

Languedoc-Roussillon		
Corbières – Domaine Serrres-Mazard		
<i>Blancs frais et élégants arômes de fruits blancs. Rosé frais et chaleureux notes de petits fruits rouges. Rouge notes de fruits rouges et garrigue.</i>		
Blanc et Rosé cuvée Origine 2024	7,50	_____
Blanc demi-sec Cuvée Marie-Pierre 2024	11,50	_____
Rouge Cuvée Damien 2024	9,00	_____
Rouge Cuvée Origine 2023 8 mois en fût de chêne	12,50	_____
Cuvée Joseph Mazard 1 an en fût de chêne	15,50	_____
Cuvée Annie rouge 18 mois en fût de chêne	23,00	_____
Minervois – Domaine Barroubio		
<i>Des moelleux aux arômes de fleurs séchées, poirées et d'agrumes. Rouges à la robe grenat, nez de pain grillé épicé.</i>		
Muscat AOC St. Jean Minervois Carte noire 2023	11,50	_____
Rouge AOC Minervois tradition 2022	7,50	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Marie Thérèse 2023	12,50	_____
Rouge AOC Minervois Cuvée Jean Miquel 2023	10,50	_____
Rouge AOC Minervois Les Cresses 2022	20,00	_____
Rouge AOC Minervois mag. Les Cresses 2022	40,00	_____
Rosé AOC Minervois 2025	7,50	_____
Muscat sec IGP Pays d'Oc 2025	7,50	_____
Petit dernier IGP Pays d'Oc 2025	8,50	_____
réduction 10% par carton		
Banyuls, Collioure – Coume Del Mas		
<i>L'aventure dans les vignes se prolonge, d'un terroir à l'autre, d'une génération à l'autre.</i>		
Aveyron blanc Clyde 2024	14,00	_____
Collioure blanc Folio Edition Spéciale 2024	29,00	_____
Collioure rouge Minute Papillon AB 2024	18,00	_____
Collioure rouge Traversée 2022	25,00	_____
Collioure rouge Quadratur 2022	29,00	_____
Collioure rouge Abysses 2024	32,00	_____
Banyuls Galatéo 2024	15,00	_____
Banyuls Quintessence 2020	24,00	_____
Banyuls Ambré 2011	69,00	_____
Pic Saint Loup– Mas de Fournel		
<i>Les vins sont naturels, non élevés en fût de chêne, des vins de garde</i>		
Rouge AOP BIO Cuvée Tradition 2023	15,00	_____
Rouge AOP BIO Cuvée Pierre 2023	27,00	_____
Blanc AOP BIO Cuvée Marie-Anna 2024	14,00	_____
Terrasses du Larzac - Domaine du Dausso		
<i>Vin rouge avec une belle structure et des arômes de fruits rouges, vin blanc sec, fruité avec une bonne longueur en bouche.</i>		
Terrasses du Larzac AOC Cuvée Evidence 2022	15,50	_____
Pays d'Oc rouge Cuvée Valérie 2022	13,90	_____
Cot. du Languedoc AOC blanc C. L'Inattendue 2024	13,90	_____
Cot. du Languedoc AOC rouge C. Alizarine 2022	11,00	_____

Sud-Ouest		
Fronton – Domaine Roumagnac		
<i>Blanc et rosé intenses et croquants, secs mais très fruités. Des rouges gourmands, légers et équilibrés. Notes de fruits rouges et d'épices</i>		
Comté Tolosan IGP blanc Authentique 2025	8,00	_____
Cté Tolosan IGP blanc moelleux Authentique 2025	9,00	_____
Fronton AOP rouge Authentique 2024	8,00	_____
Fronton AOP rosé Authentique 2025	8,00	_____
Fronton VDF blanc Ô Grand R 2025	9,50	_____
Fronton AOP rouge Ô Grand R 2024	9,50	_____
Fronton AOP rosé Ô Grand R 2025	9,50	_____
Marselan VDF rouge 2024	13,00	_____
Fronton AOP rouge Finca 2024	18,00	_____
VDF blanc Finca 2024	18,00	_____
Cahors – Château Plat Faisant		
<i>Vinification traditionnelle. Robe rouge sombre, nez de fruits rouge, vins souples et équilibrés. AOC.</i>		
Château Plat Faisant 2020	7,50	_____
Cuvée des Générations 2020	11,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2020	13,00	_____
Cuvée de l'Ancêtre 2020 mag.	30,00	_____
Cuvée des Complices 2020	10,00	_____
Cuvée rosé Malbec	7,50	_____
Bag in box rouge de 5 l.	15,00	_____
Bag in box rosé de 5 l.	13,00	_____
Gaillac – Domaine de Borie-Vieille		
<i>Des cépages autochtones. la fraîcheur, le plaisir gourmand, l'équilibre et la souplesse.</i>		
Côtes du Tarn IGP blanc sec Chardonnay	7,50	_____
Gaillac AOP 1910 blanc sec / rosé 2025	7,50	_____
Gaillac AOP 1910 rouge 2024	7,50	_____
Gaillac AOP rouge Cuvée Victorine 2023	9,50	_____
Gaillac AOP rouge Cuvée Victorine magnum 2022	21,00	_____
Gaillac AOP rouge Confidences Prunelard 2023	13,50	_____
Gaillac AOP blanc sec Confidences Mauzac 2023	11,00	_____
Gaillac blanc doux AOP Secrets de Victorine	9,50	_____
Gaillac brut AOP Nature méthode trad.	10,00	_____
Marcillac – Domaine de la Carolie		
<i>Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, levures indigènes.</i>		
<i>Vins rouges fruités avec des tanins fins.</i>		
Marcillac AOP rouge Le Thure 2021	6,50	_____
Marcillac AOP rouge Coumbauzits 2020	9,00	_____
Marcillac AOP rouge Costes de Gradels 2022	11,00	_____
Marcillac AOP rouge C. de Gradels 2022 mag.	23,00	_____
Marcillac AOP rosé 2024	8,00	_____
Prunelard VDF rouge 2020	14,00	_____
Viognier VDF Blanc 2025	10,00	_____
Prunelard Blanc de Noir 2025	12,00	_____

Champagne		
Champagne – Serge Demière		
<i>Depuis plusieurs générations, nous cherchons le maintien des Traditions ayant permis au Champagne de mériter l'Image qu'on lui connaît.</i>		
Blanc de Blancs 2021	21,50	_____
Cuvée Réserve 2021	23,50	_____
Brut tradition 2022	19,50	_____
Brut tradition demi 2022	13,50	_____
Brut rosé 2021	22,50	_____
Blanc de Noirs 2016	30,00	_____
Cuvée Prestige 2020	28,00	_____
Cuvée Réserve 2021 mag.	45,00	_____
Blanc de Blancs 2021 mag.	50,00	_____
Beaujolais		
Domaine Bergeron		
<i>Le fruit et la fraîcheur des cépages Chardonnay et Gamay où chacun va chercher le caractère dans son terroir</i>		
Emeringes rosé 2025	9,00	_____
Emeringes blanc 2025	10,10	_____
Emeringes blanc Vieilles Vignes 2024	11,40	_____
Emeringes rouge 2025	9,40	_____
Chénas En Mélardière 2024	11,40	_____
Morgon Vieilles Vignes 2024	11,60	_____
Juliéнас Cotoyon 2024	11,60	_____
Juliéнас Réserve de Noëlle 2023	13,70	_____
Juliéнас Les Capitans 2023	18,20	_____
Saint Amour Clos du Chapitre 2025	12,30	_____
Moulin à Vent Vieilles Vignes 2024	12,30	_____
Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs	11,60	_____
Bubble Pink	10,10	_____
Alsace		
Domaine Sébastien Herrbrech		
<i>Vendanges manuelles, vins blancs secs, fruités, ou doux.</i>		
<i>La « Cuvée Hors La Loi » exceptionnelle.</i>		
Edelzwicker 100 cl	6,20	_____
Sylvaner Zellberg 2024	7,70	_____
Pinot blanc Auxerrois 2024	6,80	_____
Riesling 2024	8,00	_____
Riesling Grand Cru Muenchberg Vieilles Vignes 2024	13,50	_____
Pinot Gris 2024	8,50	_____
Gewurztraminer Cuvée Vieilles vignes 2023	11,50	_____
Pinot noir rouge 2024	9,00	_____
Sylvaner Cuvée Hors la Loi 2023	12,00	_____
Crémant Blanc ou rosé	10,20	_____



Le marché aux vins de Figeac



7 et 8 mars 2026

Espace François Mitterrand Figeac

Samedi 10h à 13 h - 14h30 à 19h

Dimanche 10h à 13h - 14h30 à 18h





**Pour tout savoir sur nos vigneron
et leurs vins**

Flashez le QR-CODE !



<https://www.rotary-district1700.org/figeac/accueil>

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Consommez avec modération !**

Bourgogne		
<u>Pouilly Fuissé – Domaine Jacques Saumaize</u> <i>Blanc d'un style impeccable, minéral, bien équilibré, rond, d'une grande longueur en bouche.</i>		
Mâcon Bussières Montbrison 2024	20,00	_____
Saint Véran Les Vieilles Vignes 2024	22,00	_____
Saint Véran Les Cras 2024	24,00	_____
Pouilly Fuissé Le Haut de la Roche 2024	29,00	_____
Pouilly-Fuissé les 5 vignes 2024	29,00	_____
Pouilly-Fuissé 1er cru Maréchaude 2024	33,00	_____
<u>Fixin Marsannay – Clos Saint Louis</u> <i>Vins de la Côte de Nuits, Blancs frais, riches et persistants en bouche</i> <i>Rouges Fruités, robustes et harmonieux.</i>		
Bourgogne Chardonnay blanc Les Ravry 2022	14,00	_____
Fixin blanc Les Treuilles 2023	28,00	_____
Bourgogne rouge Dijon 2022	14,00	_____
Marsannay rouge Sampagny 2022	23,00	_____
Côtes de Nuits Villages rouge 2022	23,00	_____
Fixin rouge Entre deux Velles 2023	26,00	_____
Fixin rouge L'Olivier 2022	30,00	_____
Fixin rouge 1er cru Hervelets 2023	42,00	_____
Gevrey-Chambertain 2023	40,00	_____
<u>Chablis – Domaine de la Motte</u> <i>Vins blancs très élégants et d'une grande longueur en bouche toute en finesse. Idéal pour plateaux de fruits de mer et poissons</i>		
Petit Chablis 2024	14,00	_____
Chablis 2024	16,00	_____
Chablis Cuvée Vieilles Vignes 2024	18,00	_____
Chablis Jardin du Curé 2024	18,00	_____
Chablis 1er cru Beuroy 2024	23,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau 2024	23,00	_____
Chablis mag. 2024	34,00	_____
Chablis Cuvée Vieilles Vignes 2024 mag.	38,00	_____
Chablis 1er cru Beuroy mag. 2024	46,00	_____
Chablis 1er cru Vauligneau mag. 2024	46,00	_____
<u>Maranges – Domaine Nicolas Perrault</u> <i>Des blancs aromatiques, bien charpentés, qui accompagnent à merveille poissons et crustacés. Les rouges sont intenses et bien équilibrés.</i>		
Bourgogne blanc 2024	16,00	_____
Maranges 1er cru blanc La Fussière 2023 (*)	25,00	_____
Maranges 1er cru rouge La Fussière 2023	26,00	_____
Maranges 1er cru rouge Clos des rois 2023	27,00	_____
Maranges 1er cru rouge Clos Roussots 2023	28,00	_____
Maranges 1er cru rouge Clos des Loyères 2023	28,00	_____
* Sauf si épuisement		

Bordeaux		
<u>Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune</u> <i>Des vins structurés par des tanins fondus, aux saveurs de fruits mûrs faisant montre d'une très grande élégance.</i>		
Château de Roquebrune Cuvée Reine 2020	17,00	_____
Château de Roquebrune Cuvée Reine 2021	17,00	_____
Château de Roquebrune Cuvée Reine 2022	17,00	_____
Château de Roquebrune mag. 2022	36,00	_____
<u>Haut Médoc – Château Pontoise Cabarrus</u> <i>Sur l'estuaire de la Gironde, le Château propose des vins complexes et expressifs aux notes de fruits bien mûrs. Vins gourmands et de caractère !</i>		
Château Pontoise Cabarrus AOC 2017	16,00	_____
Château Pontoise Cabarrus AOC 2018	18,00	_____
Château Pontoise Cabarrus AOC 2020	19,00	_____
Château Pontoise Cabarrus AOC 2014 magnum	45,00	_____
Coté Pontoise 2022	10,00	_____
Petit Verdot 100% mono-cépage 2023	20,00	_____
réduction par carton		
<u>Sauternes et Graves – Château Pierrie Saint Maxime</u> <i>Belle robe brillante, bouche bien structurée. Superbes Moelleux. AOC</i>		
Sauternes Château Pierrie St Maxime 2022	18,00	_____
Graves rouge AOC Chât. Pierrie St Maxime 2023	10,50	_____
Graves rouge AOC Cuvée Clémence 2022	12,00	_____
Graves rouge réserve mag. 2022	25,00	_____
Graves blanc AOC Chât. Pierrie St Maxime 2023	9,50	_____
Brdx rosé AOC Chât. P.St.M Tango et Rosalie 2023	6,50	_____
Bordeaux rouge AOC Chât. Haut Saubuc 2022	7,50	_____
<u>Saint Emilion Pomerol – Domaines Joseph Janoueix</u> <i>Vins prometteurs et généreux, nez fruité puissant. Le vin en bouche est suave avec des tanins veloutés</i>		
St Emilion Château Haut Castellot AB 2020	21,70	_____
St Emilion Chât. Haut de Sarpe gr. cru classé 2019	42,50	_____
St Emilion Haut de Sarpe gr. cru classé 2018 mag.	82,50	_____
Pomerol Château Lacroix 2019	38,80	_____
Pomerol Château Lacroix 2019 mag.	77,60	_____
Pomerol Château Le Prieuré 2019	32,80	_____
Castillon Côtes de Bordeaux Chât. La Gasparde 2019	14,70	_____

Côtes du Rhône		
<u>Domaine Saint Roch</u> <i>Des rouges puissants, fruités, avec une superbe structure , Des moelleux splendides. Et du vin blanc sec frais !</i>		
Muscat de Beaumes de Venise rosé Plaisir	17,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise blanc Amour	16,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise rouge Désir	22,00	_____
Muscat de Beaumes de Venise blanc Tentation 50cl	22,00	_____
Vacqueyras rouge Nos Générations	24,00	_____
Vacqueyras rouge Quentho	16,00	_____
Beaumes de venise rouge Sens	20,00	_____
Beaumes de Venise rouge Epyminia	38,00	_____
Beaumes de Venise rouge Taus	15,00	_____
Beaumes de Venise rouge Taus mag.	33,00	_____
Côtes du Rhône blanc Les Quatre Baies	12,00	_____
Côtes du Rhône blanc Stéphanie	19,00	_____
Côtes du Rhône rouge Tralala	11,00	_____
Côtes du Rhône rouge Syrah et Poivre	13,00	_____
Côte du Ventoux rosé/rouge Projet F	12,00	_____
Vin de pays blanc Projet F	12,00	_____
sur commande Châteauneuf du Pape rouge Projet F	35,00	_____
Vallée du Rhône		
<u>Domaine Ferraton Père et Fils</u> <i>Equipe passionnée, engagée dans le respect des équilibres naturels indispensables à la production de grands vins. (AB ou culture raisonnée CR)</i>		
Collines Rhodaniennes IGP blanc Viognier CR 2024	9,00	_____
Saint Péray blanc Le Mialan CR 2024	17,50	_____
Saint Joseph blanc La Source CR 2024	17,50	_____
Condrieu blanc Les Mandouls CR 2024	34,00	_____
Saint-Joseph rouge La Source CR 2023	19,00	_____
Saint-Joseph rouge L'Hort AB 2022	27,00	_____
Crozes-Hermitage rouge Confluencia AB 2024	24,00	_____
Crozes-Ermitage rouge Le Grand Courtil AB 2023	36,00	_____
Cornas rouge Les Grands Mûriers CR 2022	33,00	_____
Armagnac		
<u>Vieil Armagnac Ténarèze – Domaine du Peto</u> <i>Des armagnacs millésimés vieillis en fût de chêne pendant 12, 15, 17 ans.</i>		
Armagnac 50 cl 2013/2010/2008	33/37/42	_____
Basquaise 70 cl 2013/2010/2008	44/51/58	_____
Diva Millenium 70cl 2010/2008	61/69	_____
Armagnac 70 cl 2013/2010/2008	44/51/58	_____
Trésor du Peto 70 cl 2010/2008	61/69	_____
Pot Gascon 150 cl 2013/2010/2008	88/102/116	_____
Pot Gascon 250 cl 2010/2008	130/160	_____
Coffret découverte (3 mignonettes 5cl) 2008	25	_____

Val de Loire		
<u>Touraine – Domaine de L'Azuré – AOC</u> <i>Vins de vigneron qui ont du caractère, frais, fruités et élégants, simples à déguster.</i>		
Touraine blanc Centaurées 2024	6,90	_____
Touraine blanc Mélitées 2023	8,50	_____
Touraine Chenonceaux blanc Diane 2023	10,50	_____
Touraine rosé Gaieté 2024	6,90	_____
Touraine rouge Printemps 2024	6,90	_____
Touraine rouge Equilibre 2023	7,70	_____
Touraine rouge Fantaisie 2022	7,90	_____
Touraine rouge Apollon 2019	8,80	_____
Touraine rouge Evolution 2019	10,00	_____
Touraine Machaon VDF brut méthode trad.	8,90	_____
<u>Chinon – Domaine de la Commanderie</u> <i>La Famille Pain, vignerons passionnés, produit des vins en agriculture biologique selon la tradition et le respect de l'environnement.</i>		
Chinon VDF blanc Cuvée Chenin Chardonay 2024	8,00	_____
Chinon AOC BIO blanc Cuvée Elégance 2024	15,00	_____
Chinon VDF BIO blanc Ma Petite robe blanche 2024	17,00	_____
Chinon AOC BIO rouge Ma Petite Robe Rouge 2024	9,00	_____
Chinon AOC rouge Cuvée Pain Mary 2022	14,00	_____
Ch. AOC rouge C. Sans Dessous Sans Dessous 2022	15,50	_____
Chinon AOC rouge Cuvée La Vallée du Roi 2022	17,00	_____
Chinon AOC BIO rouge Cuvée Renaissance 2023	10,00	_____
Chinon AOC rouge Cuvée Tradition 2022	12,50	_____
Pétillant naturel blanc VDF BIO	10,50	_____
<u>Sancerre – Roger et Didier Raimbault</u> <i>La nature nous offre un trésor, sachons le partager. Blanc Sauvignon, sec fruité, floral et minéral. Rouge Pinot Noir, fruité, gourmand et soyeux.</i>		
Sancerre blanc 2024	15,00	_____
Sancerre rosé 2024	12,00	_____
Sancerre rouge 2023	15,50	_____
Sancerre blanc Vieilles Vignes 2022	17,00	_____
Sancerre rouge Vieilles Vignes 2022	17,50	_____
Sancerre blanc Le Côtelin 2023	20,00	_____
Les tarifs figurant dans ce document sont donnés à titre indicatif. Les exposants se réservent le droit de les modifier. Tous les prix sont en euros. Sauf indication, la contenance est de 75 cl.		
ROTARY CLUB de FIGEAC		