

# IMPORTATIONS PRIVÉES

Pour toutes commandes : info@wardetassocies.com



## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

### PETR MARADA (MORAVIE)

#### LEGALLY BLONDE

Cépage : Pinot noir, riesling italico. Culture biologique. Pressurage direct et fermentation naturelle environ un mois, puis mise en bouteille. Dans le jargon, nous appelons ce genre de vin un pétillant naturel, mais ici certains volcans en seraient jaloux.

\*Nous ne sommes pas responsables du gushing à table...

#### SAUVIGNON BLANC

Cépage : Sauvignon blanc (100%). Culture biologique. Sol argilosablonneux typique de la Moravie. Pressurage direct, vinification en cuve inox. Ajout minimal de so2. À boire avec un burger de La Belle et le Bœuf.

## DANEMARK

### DECIDERET

#### ARE YOU CERISE? (2019+2020)

Un "cidre" brut nature rosé refermenté avec un vin de cerise appelé *Frederiksdal* co-macéré avec le cidre original. Fermentation naturelle, une jolie pureté vineuse.

#### SPONTAN (2019+2020)

Cidre élaboré à base de pommes provenant de Fyn, par la suite refermenté en bouteille avec du jus de grappes entières de cassis en carbo qui viennent de Zealand. Brut nature rosé - dirait-on du vin?

#### FADBELAGTIG (2019+2020)

Ça veut dire LÉGENDAIRE – cidre organique un peu *funky* de style Lambic. Tellement complexe et *twisté* que vous ne pourrez pas dire **un chasseur sachant chasser sait chasser sans son chien.**

#### HVA DAIKKER MØLR

Fruit pet' nat' wild et juteux comme VOUS SAVEZ QUI. Bergamote et ananas s'entrelacent et reviennent sous des arômes fins de réglisse noire. SOLIDE apéro.

#### WHO THE FUCK PEARS?

*Terroir fruit pet' nat'* provenant de poires William et de pommes. Super acide, méga balancé par la sucrosité des poires. Jolie *collab* avec Vigmoesgaard.

#### HIP HOP (2020)

Un cidre houblonné à froid (pour les *beers geek* : Mosaic/ Simcoe / Madarina Bavaria). Bien sec, corps moyen, belle balance entre le citronné et la fleur de sureau. On peut être deux à danser, mais ça prend que du HOPS pour hip ...hop. T'as pognes-tu?

RESTAURANTS : 29.44\$/btl  
PARTICULIERS : 33.87\$/btl  
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 26.56\$/btl  
PARTICULIERS : 30.57\$/btl  
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 26.62\$/btl  
PARTICULIERS : 30.61\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 27.80\$/btl  
PARTICULIERS : 32.02\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 31.33/btl  
PARTICULIERS : 36.05\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 27.80\$/btl  
PARTICULIERS : 32.02\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 27.80\$/btl  
PARTICULIERS : 32.02\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 26.62\$/btl  
PARTICULIERS : 30.61\$/btl  
6 bouteilles / caisse

# AUTRICHE

## SCHMELZER ' S

### Bicolor

Un "rouge pâle" élégant et léger, issu de l'assemblage de zweigelt (cépage rouge) et welschriesling (cépage blanc) des vignobles biodynamiques de Schmelzer. Il se traite comme un rosé très foncé, à boire bien frais. Vinification naturelle avec levures indigènes, sans filtration et sans ajout de sulfites.

### Rosé

Ici Schmelzer mélange à part égal le zweigelt et le cabernet sauvignon. Arômes de petits fruits rouges sauvages bien craquants et de cerises mûres, on obtient une finale minérale rafraîchissante. Assez léger en alcool malgré sa couleur foncée, c'est un vin de grand bonheur à partager entre ami.e.s.

### Pet-nat Dion

Assemblage de welschriesling (80%) et sämling. Fermenté en bouteille, sans sulfites ajoutés. Arômes fruités de pêche, en bouche on découvre une bulle fine qui énergise. Le sol sablonneux contribue à son acidité fine et agréable.

### Pet-nat Rosé

Le Rosé Pet Nat de Schmelzer est fermenté en bouteille et résulte d'un savant assemblage de zweigelt et cabernet sauvignon. Beau jus naturel frais et léger portant des arômes fins de fraise, de groseille et de framboise. L'acidité rafraîchissante et le soupçon de lime en font l'apéritif parfait, peu importe la saison!

## KOPPITSCH

### Rét

Cépage : Zweigelt, st-laurent / Sol: Sable et gravelle / Culture : biodynamie  
Style : Vin rouge rocailleux. Macération carbonique de 8 jours puis élevage en futailles et cuves inox variées. Embouteillage sans intrants. Croquant!

### Perspektive Rot

Cépage : Blaufränkisch (70%), St-Laurent (30%) / Sol: Calcaire / Culture : biodynamie  
Style : Les raisins sont éraflés à 90%, puis ils fermentent naturellement pour une dizaine de jours sur les peaux. Par la suite, pressurage et fin de la fermentation en barriques pendant 22 mois sur lies entières. Sans sulfites ajoutés.

# RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

## NESTAREC (MORAVIE DU SUD)

### TOUJOURS VIVANT Tchèque wine NV (1500ml) MAGNUM

Cépage : Méga blend basé sur le "hibernal". / Sol : Mix de loess, sable et argile. / Viticulture "normale". Style: Vin "tout-sky" blanc/orange /bon/fou/complet/original vous choisissez. C'est un hommage Québeco/Tchèque aux gens qui laissent leur trace...

RESTAURANTS : 30.11\$/btl  
PARTICULIERS : 34.64\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.11\$/btl  
PARTICULIERS : 34.64\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 34.85\$/btl  
PARTICULIERS : 40.15\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 34.51\$/btl  
PARTICULIERS : 39.76\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 27.92\$/btl  
PARTICULIERS : 32.12\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 36.31\$/btl  
PARTICULIERS : 41.94\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 51.30\$/btl  
PARTICULIERS : 59.18\$/btl  
6 bouteilles / caisse

# ESPAGNE

## MICROBIO

### Nieva York 2020

Cépage: 100% verdejo. Pét' Nat' élaboré avec du verdejo provenant de différents vignobles de la région plantés en pleine terre sur des sols de sables siliceux et de galets. Les baies de verdejo sont sélectionnées, vinifiées et lorsque le vin fermenté a moins de densité, il est mis en bouteille pour terminer sa fermentation alcoolique avec ses lies fines. Par la suite, le vin est dégorgé pour éliminer les lies et est complété par le même vin sec.

### Resistencia

Cépage: 100% verdejo. Pressurage direct *basket-press* en suroxydation, fermentation en tinaja pendant 18 jours, sans aucune filtration ni ajout de SO2. Des arômes de saffran qui se marieront à merveille avec votre paella du temps des fêtes.

### Tenta 2 2019

Cépage: 100% verdejo. Équilibré, aromatique, tropical, aux arômes de pamplemousse, citron vert et gingembre. Vin orange issu de vieilles vignes de verdejo. Macération carbonique égrappée, fermentation spontanée lente pendant 5 semaines, *skin contact* de 6 mois, puis élevage 11 mois en tinaja/pot d'argile avant la mise en bouteille.

RESTAURANTS : 35.88\$/btl  
PARTICULIERS : 41.44\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.70\$/btl  
PARTICULIERS : 38.77\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 40.20\$/btl  
PARTICULIERS : 46.47\$/btl  
6 bouteilles / caisse

# SLOVAQUIE

## SLOBODNE

### Rebela Rosa 2020

Cépage: Blaufränkisch (50%), cabernet sauvignon (50%). Pressurage direct, fermentation en amphore, élevage court en cuves ovoïdes et embouteillage avec quelques grammes de sucre résiduel pour obtenir une légère effervescence. Parfait pour les bas de Noël!

### Pyramid 2015

Cépage: 100% traminer. *Skin contact* de 6 mois. Un vin blanc sec élevé dans des qvevri géorgien et fûts d'acacia. 2 ans en bouteille, pas de filtration.

RESTAURANTS : 28.18\$/btl  
PARTICULIERS : 32.43\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 54.89\$/btl  
PARTICULIERS : 63.36\$/btl  
6 bouteilles / caisse

# ALLEMAGNE

## TRUBB:STOF (FLORIAN MOLL ET GÉRALDINE)

### Pet Nat "Propeller" 2019

Cépages : Pinot blanc, kerner. Nouveau projet de Florian et de sa copine Géraldine, l'idée est de créer un pétillant naturel sans aucun intrant, tout en soif et en sincérité. Parfait pour les voeux du Nouvel An.

### Pet Nat "Troubadour" 2019

Cépages : 100% müller-thurgau. Même base de raisins que les cuvées d'Enderle Moll, le traitement se fait en biodynamie de la vigne à la cave, sans intervention ni ajout.

RESTAURANTS : 35.08\$/btl  
PARTICULIERS : 40.45\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.08\$/btl  
PARTICULIERS : 40.45\$/btl  
6 bouteilles / caisse

## ENDERLE MOLL (BADEN)

### Grauburgunder

Cépages : 100% pinot gris, vignes de 40-50 ans d'âge, sur un mélange de calcaire et coquillages. 4 à 6 jours de macération en petites cagettes de 700 litres. Pressé doucement, puis encuvé avec 20-25% des peaux. Peu après la fermentation, la moitié termine son élevage en barrique, l'autre reste en cuve avec les peaux. Légère filtration, embouteillage avec micro SO2. Un pinot gris élégant, chaleureux, tout en restant festif et agréable.

RESTAURANTS : 31.53\$/btl  
PARTICULIERS : 36.28\$/btl  
12 bouteilles / caisse

# ALLEMAGNE

## BRAND BROS (PFALZ)

### Wild Rosé 2019

Cépage : Portugeiser (vigne d'une cinquantaine d'années) vieilli en barrique neutre Stueckfass, sans filtration ni SO2. "Rosé sauvage"-ment bon. Pur fruit, légers tanins dans le style rouge de soif. On le sert température pièce pour accompagner le repas, et plus frais pour l'apéro.

### Pet nat blanc 2019

Cépages : Silvaner (60%), pinot blanc (40%). Vignes de 30 ans sur sol calcaire, culture bio certifiée. Style pétillant naturel sans sulfites ajoutés (dégorgé).

## FALKENSTEIN (MOSELLE, SAAR)

### Niedermenninger Sonnenberg Cuvée Rot 2018

Cépage : Pinot noir. / Sol : Ardoise grise, bleue, rouge. / Culture raisonnée  
Style : "Pinot" grappe entière et vieilli en fuder pendant 18 mois. Un rouge qui ne fait naturellement pas sa "malo" donc qui reste crisp avec un joli fruité.

## MADAME FLOCK (MOSELLE, TERRASSEN MOSEL)

### Schmetterling

Cépage : Riesling (35%), müller-thurgau (35%), kerner (30%). Culture en conversion bio. Un mélange de grappes entières en pressurage direct et *skin-contact* en macération. Élevage en petites barriques neutres et cuves inox. Un vin qui transporte entre la tension minérale et la douceur malique, non typique du nord de la Moselle. Un vin qui transcende les rieslings plus "durs" des terrasses du nord et nous démontre la puissance de son terroir minéral.

## ANDI WEIGAND (FRANCONIE)

### SKIN

Cépage : Silvaner (100%). Vignes provenant plus ou moins de la même région que le silvaner, mais plus ciblé autour de la zone de Iphofen. Les raisins sont tous égrappés à la main, fermentés et macérés pendant 9 mois en kvevri enterrés. Boire une bouchée de raisins d'une magnifique complexité.

## KONNI UND EVI (SAALE-UNSTRUT)

### Silvaner

Cépage : Silvaner (100%). Culture en conversion biodynamie. Vignes sur un sol calcaire très rocailloux sur terrasses. Vignes entre 30 et 90 ans d'âge, plantées à plus de 10000 pieds/hectares. 5 jours de macération à froid, moûts pressés directement en foudre de 500 litres pour fermentation et élevage sur lies entières pendant plus d'un an.

### Blauer Silvaner

Cépage : Blauer silvaner. Culture en conversion biodynamie. Vignes sur un sol calcaire très rocailloux sur terrasses, provenant d'un lieu-dit qu'on traduirait ainsi : « montagne du silence ». Hello darkness my old friend. S'il vous plaît allez lire : <https://www.kingstonwine.com/wines/konnie-and-evi-blauer-silvaner-2019-w63254932v>  
NOUS NE SOMMES PAS DES HACKERS.

### Portugeiser

Cépage : Portugeiser. Culture en conversion biodynamie. Vignes sur un sol calcaire très rocailloux sur terrasses appelées Ziegental (vallée de la chèvre). Ce portugeiser est certes un vin léger, mais construit sur une route piedmontaise avec les épices communes à certaines syrah du Rhône. Le tout enveloppé dans un léger 9.5% d'alcool!!

RESTAURANTS : 29.85\$/btl  
PARTICULIERS : 34.35\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 32.60\$/btl  
PARTICULIERS : 37.79\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.76\$/btl  
PARTICULIERS : 39.79\$/btl  
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 36.45\$/btl  
PARTICULIERS : 42.03\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 62.65\$/btl  
PARTICULIERS : 72.22\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 62.65\$/btl  
PARTICULIERS : 72.22\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 62.65\$/btl  
PARTICULIERS : 72.22\$/btl  
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 62.65\$/btl  
PARTICULIERS : 72.22\$/btl  
6 bouteilles / caisse

# CAISSES ORPHELINES

## VIGNERONS / CUVÉES

## INVENTAIRE / COULEUR

## PRIX RESTO / PRIX PARTICULIER

*(incluant frais d'agence et taxes)*

**KOPPITSCH** Aeon White

(6 bouteilles restantes) - Vin blanc

56.22\$/64.73\$ (caisses de 6)

**KOPPITSCH** Homok

(6 bouteilles restantes) - Vin blanc

28.01\$/32.24\$ (caisses de 6)

**KOPPITSCH** Rozsa

(12 bouteilles restantes) - Vin rosé

28.01\$/32.24\$ (caisses de 6)

**STEFAN VETTER** Cider méthode rurale

(6 bouteilles restantes) - Cidre

20.24\$/23.52\$ (caisses de 6)