'hôte, à l'occasion d'un "vendredi des vigneron" organisé régulièrement au Bistrot du Sommelier à Paris, nous avons osé, et nous avons lancé, le débat sur la question du système de notation des vins et de l'influence du critique-œnologue Robert Parker.

### PARKER OU PAS PARKER?



**PHILIPPE FAURE-BRAC**

Meilleur Sommelier du monde 1992  
Meilleur Ouvrier de France 2015



**JÉRÉMY MAGNON**

Ancien sommelier du Restaurant Fera at Claridge's (1 étoile Michelin) à Londres

**Je pense que les systèmes de notation sont une bonne façon d'entrer dans le monde des vins lorsque l'on est débutant.** En effet, ils peuvent nous aider à nous orienter sur des « classiques » et nous faire découvrir les in-

**"Le problème avec Parker, c'est la pensée unique."**

contournables de chaque région. Mais plus tôt on peut s'en détacher mieux c'est. Le but est de s'aider des systèmes existants pour se construire son propre goût.

Parker est très important, car il a réussi à mettre de très bons vigneron en avant. Mais d'une certaine manière, petit à petit, il a modifié le spectre gustatif des vins, en l'influençant avec un goût très américain. Les vins tendres, légers et élégants sont devenus très concentrés, les raisins beaucoup plus mûrs, le boisage plus marqué, et Parker, au lieu de les ignorer, car il ne les trouvait pas forcément à son goût, les a mieux notés. Le problème avec Parker, c'est la pensée unique. Il faut que le monde du vin digère cette période-là pour revenir à un certain équilibre.

Même si certaines appellations sont très connues, comme Pomerol, qui plaît beaucoup à Parker, certaines mériteraient de l'être davantage, comme le Lirac dans la vallée du Rhône.

**Apparemment Monsieur Parker est en train de changer de discours.** Je pense qu'il aime particulièrement les vins comme les Cahors et les Pomerol, très concentrés, mais il fait aussi des dégustations de vins dans d'autres styles.

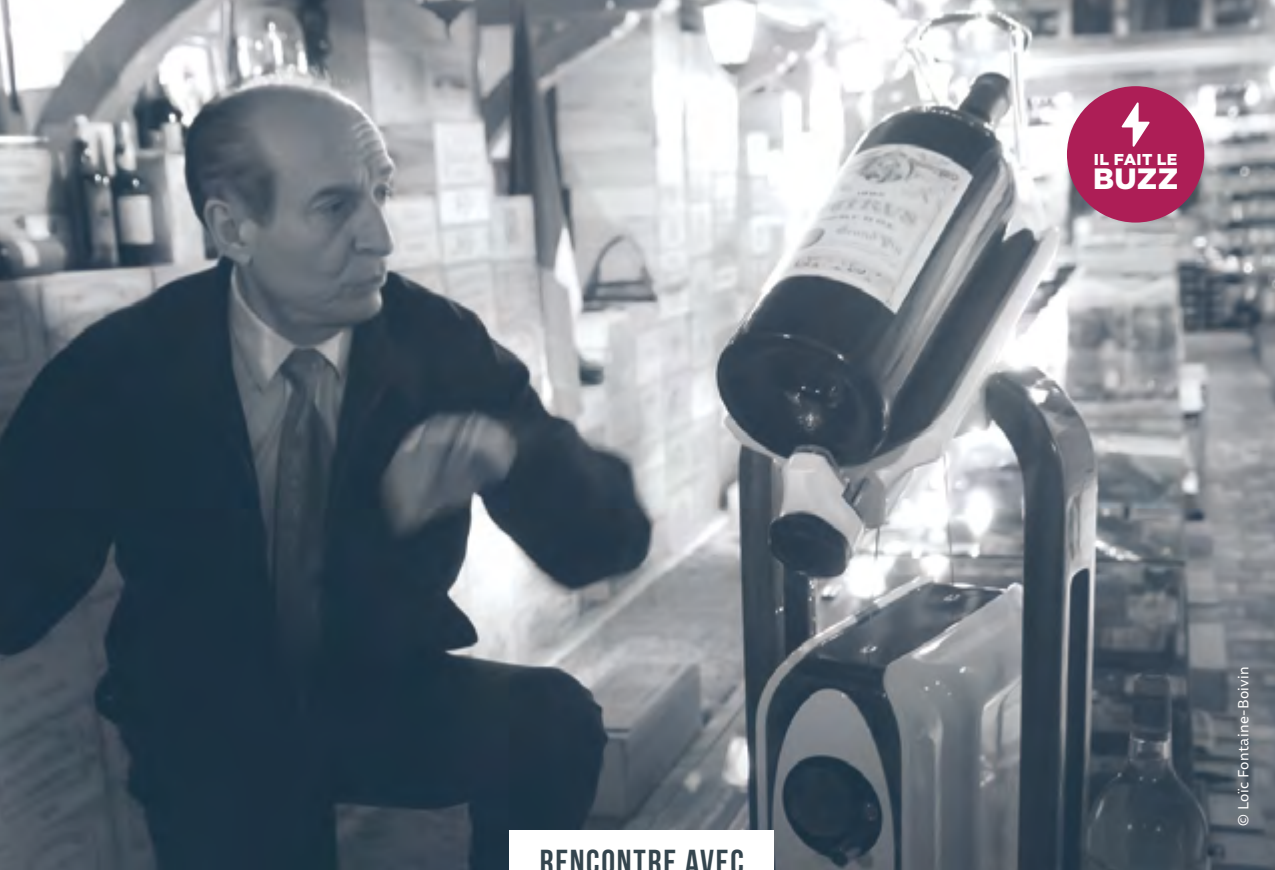
**"On l'entend maintenant dire que la notation est faite par rapport à son goût et qu'il n'a jamais voulu influencer celui des autres."**

On l'entend maintenant dire que la notation est faite par rapport à son goût et qu'il n'a jamais voulu influencer celui des autres. Cela fait peut-être prendre conscience aux gens qui le suivaient qu'il est désormais temps de découvrir leurs propres goûts. Ce qui est dommage avec Parker c'est qu'on a tout de même perdu un style. Je pense notamment au Château Figeac qui a changé de style alors qu'il avait sa propre identité. Heureusement, il revient à son caractère originel.

Certaines appellations en Auvergne ou en Languedoc ont été aussi oubliées, car ce n'était pas très vendeur comme région. Il ne faut pas oublier tous ces vigneron qui ont décidé de laisser libre court à leur imagination en vinifiant en IGP.

#### Le dernier coup de cœur de Philippe Faure-Brac :

Le Blanc 2015 du Domaine Pieretti. Élaboré à base de Vermentino, il a le tempérament de l'île de Beauté ainsi que la minéralité propre à cette région du nord de la Corse.



© Loïc Fontaine-Boivin

RENCONTRE AVEC

# L'HOMME QUI VALAIT 41 000 GRANDS CRUS

**Michel-Jack Chasseuil, le « Van Gogh du vin », s'est confié à nous, entre deux quêtes de flacons rares. C'est chez lui, dans un petit village des Deux-Sèvres, que se cache son trésor : plus de 41 000 bouteilles, les plus grands et rarissimes crus du monde dont le plus vieux millésime est 1805.**

## Quelle est votre histoire avec le vin ?

J'ai toujours été un grand collectionneur (timbres, voitures anciennes...). Mes premiers amours pour les belles bouteilles remontent à l'époque de mon grand-père. Il était maquignon et ramenait régulièrement à la famille des barriques de vins. Avec 50 bouteilles par an, mes parents se sont constitués leur propre cave puis j'ai commencé à en prendre quelques-unes pour composer la mienne. C'est ensuite grâce au service militaire et à ma carrière chez Dassault que j'ai vraiment découvert et appris à apprécier le goût, mais surtout la valeur des vins. Je dégustais de beaux flacons à l'occasion de rencontres professionnelles. Puis, avec mes premières primes, j'ai commencé à en acheter. Mais je n'imaginai pas un seul instant que cette entreprise prendrait une telle ampleur. Au début, investir dans le vin ne représentait que *3 francs 6 sous*. Imaginez, à l'époque on trouvait des Pétrus à 50 francs, maintenant le millésime 2010 vaut 2000€.

## Comment avez-vous pu constituer cette cave inestimable ?

C'est un concours de circonstances. J'avais une petite cave en 1970 de 300 ou 400 bouteilles. C'est grâce à mes expériences que j'ai vu que le vin prenait de la valeur. Quand j'ai pris ma retraite à 47 ans, j'ai choisi d'investir dans le vin. J'ai pris cette décision au bon moment. Entre 2000 et 2010, la valeur du vin a été multipliée par mille, entre l'arrivée d'internet, le passage à l'euro et le « Messie » Parker ! C'est un peu comme Van Gogh, à l'époque il payait les gens avec ses toiles qui ne valaient pas grand-chose. Voyez maintenant...

## Quels conseils donneriez-vous à un twileur qui souhaiterait investir en se constituant une cave ?

J'ai peur qu'il soit trop tard pour spéculer. Aujourd'hui, vous pourrez plus facilement investir dans des vins de Bordeaux ou de la vallée du Rhône qui ne sont pas encore trop chers. Pour les vins de Bourgogne, ils sont maintenant considérés

comme rares et donc presque inaccessibles. Ou alors, il faut miser sur de nouveaux viticulteurs de la région, des *révélations*, qui deviendront à leur tour des *légendes* (voir "7 familles Twil" p.19).

## Avez-vous une anecdote à nous confier ?

Sur les 30 dernières années, si je devais en choisir une, ce serait celle de mes bouteilles du vin de Constantia (Afrique du Sud). C'est sans doute l'un des vins mythiques les plus méconnus. À l'époque il était considéré comme l'un des meilleurs. Et c'était le préféré de Napoléon, qui le consommait quotidiennement lors de son exil sur l'île de Sainte-Hélène. Le hasard a fait que, au fil de mes rencontres, à Saint-Maixent, juste à côté de chez moi, j'ai découvert dans une vieille armoire encastrée 3 bouteilles de Contantia 1985, qui avait été cachées là pen-

dant la guerre. Moi qui sillonne le monde à l'affût des trésors perdus de notre passé vinicole, il m'a suffi d'aller dans la ville d'à côté pour trouver une des plus belles pièces de ma collection. Chaque bouteille a son histoire, entre celles de la cave d'Hitler, de la cave d'Alain Delon en passant par une bouteille de Marie-Brizard du Titanic, il y a tant à raconter.

## Quel est votre dernier vin coup de cœur ?

Sans hésiter, un Cros Parantoux en Vosne-Romanée (Bourgogne) que m'avait offert Emmanuel Rouget. Je l'ai dégusté à l'occasion des dernières vendanges du Château Feytit-Clinet (Pomerol) avec mon fils, qui en est le propriétaire.

## Quels sont vos projets pour la suite ?

Je voudrais créer le Conservatoire International de la Vigne, qui rassemblerait tout ce qui est rare autour du vin et des spiritueux. J'ai déjà les plans, mais je ne peux pas vous dire quand ce projet aboutira. Je veux faire connaître ma cave, elle me survivra. Je veux rendre ma collection accessible à tous parce que c'est la collection de toute une vie mais surtout de tout un siècle.



IDÉE  
CADEAU



OPTIMISER SON VIN AVEC

# MA CAVE À VIN .FR

*Twil fait confiance à l'équipe de passionnés de Ma Cave à Vin, experts dans le conseil et la vente de caves à vin depuis 12 ans sur le marché français et international (plus de 600 modèles disponibles).*



Rafrâchisseur  
de bouteille,  
réglable de 5 à 20°C

**Waeo**

Réf : ACI-WAE310



Bar à Vin  
2 températures de service  
et de conservation jusqu'à  
10 jours par tirage au vide

**Wine Art**

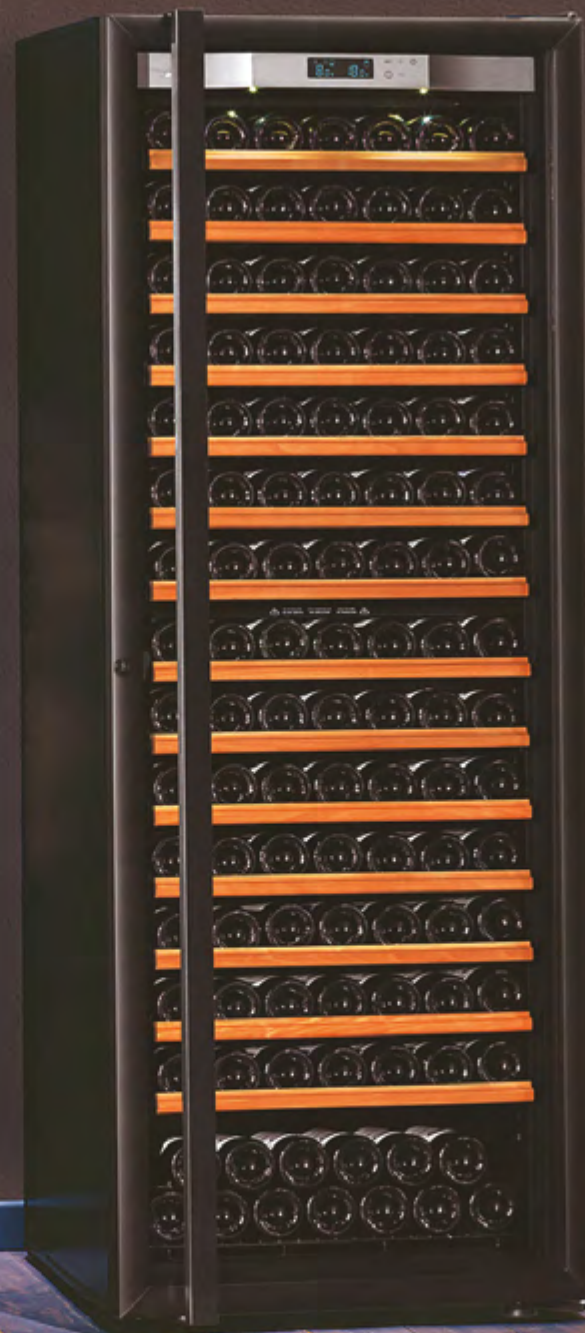
Réf : ACI-WNA100CE



Cave à vin 38 bouteilles,  
2 températures,  
éclairage LED

**Caviss**

Réf : ACI-CVS101



**100€ DE VIN OFFERTS\***  
avec le code promo **MCAVTWIL-100\*\***

\* Bon d'achat de 100€ utilisable sur twil.fr (12000 vins disponibles)  
\*\*Code valable sur le site ma-cave-a-vin.fr à partir de 1000€ d'achat

Rendez-vous sur [ma-cave-a-vin.fr](http://ma-cave-a-vin.fr)  
Tel.: 04 26 03 05 43

 **ma cave à vin .fr**  
Expert en caves à vin et aménagement de caves



## C'EST LUI LE CHEF !

**Glenn Viel, jeune Chef étoilé, nous fait part de son parcours, de sa cuisine et de l'intérêt qu'il développe pour le vin. Un épicurien breton aux fourneaux du célèbre Oustau de Baumanière.**

# GLENN VIEL

### Comment est née votre passion pour la cuisine ?

**Glenn:** Je suis breton et je viens d'une famille de gourmands. Mon enfance fut bercée par la cuisine de ma grand-mère et de mon père, je suis donc tombé dedans naturellement, ce métier de passion était fait pour moi.

### Quel est votre parcours ?

Je me suis formé en Bretagne et au Mans, je suis ensuite parti travailler directement dans la belle maison du Meurice à Paris. J'ai eu ensuite la chance de faire mes armes au Plaza Athénée, puis j'ai travaillé pour le groupe Hyatt et c'est à ce moment que j'ai commencé à beaucoup voyager pour mon travail : Maroc, Marseille, Nice, Corse, Courchevel. C'est à Marseille que j'ai obtenu ma première étoile en 2008 en tant que chef et c'est en 2013 que j'ai récupéré une deuxième étoile à Courchevel.

### Une région viticole préférée ?

Pour être franc, je reste un grand néophyte, je dois encore travailler mon palais. Mon cœur penche pour les vins de la vallée du Rhône. Ce sont des vins pleins de soleil, francs du collier et assez gras en bouche. Cette région regorge de pépites qui, en plus, se conservent parfaitement.

### Comment collaborez-vous avec le sommelier ?

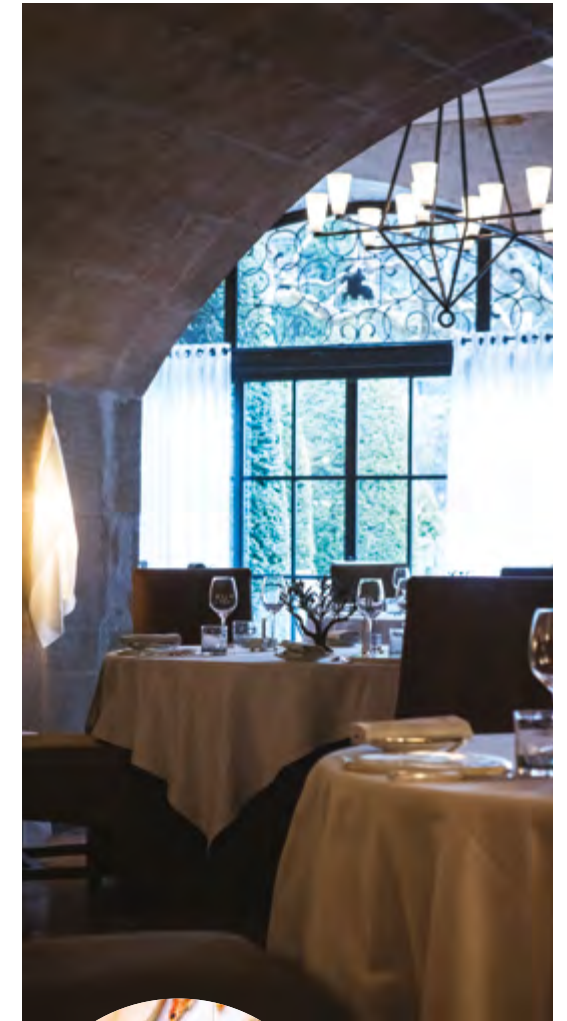
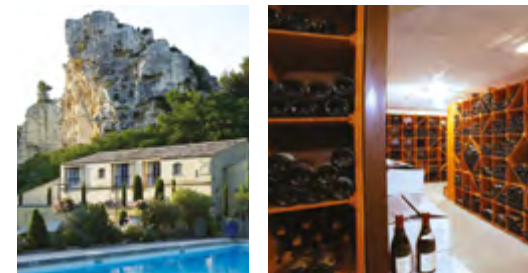
Nous avons la chance d'avoir un grand nombre de belles références (60000 bouteilles des meilleurs crus de France / plus belle carte de vins de France en 2005), notre chef sommelier (Gilles Ozzello) se charge de trouver la bouteille qui se mariera parfaitement avec les recettes que nous proposons. Il a le nez fin et sait de quoi il parle. Nous organisons occasionnellement des événements à thème avec des vignerons invités. Gilles s'occupe de la sélection du vigneron et de ses

cuvées puis me demande de créer un menu qui s'accordera avec. Notre prochaine soirée s'articule autour du champagne. À l'occasion, notre sommelier m'a demandé de travailler plusieurs plats. Attention, ça risque de vous donner l'eau à la bouche. Je commence par un amuse-bouche avec une huître Gillardeau accompagnée de petits concombres au vinaigre pour remplacer le vinaigre à l'échalote. Je continue avec un artichaut caviar. Un cœur d'artichaut avec un petit crémeux à l'intérieur et une quenelle de caviar. En plat principal, je leur propose une lotte pochée dans un lait d'algue avec des ravioles de coquillages. Bref, un menu léger et raffiné pour accompagner les bulles du producteur champenois.

#### L'Oustau de Baumanière

Mas de Baumanière  
13250 Les Baux-de-Provence  
Tel. : +33(0)4 90 54 33 07  
contact@baumaniere.com

TripAdvisor: 4,5/5



## L'ACCORD MET & VIN

**"Mon dernier coup de foudre pour un vin? C'était un Corton Charlemagne. J'avais acheté cette bouteille il y a quelques années et on l'a dégusté avec mon père. Un régal.**

**Je verrais parfaitement une langoustine poêlée au beurre sur laquelle on peut éventuellement jeter deux ou trois têtes de basilic. J'aime que ma cuisine soit simple et qu'elle ne dénature pas trop le goût de l'ingrédient principal."**



**DAVID MORET  
CORTON-CHARLEMAGNE 2014**

*"D'une richesse virulente, le Chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre."*

sur [twil.fr](http://twil.fr)





Origine  
by LIGNE|W

*Du fût de chêne aux belles tables*



**Origine**, l'unique tire-bouchon au manche en fût de chêne ayant servi à faire vieillir de grands vins.

**LIGNE W** sélectionne ses barriques au sein des plus beaux domaines. Des mains du maître tonnelier aux mains expertes du maître menuisier de Thiers, chaque fût de chêne est travaillé grâce à un savoir-faire ancestral. Fait de matériaux nobles et purs qui racontent une histoire : fût de chêne et acier. **Origine** bénéficie d'une fabrication française soignée associant artisanat et art. **LIGNE W** offre une seconde vie à ces tonneaux oubliés empreints de mille secrets. Claire ou sombre, brûlée ou imprégnée des plus grands vins, chaque pièce est unique. Le tire-bouchon **Origine** se décline en deux finitions : huile de lin pour une version rustique et cire naturelle pour une version plus claire.

LIGNE|W  
FRANCE



### PLAISIR

*Amateurs de moments simples et conviviaux, découvrez des vins de plaisir et de gourmandise, faciles à boire. Des vins de copains qui se dégustent tout au long du repas ou en apéritif tant qu'ils sont partagés.*



### COUP DE CŒUR

*Au fil de nos rencontres avec les producteurs, découvrez les pépites, les trouvailles, qui ont fait succomber notre équipe de passionnés par leur originalité, leur caractère et leurs arômes.*



### BONNE AFFAIRE

*Si vous êtes un fervent adepte du meilleur rapport qualité-prix, cette catégorie est faite pour vous! Les producteurs proposent des offres exclusives réservées aux Twileurs.*



### ATYPIQUE

*Les vins sont remarquables par leur originalité. De toute région et de toute appellation, leur qualité indéniable les distingue des vins plus classiques. Laissez-vous surprendre, cette famille regorge de belles découvertes.*

## 7 LES FAMILLES DE VINS TWIL

*Pour vous guider dans votre sélection de vins, TWIL attribue un picto «famille» à chacune de ses 12 000 références pour connaître sa principale caractéristique en un clin d'œil.*



### RÉVÉLATION

*Étoiles montantes parmi leurs paires, ces vins et leurs vignerons se sont démarqués récemment et sont très prometteurs. À découvrir sans tarder et à suivre de près.*



### CLASSIQUE

*Ces vins sont des incontournables de leur région. Ils ont souvent contribué à faire la renommée de leur maison ou de leur appellation. Une valeur sûre pour les amateurs de beaux vins.*



### LÉGENDE

*Souvent rêvés, rarement goûtés mais surtout jamais égalés, ces vins font la fierté du patrimoine viticole français. Cette famille rassemble les plus grands noms qui sont rentrés dans la légende.*

# Sélection des FETES

## Les vins à servir ou à offrir

L'équipe Twil vous a préparé sa plus belle sélection de vins et de champagnes à servir le soir de Noël, à poser sous le sapin ou à déguster au réveillon !

Tous les vins proposés sont disponibles sur l'application **TWIL** et sur **twil.fr**



LIVRAISON  
GRATUITE

Les prix affichés sont valables du 7 novembre au 31 décembre 2016, dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles.

IDÉE  
CADEAU

## LA VERTICALE BORDELAISE



-14%

61€ 71€

VIGNOBLES BARDET - CHÂTEAU PONTET-FUMET

Saint-Émilion Grand Cru  
Rouge - 2005 / 2006 / 2007  
3 bouteilles

Découvrez cette verticale sur mesure de 3 millésimes exceptionnels surnomé l' "héritage" de la famille Bardet.



Classique



Vin de  
garde

IDÉE  
CADEAU

## LA VERTICALE BOURGUIGNONNE



180€

DOMAINE MICHELOT - MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES

Meursault  
Blanc - 2007 / 2008 / 2009  
3 bouteilles

6 générations de vignerons, 3 millésimes sur 1 cuvée de charme !



Plaisir



Vin de  
garde

Photos non contractuelles

COMMANDEZ SUR **TWIL.FR** OU SUR L'APPLICATION **TWIL** — LIVRAISON GRATUITE !



# CHAMPAGNE



Exclu TWIL



Bonne affaire



1 étoile Guide Hachette

16,90€

**ROLLIN - SÉLECTION BRUT Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Alliance de fraîcheur, d'élégance et de générosité.*



Exclu TWIL

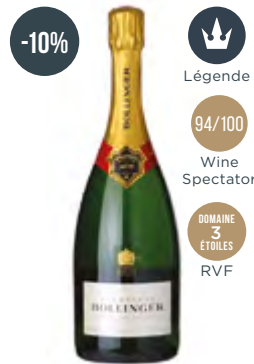


Coup de cœur

19,60€

**HÉNIN-DELOUVIN - BRUT TRADITION Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Ce champagne de tous les instants fera l'unanimité auprès de vos convives.*



-10%



Légende

94/100

Wine Spectator

DOMAINE 3 ÉTOILES RVF

39,90€ 45€

**BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE BRUT Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*On ne présente plus la maison Bollinger et ses célèbres cuvées, approuvées particulièrement par l'agent 007.*



-15%



Classique

90/100

Robert Parker

15,5/20 Bettane + Desseauve

29,90€ 34€

**LAURENT-PERRIER - BRUT Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Une valeur sûre. Un bon champagne d'apéritif, souple et fin avec un fruité expressif.*



-15%



Classique

92/100

Wine Spectator

17/20 Gault & Millau

55€ 63€

**LAURENT-PERRIER - CUVÉE ROSÉ BRUT Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Unique par son histoire, son élaboration, son flacon.*



Classique

92/100

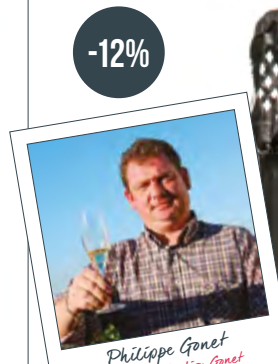
Robert Parker

1 étoile Guide Hachette

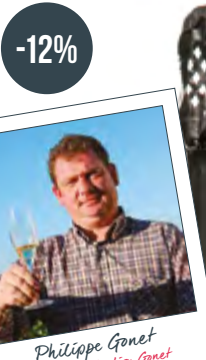
39€

**LOUIS ROEDERER - BRUT PREMIER Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*"Le brut premier de Roederer est un vin magnifique". Robert Parker*



-12%



Philippe Gonet  
La 7ème génération Gonet



Coup de cœur

90/100

Robert Parker

92/100

Wine Spectator

**PHOTOGRAPHIEZ L'ÉTIQUETTE AVEC L'APPLI TWIL POUR LE COMMANDER**

29,50€ 33,50€

**CHAMPAGNE GONET - 3210 EXTRA-BRUT Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

*3 années de vieillissement, 2 terroirs, 1 cépage et 0 dosage.*



Classique

93/100

Wine Spectator

17/20

Jancis Robinson

TWILEZ-MOI!

56€

**RUINART - BLANC DE BLANCS Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Un Blanc de Blancs classique réalisé par la plus ancienne maison de Champagne.*



-13%



Classique

16/20

Bettane + Desseauve

31,50€ 36€

**TAITTINGER - BRUT RÉSERVE Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Taittinger, une référence incontournable de l'appellation champenoise, nous régale avec cette harmonieuse cuvée réserve brut.*



-13%



Atypique

Argent 2015

24€ 27,70€

**PINOT-CHEVAUCHET - CUVÉE PRÉCIEUSE BRUT 1<sup>ER</sup> CRU Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 3 bouteille(s)

*L'attaque d'un Blanc de Blancs avec l'harmonie du Pinot Meunier!*



Révélation



Bio



Argent SWA 2015

31,50€

**VINCENT COUCHE - CUVÉE ÉLÉGANCE Champagne**  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Une cuvée élégante élaborée par un vigneron passionné et exigeant, révélation de la région champenoise.*



Légende

94-96

Robert Parker

94/100

Wine Spectator

175€

**LOUIS ROEDERER - CRISTAL BRUT MILLÉSIMÉ Champagne**  
Effervescent - 2007  
Mini.: 1 bouteille(s)

*La cuvée Prestige de la maison Roederer, sa perfection cristalline est appréciée de tous.*

COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!



COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!



## CHAMPAGNE



-10%

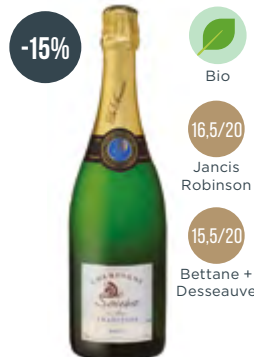


14,50€ 16€

## BERNARD FIGUET - CUVÉE SPÉCIALE BRUT

Champagne  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

Un champagne traditionnel avec un excellent rapport qualité-prix-plaisir.



-15%



Bio

16,5/20

Jancis Robinson

15,5/20

Bettane + Desseauve

32,70€ 38€

## CHAMPAGNE DE SOUSA - TRADITION BRUT

Champagne  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

Le goût des terroirs Grand Cru, cultivés par Erick De Sousa dans le respect de la nature et de l'environnement.



2 étoiles

Guide Hachette 2010

19,90€

## JACQUES CHAPUT - BRUT TRADITION

Champagne  
Effervescent - NM  
Mini.: 3 bouteille(s)

Un champagne bien équilibré et flatteur, qui surprend par sa puissance et sa vinosité au nez !



-12%



38,90€ 44€

## PHILIPPONNAT - BLANC DE NOIRS BRUT MILLÉSIMÉ

Champagne  
Effervescent - 2009  
Mini.: 6 bouteille(s)

La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par Philipponnat.



-10%

88/100

Robert Parker

92/100

Wine Spectator

28,90€ 32€

## PHILIPPONNAT - ROYALE RÉSERVE BRUT

Champagne  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

L'expression la plus pure du style Philipponnat.



-15%



Régulation

94/100

Robert Parker

17/20

Jancis Robinson

39€ 46€

## AGRAPART ET FILS - TERROIRS EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Champagne  
Effervescent - NM  
Mini.: 1 bouteille(s)

Un extra-brut pur Chardonnay situé sur des terroirs Grand Cru.

## ALSACE &amp; JURA



Exclu TWIL



Bonne affaire



Biodynamie

9,90€

## ALBERT HERTZ - SYLVANER

Alsace Sylvaner  
Blanc - 2013  
Mini.: 3 bouteille(s)

Vin frais rappelant les agrumes et les fleurs blanches, à servir sur les entrées froides, fruits de mer, crustacés.



Stock limité



Atypique



Vin de garde

26,23€

## DOMAINE DE SAVAGNY - VIN DE PAILLE (37,5CL)

Côtes-du-Jura  
Blanc - 2010  
Mini.: 3 bouteille(s)

Le séchage de 6 semaines minimum sur un lit de paille assure une sélection naturelle des plus beaux grains.



-15%



Coup de cœur



Vin de garde

28,60€ 33,70€

## DOMAINE DE SAVAGNY - VIN JAUNE (62CL)

Côtes-du-Jura  
Blanc - 2009  
Mini.: 3 bouteille(s)

Une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne.



Plaisir



Vin de garde

10,70€

## DOMAINE DE SAVAGNY - TROUSSEAU

Côtes-du-Jura  
Rouge - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

Cépage noir traditionnel du Jura qui vous étonnera ! Il peut se garder 10 ans !



Vin de garde

25,95€

## GUSTAVE LORENTZ - GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES (50CL)

Alsace Gewurztraminer  
Blanc - 2010  
Mini.: 3 bouteille(s)

Sa longueur en bouche et l'intensité de la matière se combinent tout en finesse pour l'apéritif.



Coup de cœur

10,70€

## MAISON JEAN HUTTARD - CRÉMANT BRUT

Crémant d'Alsace  
Rouge - 2011  
Mini.: 3 bouteille(s)

Pour surprendre vos convives associez-le avec des fromages à pâte molle et croûte fleurie.



-20%



Plaisir

10,80€ 13,50€

## MAISON JEAN HUTTARD - RIESLING LERCHENBERG

Alsace Riesling  
Blanc - 2013  
Mini.: 3 bouteille(s)

Le Lerchenberg exprime des arômes fruités et floraux d'une finesse remarquable par la famille Huttard.



# BORDEAUX



5 achetées  
1 offerte

Coup de cœur

Or Paris 2015

6,25€ 7,50€

**CHÂTEAU DE LIONNE - "L'ENVOLEE" DE LIONNE**  
Graves  
Rouge - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un joli mélange de fruits des bois avec un excellent équilibre.*



5 achetées  
1 offerte

Bonne affaire

Argent Paris

8,90€ 10,70€

**VIGNOBLES ARBO - GODARD BELLEVUE**  
Côtes-de-Bordeaux  
Rouge - 2008  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un vin prêt à boire aux tanins mûrs et puissants.*



Atypique

Biodynamie

15/20  
Gault & Millau

13,50€

**CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE - PETIT CORBIN DESPAGNE**  
Saint-Émilion Grand Cru  
Rouge - 2011  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un vin ample, généreux et structuré qui a tout du grand.*



Plaisir

16.5/20  
Gault & Millau

13€

**CHÂTEAU LE SARTRE - CUVÉE S**  
Pessac-Léognan  
Blanc - 2010  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un 2<sup>nd</sup> vin du Château Le Sartre. Vous apprécierez la maturité de son fruit et son équilibre fidèle aux grands vins de l'appellation.*



19,90€

**DENIS DUBOURDIEU - CHÂTEAU CANTEGRIL**  
Sauternes  
Blanc - 2009  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Denis Dubourdieu, le pape des blancs, exprime son savoir-faire à travers cette cuvée de Sauternes.*

-  Classique
-  Vin de garde
-  91/100 Wine Spectator
-  92/100 Gilbert & Gaillard

**PHOTOGRAPHIEZ L'ETIQUETTE AVEC L'APPLI TWIL POUR LE COMMANDER**

COMMANDEZ SUR [TWIL.FR](http://TWIL.FR) OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!

# BORDEAUX



Légende

Vin de garde

93+  
Robert Parker

83€

**CHÂTEAU GRUAUD LAROSE - CHÂTEAU GRUAUD LAROSE**  
Saint-Julien  
Rouge - 2010  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Un des vins les plus puissants et structurés de l'appellation Saint-Julien.*



Classique

17/20  
Bettane + Desseauve

94  
Robert Parker

97€

**CHÂTEAU DUHART-MILON - CHÂTEAU DUHART-MILON**  
Pauillac  
Rouge - 2008  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Un vin puissant aux notes élégantes et fruitées constant sur chaque millésime depuis des décennies.*



-  IDÉE CADEAU
-  Révélation
-  Exclu TWIL



**PHOTOGRAPHIEZ L'ETIQUETTE AVEC L'APPLI TWIL POUR LE COMMANDER**

**1 MAGNUM ACHETÉ = 1 BOUTEILLE 75cl OFFERTE**

30,90€ 46,40€

**MAGNUM**

**CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ - ORIGAMI**  
Bordeaux  
Rouge - 2012  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Merveilleuse révélation pour ce bordeaux Origami, dont la suavité rare saura déplier vos papilles!*



Classique

Vin de garde

91/100  
Wine Spectator

1 étoile  
Guide Hachette

**TWILEZ-MOI!**

32€

**CHÂTEAU LE CROCK - CHÂTEAU LE CROCK**  
Saint-Estèphe  
Rouge - 2009  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Crockez la vie à pleines dents avec ce Saint-Estèphe puissant et riche en arômes.*

COMMANDEZ SUR [TWIL.FR](http://TWIL.FR) OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!

## BORDEAUX

**-30%**

**TWILEZ-MOI!**

Bonne affaire




**7,50€ 10,80€**

### CHÂTEAU DE CAMARSAC

Entre-deux-Mers  
Blanc - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

Un Lurton alliant à la perfection la rondeur du sémillon avec la fraîcheur du sauvignon !

**Classique**

**91/100**  
Wine Spectator



**38,40€**

### CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE - CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

Margaux  
Rouge - 2012  
Mini.: 1 bouteille(s)

Le millésime 2012 parfaitement incarné dans cette cuvée devenue classique.

**-14%**

**Plaisir**

Argent Bruxelles 2009



**19€ 22€**

### VIGNOBLES BARDET - CHÂTEAU PONTET-FUMET

Saint-Émilion Grand Cru  
Rouge - 2006  
Mini.: 3 bouteille(s)

Un vin prêt à boire. Une bouche fraîche et des tanins adoucis par le temps.

**-12%**

**Plaisir**

**91/100**  
Wine Spectator

**1 étoile**  
Guide Hachette



**28€ 32€**

### CHÂTEAU BOUSCAUT - CHÂTEAU BOUSCAUT

Pessac-Léognan  
Rouge - 2009  
Mini.: 1 bouteille(s)

Des arômes raffinés de fruits mûrs, une texture souple aux tanins fins, tout en élégance.

**-20%**

**Classique**

**16/20**  
Gault & Millau

**87/100**  
Gilbert & Gaillard



**28€ 32€**

### CHÂTEAU SOUTARD - CHÂTEAU SOUTARD

Saint-Émilion Grand Cru  
Rouge - 2007  
Mini.: 3 bouteille(s)

Ce Grand Cru Classé a un caractère inimitable aux tanins puissants offrant une bouche de velours sur ce 2007 savoureux.

**TWILEZ-MOI!**

**Légende**

**Vin de garde**

**94/100**  
Robert Parker

**17,5/20**  
RVF



**89,50€**

### CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Margaux  
Rouge - 2005  
Mini.: 1 bouteille(s)

Un Margaux, un millésime 2005, what else ? Une belle complexité de fruits, de fleurs et d'épices.

## LOIRE

**Classique**

**Biodynamie**

**18,5/20**  
Bettane + Desseauve

**91/100**  
Stephen Tanzer

**TWILEZ-MOI!**




**36€**

### ALPHONSE MELLOT - GÉNÉRATION XIX

Sancerre  
Blanc - 2013  
Mini.: 3 bouteille(s)

Expression de la nouvelle et XIX<sup>ème</sup> génération Mellot, savourez l'un des plus grands vins de Sancerre. Haute voltige!

**-10%**

**Plaisir**

**Exclu TWIL**



**8,90€ 9,90€**

### DOMAINE DE L'ÉPÉNEAU - L'INSTANT

Coteaux du Giennois  
Blanc - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

Accordez-vous un instant pour déguster ce superbe sauvignon frais et fruité.

**Exclu TWIL**

**Bronze Ligiers**

**Révélation**



**10€**

### DOMAINE PARIS PÈRE ET FILS - VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT

Vouvray  
Effervescent - 2012  
Mini.: 1 bouteille(s)

Un effervescent Vouvray du millésime 2012 tout en finesse et élégance.

**Stock limité**

**Exclu TWIL**

**Coup de cœur**



**12,50€**

### MICHEL GIRARD - SANCERRE

Sancerre  
Blanc - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

Profitez des dernières bouteilles de ce Sancerre qui accompagnera avec panache tous les fruits de mer pendant ces fêtes de Noël !

**Révélation**



**11,80€**

### ÉRIC LOUIS - MENETOU-SALON

Menetou-Salon  
Rouge - 2014  
Mini.: 3 bouteille(s)

Adeptes du Menetou Salon ou bien curieux amateurs: cette cuvée d'Eric Louis, véritable révélation, saura vous surprendre !

**TWILEZ-MOI!**

**Classique**

**93/100**  
Gilbert & Gaillard

**15/20**  
RVF

**15/20**  
Bettane + Desseauve




**44€**

### CHÂTEAU DE TRACY - HAUTE DENSITÉ

Pouilly-Fumé  
Blanc - 2013  
Mini.: 1 bouteille(s)

Raisins très concentrés en sucre et complexes du fait de la concurrence dans la parcelle (17000 pieds au lieu de 7000 sur la parcelle). Attention, production limitée !



# BOURGOGNE



- Coup de cœur
- Biodynamie
- 16/20 Bettane + Desseave

21,90€

**LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON - MÂCON-UCHIZY LES MARANCHES**  
Mâcon-Villages  
Blanc - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un vin ample, pur, savoureux, avec des beaux amers et une tension minérale, qui invite à la gourmandise.*



- Révélation
- 5 étoiles Wine Searcher

35,50€

**DAVID MORET - MEURSAULT LES NARVAUX**  
Meursault  
Blanc - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

*David Moret, l'expert en Meursault blanc, reflète parfaitement le climat Les Narvaux.*



- Atypique
- 17/20 Bettane + Desseave

80€

**DAVID MORET - CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU**  
Corton Charlemagne GC  
Blanc - 2014  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Ce Chardonnay de David Moret étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre.*



- Bonne affaire
- Vin de garde
- Exclu TWIL

35,90€

**DOMAINE FRANÇOIS CONFURON - GINDRE - VOSNE-ROMANÉE**  
Vosne-Romanée  
Rouge - 2013  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un joli Pinot Noir vinifié par le couple Confuron-Gindre, dynamique et charmant, à faire âger.*

-25%



- Classique

18,50€ 24,60€

**DOMAINE ADÉLIE - DOMAINES ALBERT BICHOT - MERCUREY**  
Mercurey  
Rouge - 2013  
Mini.: 6 bouteille(s)

*En bouche, ce vin gourmand, charnu et velouté, plein de finesse révèle toutes les subtilités du Pinot Noir.*

-24%



- Classique

21,50€ 28,20€

**ALBERT BICHOT - SANTENAY LES CHARMES**  
Bourgogne  
Rouge - 2013  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un vin au nez complexe et intense, et à la bouche subtile et longue.*



- IDÉE CADEAU
- Coup de cœur
- 89/100 Tim Atkin



19,60€

**DOMAINE HUDELLOT-NOËLLAT - BOURGOGNE PINOT NOIR**  
Bourgogne Pinot Noir  
Rouge - 2014  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Ce vin a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche.*

Stock limité



- Plaisir
- Exclu TWIL

24€

**DOMAINE AUVIGÜE - POUILLY-FUISSÉ LES CHAILLOUX**  
Pouilly-Fuissé  
Blanc - 2015  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Aux notes de noisette et de truffe, ce Pouilly-Fuissé, riche et complexe, exprime toute la force et la minéralité de son terroir de silex et de chailles.*

TWILEZ-MOI!



- Classique
- 91/100 Tim Atkin
- 91/100 Vinous

40,50€

**DOMAINE TRAPET - GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA**  
Gevrey-Chambertin  
Rouge - 2014  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Une grande vitalité, une grande vivacité, une explosion fruitée, voici la cuvée vinifiée par l'un des plus grands de Bourgogne.*



- Plaisir
- Exclu TWIL
- Argent IWC

12,90€

**DOMAINE GRAND ROCHE - CHABLIS AOC**  
Chablis  
Blanc - 2014  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Ce Chablis du domaine Grand Roche vous séduira par sa couleur or-vert, son palais subtil et élégant et son acidité vive.*

-11%



- Bonne affaire
- Exclu TWIL

8,40€ 9,50€

**DOMAINE GRAND ROCHE - BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC**  
Bourgogne Aligoté  
Blanc - 2013  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Une appellation bourguignonne très légère, parfumée, tendre et coulante. À déguster seule ou avec de la crème de cassis!*



- Plaisir
- Exclu TWIL

15,50€

**DOMAINE DUROCHÉ - BOURGOGNE CHARDONNAY**  
Bourgogne  
Blanc - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Voici une cuvée signée Gilles et Pierre Duroché, avec un très bel équilibre, accentué par des tonalités de fleurs blanches et de silex.*

COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!

COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!

## RHÔNE SUD

-10%



Révélation  
90/100  
Gilbert & Gaillard  
18/20  
RVF  
90/100  
Decanter

13,40€ 14,90€

DOMAINE DES BERNARDINS -  
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE  
Muscat Beaumes de Venise  
Blanc - 2015  
Mini.: 3 bouteille(s)

Ce muscat onctueux sera  
votre invité préféré pendant  
les fêtes de fin d'année.

-35%



Bonne affaire  
83/100  
Gilbert & Gaillard

4,90€ 7,50€

MAISON BROTTÉ -  
LA FIOLE  
Côtes-du-Rhône  
Rouge - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

Craquez pour l'apparence  
atypique de cette fiole en  
Côtes-du-Rhône de chez  
Brotté !



PHOTOGRAPHIEZ  
L'ÉTIQUETTE  
AVEC L'APPLI TWIL  
POUR LE COMMANDER



31,50€

CHÂTEAU MONT-REDON - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
Châteauneuf-du-Pape  
Rouge - 2007  
Mini.: 3 bouteille(s)

Une texture souple avec une jolie tension. Le millésime  
2007 est présenté comme le meilleur du siècle  
pour les Châteauneuf-du-Pape selon Robert Parker.

IDÉE  
CADEAU

Légende

17/20  
Gault & Millau90/100  
Wine Spectator

## RHÔNE NORD

Plaisir



Bio  
15/20  
RVF

13,50€

DOMAINE LAURENT COMBIÉ -  
CUVÉE L  
Crozes-Ermitage  
Rouge - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

Du fruit et encore du fruit  
dans cette cuvée alliant  
talent du vigneron et res-  
pect pour l'environnement.

Classique



94/100  
Gilbert & Gaillard  
90/100  
Robert Parker

29,90€

DOMAINE NIERO - RAVINES  
Condrieu  
Blanc - 2014  
Mini.: 3 bouteille(s)

Le viognier, cépage fétiche  
de l'appellation Condrieu,  
amène une extraordinaire  
rondeur à cette cuvée  
de Niero.

-30%



PHOTOGRAPHIEZ  
L'ÉTIQUETTE  
AVEC L'APPLI TWIL  
POUR LE COMMANDER

IDÉE  
CADEAU

Bonne affaire

Exclu  
TWIL

38,50€ 55€

DOMAINE DE CORPS DE LOUP - SAINT-JOSEPH  
Saint-Joseph  
Rouge - 2014  
Mini.: 1 bouteille(s)

Un vin charnu et complexe en format XL qui révèle le côté  
sauvage et réglissé de l'appellation.

Coup de cœur



Exclu  
TWIL

9,20€ 12,50€

DOMAINE COPRPS DE LOUP -  
VIOGNIER  
IGP Coteaux de l'Ardèche  
Blanc - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

La légende raconte que  
le dernier loup de la région  
serait mort dans les  
parcelles de la famille  
Daubrée.

Révélation



Vin de  
garde  
88-90  
Robert Parker

21,80€

VINCENT PARIS - GRANIT 30  
Cornas  
Rouge - 2014  
Mini.: 1 bouteille(s)

Vincent Paris, jeune vigne-  
ron, est une sacrée révéla-  
tion dans l'appellation.  
Sa cuvée Granit 30, intense  
et charnue, possède un beau  
palmarès, digne d'un grand.

COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE !



COMMANDEZ SUR TWIL.FR OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE !



## SUD DE FRANCE



-25%



Plaisir



Bonne affaire

7,95€ 10,50€

**DOMAINE DU CINQUAU - LE FRUIT**  
Jurançon  
Blanc - 2013  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Bel équilibre sur cet allié fidèle des fêtes de fin d'année !*



-15%



Classique



Coup de cœur



Argent Paris

9,90€ 11,80€

**CLOS TRIGUEDINA - PETIT CLOS**  
Cahors  
Rouge - 2012  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Subtil assemblage entre le caractère du Malbec et la générosité du Merlot travaillé par une légende de l'appellation.*



-30%



Plaisir



Bonne affaire

3,70€ 5,25€

**BERTICOT - PETIT BERTICOT**  
MERLOT  
IGP Atlantique  
Rouge - 2014  
Mini.: 6 bouteille(s)

*A ouvrir entre amis sans modération à ce petit prix !*



-16%



Classique

19,95€ 23,90€

**BERNARD MAGREZ - GÉRARD DEPARDIEU - LE BIEN DÉCIDÉ**  
Aniane  
Rouge - 2006  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Puissance et passion, à l'image de ces deux fortes personnalités !*



-12%



Classique



Coup de cœur



Vin de garde

14,90€ 16,80€

**DOMAINE DE RAVANÈS - LE RENARD BLANC**  
VDP des Côteaux de Murviel  
Blanc - 2012  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un grand blanc du Languedoc par Marc Benin, magnifié par une année bénie des dieux. Quelle élégance !*



-20%



SANS SOUFRE



Atypique

11,90€ 15€

**MAS JANEIL - SANS SOUFRE**  
Côtes du Roussillon Villages  
Rouge - 2015  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Goûtez le vrai goût du terroir des Côtes du Roussillon avec cette cuvée vivante et sans soufre.*



Atypique



Coup de cœur

12€

**DOMAINE LA PRÉCEPTOIRE - COUME MARIE**  
Côtes du Roussillon  
Blanc - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un excellent équilibre appuyé sur une minéralité hors norme sont les caractéristiques de ce vin suave et élancé.*



Classique



Biodynamie



Bettane + Desseauve

15€

**DOMAINE GAUBY - LES CALCINAIRES**  
Côtes du Roussillon  
Rouge - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un classique en biodynamie, qui a su s'affranchir de toutes les contraintes chimiques afin de proposer le vin le plus pur et propre !*



-15%



91/100 Robert Parker



Vin de garde

12,90€ 15,30€

**DOMAINE DU MAS BLANC - CUVÉE DU D<sup>R</sup> ANDRÉ PARCÉ**  
Banyuls  
Rouge - NM  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Cuvée créée en hommage à son père, le Dr André Parcé, célèbre figure locale qui fit connaître le Banyuls dans le monde entier.*



-15%



Plaisir

10€ 11,90€

**DOMAINE BOUDAU - MUSCAT DE NOËL**  
Muscat de Rivesaltes  
Blanc - 2016  
Mini.: 1 bouteille(s)

*Le premier Muscat de Rivesaltes de ce millésime, pour illuminer de magie vos fêtes de Noël, livré avec son coffret.*

## SUD DE FRANCE



-12%



Classique



Coup de cœur



Vin de garde

14,90€ 16,80€

**DOMAINE DE RAVANÈS - LE RENARD BLANC**  
VDP des Côteaux de Murviel  
Blanc - 2012  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un grand blanc du Languedoc par Marc Benin, magnifié par une année bénie des dieux. Quelle élégance !*



-20%



SANS SOUFRE



Atypique

11,90€ 15€

**MAS JANEIL - SANS SOUFRE**  
Côtes du Roussillon Villages  
Rouge - 2015  
Mini.: 3 bouteille(s)

*Goûtez le vrai goût du terroir des Côtes du Roussillon avec cette cuvée vivante et sans soufre.*



Terra Vitis



Plaisir

5,50€

**DOMAINE DE LA CLAPIÈRE - JARDIN DE JULES**  
Pays d'Oc  
Rouge - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Du fruit et du plaisir sur une agriculture raisonnée Terra Vitis.*



-15%



1 étoile Guide Hachette

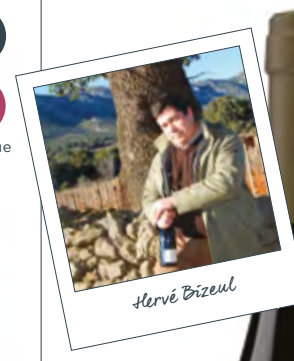


16/20 RVF

8,70€ 10,30€

**MAS BELLES EAUX - LES COTEAUX**  
Coteaux du Languedoc  
Rouge - 2012  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Un vin à la robe sombre et aux saveurs de fruits noirs et d'épices à déguster sans tarder.*



Hervé Bizet

**PHOTOGRAPHIEZ L'ÉTIQUETTE AVEC L'APPLI TWIL POUR LE COMMANDER**



Classique



Coup de cœur



16.5/20 Bettane + Desseauve

12€

**CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES**  
Côtes du Roussillon  
Rouge - 2015  
Mini.: 6 bouteille(s)

*Cette cuvée provenant de l'un des plus grands domaines du Roussillon (recommandé par Parker) ensorcèlera votre palais avec son caractère et son explosion fruitée.*

COMMANDEZ SUR [TWIL.FR](https://www.twil.fr) OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE !



COMMANDEZ SUR [TWIL.FR](https://www.twil.fr) OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE !



## VINS DU MONDE



-25%



Classique

86/100

Cellar Tracker

8,90€ 12€

## NEIRANO - PROSECCO FRIZZANTE

Italie - Prosecco DOC  
Effervescent - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

Ses bulles fines et persistantes en font un prosecco idéal pour les fêtes, à déguster seul ou en cocktail.



-34%



Atypique

8,90€ 13,50€

BAILONGO - MALBEC - MERLOT  
Argentine - Mendoza  
Rouge - 2012  
Mini.: 6 bouteille(s)

Un vin qui offre chaleur et tanins avec son cépage emblématique de l'Argentine, le Malbec.



-10%



Bonne affaire

86/100

Wine Enthusiast

13,50€ 15€

POCAS - TAWNY  
SPECIAL RESERVE  
Portugal - Porto  
Rouge - NM  
Mini.: 6 bouteille(s)

Le vieillissement prolongé en fût de chêne donne à ce porto sa douceur sur des notes de fruits secs et vanille.



-37%



Coup de cœur



Biodynamie

11,90€ 18,90€

POGGIOSECCO - ANORA  
Italie - Chianti riserva  
Rouge - 2013  
Mini.: 3 bouteille(s)

Un grand classique aux arômes de fruits rouges avec des notes de tabac qui saura vous séduire.



-34%



Révélation



Vin de garde



Exclu TWIL

9,90€ 15€

VIU MANENT - NOBLE SEMILLÓN -  
BOTRYTIS SELECTION (50CL)  
Chili - Valle de Cochalgua  
Blanc - 2013  
Mini.: 1 bouteille(s)

Un liquoreux du nouveau monde élaboré avec des raisins issus de vignes vieilles de 40 ans.



-56%



Coup de cœur

WMC 2008  
Mention d'honneur

7,90€ 18€

CASTELO RODRIGO -  
ALFROCHEIRO  
Portugal - Beira interior  
Rouge - 2005  
Mini.: 6 bouteille(s)

Le cépage Alfrocheiro produit des vins puissants mais avec une acidité et des tanins équilibrés.



-30%



Coup de cœur



Exclu TWIL

14,90€ 21,50€

ST JOHN'S ROAD -  
MOTLEY BUNCH GMS  
Australie - Barossa Valley  
Rouge - 2012  
Mini.: 1 bouteille(s)

Phil Lehmann, vigneron globetrotteur, nous présente cette cuvée australienne après avoir vinifié aux EU, en Europe et en Afrique du Sud.

## L'équipe twil

The Wine I Love

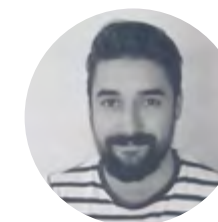
Chaque jour, l'équipe Twil travaille pour vous proposer le plus large choix de vins en ligne et des éclairages sur les vigneron, vous faire découvrir l'art de la dégustation et l'actualité du vin.



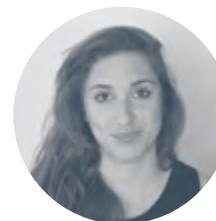
**JEAN-BRICE**  
Directeur Technique  
"Magicien"



**HÉLÈNE**  
Marketing - Communication  
"Blogueuse"



**LOUIS**  
Marketing - Partenariats  
"Boute-en-train"



**PAULINE**  
Chef de régions  
"Chercheuse de pépites"



**ANTOINE**  
Chef de régions  
"Bon vivant"



**COLINE**  
Suivi des ventes - Service client  
"Chercheuse de solutions"

à bientôt sur [twil.fr](https://www.twil.fr)

Le magazine «InvINCibles» est édité par la société DANTES.

Direction artistique:  
Alfred Laurent

Textes et photos: tous droits réservés.  
Reproduction strictement interdite sans l'accord de Twil et des auteurs.

COMMANDEZ SUR [TWIL.FR](https://www.twil.fr) OU SUR L'APPLICATION TWIL — LIVRAISON GRATUITE!





**twil**  
The Wine I Love

**PHOTOGRAPHIEZ  
L'ETIQUETTE  
C'EST COMMANDÉ !**



DIRECT PRODUCTEUR



LIVRAISON GRATUITE

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITEMENT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION