



Catalogue LCK 2026

Sommaire

Bourgogne

Charles Audoin

Paul Pernet

Patrick Piuze

Bordeaux

Vieux Château Taillefer

Vallée du Rhone

Domaine de La Mordorée

Domaine Vincent Paris

Loire

Fosse Sèche

Sérol

Languedoc

René Rostaing

Champagne

Piper-Heidsieck

Laherte frères

Montsant

René Barbier & projets

Sicile

Vini Franchetti

Toscane

Le Macchiole

Piémont

Luciano Sandrone

Chiara Boschis

Pio Cesare

Bourgogne

Domaine Charles Audoin Marsannay

Domaine familial installé depuis plusieurs générations à Marsannay, aujourd'hui conduit par Cyril Audoin, représentant de la 5^e génération. Le domaine s'étend sur 14 ha et produit une série de cuvées parcellaires révélant la diversité des terroirs de Marsannay. Travail entièrement manuel et approche très traditionnelle : sols labourés, égrappage total, élevages longs, sans collage ni filtration. Certifié HVE et en agriculture biologique. Les vins sont recherchés pour leur pureté de fruit, leur élégance et leur expression fidèle du terroir. Référence historique ayant largement contribué à la reconnaissance moderne de l'appellation Marsannay.



Bourgogne Rouge

2022 75cl

Issu de vieilles vignes de pinot noir plantées à Marsannay, ce Bourgogne rouge offre un fruit juteux et croquant, typé griotte et petits fruits rouges. Vinifié sans bois neuf et avec une extraction douce, il se montre souple, gourmand et très accessible. Un vin polyvalent, parfait pour les amateurs de pinot fin et digeste.

Prix

22.00CHF



Marsannay Les Longeroies

2022 75cl

Issue du plus grand lieu-dit de Marsannay, cette cuvée de pinot noir provient de parcelles en mi-pente sur sols argilo-calcaires. Vendangé à la main et élevé 12 à 18 mois en fûts (20 % neufs), le vin dévoile un fruit rouge pur, des tanins soyeux et une finale élégante. Un Marsannay précis et raffiné, exprimant la pureté et l'élégance du pinot noir.

Prix

42.00 CHF



Pommard En Mareau

2019 75cl

Pommard au style étonnamment fin pour l'appellation, avec un fruit rouge délicat. La bouche est élancée, précise, avec un grain de tanin vif mais élégant et une belle profondeur aromatique. Un vin charmeur, plus aérien que la moyenne des Pommard, tout en gardant une structure solide.

Prix

50.00 CHF

Bourgogne

Domaine Charles Audoin

Marsannay



Marsannay Cuvée Charlie

2016 150cl

Un Marsannay franc et gourmand, porté par un Pinot Noir mûr et bien équilibré. Le nez s'ouvre sur les fruits rouges, avec une touche épicée et légèrement boisée. En bouche, le vin est souple, précis, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.

Le format magnum apporte une évolution plus harmonieuse et en fait un vin idéal à partager, aussi bien autour d'un bon dîner entre amis que pour une belle table conviviale.

Prix

82.00 CHF

Bourgogne

Paul Pernot

Puligny-Montrachet

Fondé en 1959, le domaine Paul Pernot est aujourd'hui l'une des références historiques du village de Puligny-Montrachet. Domaine familial, il est désormais conduit par la 3^e génération, avec plus de 20 ha de vignes principalement situées sur Puligny. Le style repose sur une viticulture soignée et des élevages courts en fûts anciens, privilégiant la pureté du chardonnay et la lecture des terroirs.

Les vins, reconnus pour leur finesse, équilibre et précision, comptent parmi les plus sûrs classiques de la Côte de Beaune.



Beaune Clos du Dessus des Marconnets 2023 75cl

Monopole de 0,43 ha situé sur un terroir argilo-calcaire, ce Beaune rouge provient de vignes de 30 à 60 ans vendangées à la main. Éraflé et vinifié en douceur, il est élevé 11 mois en fûts dont une petite partie en fûts neufs. Le vin allie fruit rouge pur, souplesse et finesse, avec une structure légère et élégante typique des beaux pinots de la Côte de Beaune. Un Beaune précis et harmonieux, très représentatif du style Pernot.

Prix

35.00 CHF



Volnay 1er Cru Cavelle Sous la Chapelle 2023 75cl

Premier Cru situé au sud-est du village de Volnay, sur un terroir rocailleux qui apporte finesse et délicatesse au pinot noir. La parcelle de 0,24 ha du domaine donne un vin aromatique et souple, marqué par les fruits rouges, les épices douces et une touche terreuse discrète. La bouche est ronde, élégante et soutenue par une structure tannique fine, fidèle au style aérien et raffiné des beaux Volnay.

Prix

55.00 CHF

Bourgogne

Domaine Patrick Piuze

Chablis

Arrivé à Chablis après un parcours riche entre plusieurs pays et régions viticoles, Patrick Piuze s'y est définitivement établi et y a trouvé son terrain d'expression. Depuis 2008, il s'appuie sur des partenariats de confiance avec des vignerons locaux, pour sélectionner des raisins issus de parcelles parmi les plus qualitatives du vignoble. Vinificateur précis et exigeant, il privilégie une approche épurée pour laisser parler le calcaire chablisien : élevages mesurés, interventions limitées et recherche constante de pureté. Ses vins se distinguent par leur tension, leur salinité et une lecture très juste des terroirs. Aujourd'hui, il compte parmi les références majeures de Chablis, parfaitement intégré dans le paysage local.



Chablis 1er Cru Montmains

2022 75cl

Issu d'un terroir frais et ventilé, Montmains est l'un des Premiers Crus les plus expressifs et salins de Chablis. Patrick Piuze en signe une version précise et énergique : nez citronné et floral, touche d'amande fraîche et trame calcaire. La bouche est droite, tendue, avec une minéralité crayeuse typique et un élevage discret qui apporte juste ce qu'il faut de gras. Finale longue, salivante, très iodée. Un 1er Cru vibrant, déjà accessible mais superbe après quelques années.

Prix

55.00 CHF



Chablis Terroir de Chickee

2023 75cl

Un Chablis précis et expressif, mêlant fraîcheur, équilibre et identité de terroir. Le nez révèle des notes citronnées, minérales et de fruits blancs, avec une touche subtile de miel. La bouche est droite, harmonieuse, portée par une acidité maîtrisée et une finale nette et saline. Un Chablis élégant et très facile à partager.

Prix

30.00 CHF

Bourgogne

Domaine Patrick Piuze Chablis



Bourgogne Tonnerre

2024 75cl

Issu des coteaux calcaires du Tonnerrois, ce Bourgogne Tonnerre est travaillé par Patrick Piuze dans un esprit très chablisien. Un Chardonnay droit, tendu et précis, marqué par les agrumes, les fleurs blanches et une belle trame minérale. La bouche est fraîche, saline et énergique, avec une finale nette et élégante.

Prix

28.00 CHF



Chablis Terroir de Courgis

2023 75cl

Un Chablis précis et expressif, mêlant fraîcheur, équilibre et identité de terroir. Le nez révèle des notes citronnées, minérales et de fruits blancs, avec une touche subtile de miel. La bouche est droite, harmonieuse, portée par une acidité maîtrisée et une finale nette et saline. Un Chablis élégant et très facile à partager.

Prix

30.00 CHF

Vallée du Rhône

Domaine de la Mordorée

Rhône Sud / Tavel

Créé en 1986, le Domaine de la Mordorée est devenu en peu de temps l'un des noms majeurs du Rhône Sud. Installé à Tavel et présent sur plusieurs appellations clés, il s'est distingué par une viticulture exemplaire et une recherche constante de précision. Porté par la vision de Christophe Delorme, puis poursuivi par Madeleine et Ambre Delorme, le domaine produit des vins d'identité : concentrés mais équilibrés, élégants, et toujours fidèles à leurs terroirs. L'engagement en agriculture biologique, biodynamique et HVE3 renforce encore la qualité et la pureté des raisins. Les cuvées de la Mordorée sont aujourd'hui reconnues pour leur intensité, leur finesse et leur remarquable capacité de garde.



Côtes du Rhône

2023 75cl

Assemblage de grenache, syrah, cinsault, carignan et mourvèdre, issu de vignes conduites en bio et biodynamie. Ce Côtes-du-Rhône séduit par son fruit éclatant, ses notes de cassis et de violette, et une bouche fraîche aux tanins fins. Rond, gourmand et très accessible, il accompagne parfaitement grillades, charcuteries et cuisines simples du quotidien.

Prix

15.00 CHF



Les Sables

2024 75cl

100 % Clairette, Les Sables est un blanc frais et lumineux, issu des terroirs sablonneux du Domaine de la Mordorée. Le nez dévoile de délicates notes de fruits blancs et de fleurs. La bouche est vive, élégante et minérale, avec une belle fraîcheur et une finale nette. Un vin précis et très agréable à boire.

Prix

15.00 CHF



Châteauneuf-du-Pape La Dame Voyageuse

2022 75cl

Assemblage dominé par la grenache, issu de vignes certifiées bio et biodynamie sur des sols de galets roulés. La Dame Voyageuse offre un style souple et équilibré, avec un fruit rouge généreux, des notes de violette et une touche de réglisse. La bouche est fraîche, portée par des tanins fins et une matière ample. Délicieuse jeune, cette cuvée gagne également en profondeur après quelques années de garde.

Prix

38.00 CHF

Vallée du Rhône

Domaine de la Mordorée

Rhône Sud / Tavel



Châteauneuf-du-Pape Reine des Bois

2023 75cl

Cuvée emblématique du domaine, issue de vignes certifiées bio et biodynamie sur les galets roulés du plateau de la Crau. Majoritairement grenache, elle se distingue par une grande concentration, un fruit mûr profond et une matière ample. La bouche est puissante mais harmonieuse, avec une belle longueur et un potentiel de garde important. Un Châteauneuf sérieux, dense et raffiné.

Prix

50.00 CHF

Vallée du Rhône

Domaine Vincent Paris

Rhône Nord

Installé à Cornas depuis 1997, Vincent Paris fait aujourd'hui partie des vignerons les plus respectés de la vallée du Rhône nord. Parti d'un seul hectare, il exploite désormais une dizaine d'hectares répartis entre Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et Vin de Pays, dont la célèbre parcelle de La Geynale. Son travail repose sur une viticulture raisonnée et très soignée : pas d'insecticides ni d'engrais chimiques, traitements réduits au minimum, taille stricte et effeuillage manuel pour garantir des raisins parfaitement sains. En cave, les vinifications sont douces, sans bois neuf, afin de préserver la pureté de la syrah et l'expression des pentes granitiques. Le style Vincent Paris se distingue par des vins intenses mais toujours frais, aux tanins fins, avec une énergie et une précision remarquables.



Saint-Joseph Les Côtes

2024 75cl

Syrah issue de vignes en altitude au nord de Cornas. Un vin charmeur et fruité, marqué par la violette et les fruits noirs, avec une bouche souple et fraîche. L'élevage sans bois neuf préserve la pureté du cépage. À boire jeune pour son éclat, tout en pouvant vieillir quelques années.

Prix

25.00 CHF



Cornas Granit 30

2024 75cl

Issu de jeunes vignes sur des coteaux granitiques à 30 % de pente, ce Cornas est accessible dès ses premières années. Fruits noirs, épices et poivre dominant un ensemble gourmand et énergique, porté par des tanins enrobés. L'élevage en fûts anciens met en valeur la fraîcheur du granit. Beau potentiel de garde.

Prix

30.00 CHF



Cornas Granit 60

2023 75cl

Produit à partir de très vieilles vignes plantées sur des pentes jusqu'à 60 %, Granit 60 offre un Cornas plus profond et structuré. Nez de violette, mûre et réglisse ; bouche dense, épicée, aux tanins soyeux. Élevé en fûts anciens, c'est un vin de garde par excellence, gagnant en complexité après quelques années.

Prix

45.00 CHF

Bordeaux

Château Vieux Taillefer

Saint-Emillion

Propriété familiale de cinq hectares répartis sur plusieurs communes de l'appellation Saint-Émilion, le Château Vieux Taillefer produit trois cuvées en agriculture biologique : Pavillon de Taillefer, Château Vieux Taillefer et le rare Blanc du Château.

Le domaine connaît un tournant décisif en 2006 avec l'arrivée de Catherine et Philippe Cohen.

Forte d'une longue expérience sur la rive droite, Catherine Cohen, œnologue formée à l'Institut Jules Guyot et ayant notamment travaillé chez Petrus aux côtés de Jean-Claude Berrouet, possède une longue expérience sur la rive droite ainsi qu'une connaissance approfondie du merlot et des terroirs de Saint-Émilion et Pomerol.

Leur philosophie : produire des vins précis, sincères et représentatifs de leur lieu, en respectant l'identité de chaque millésime. Aujourd'hui, Vieux Taillefer s'impose comme une signature sérieuse et exigeante de la rive droite, alliant pureté de fruit, élégance et profondeur.



Blanc du Château	2022 75cl	2021 150cl
-------------------------	-----------	------------

Cuvée rare produite en très petite quantité (2'000 bouteilles), issue de vieilles vignes de merlot blanc complétées par d'autres cépages, dont une touche de chasselas. Le vin s'exprime avec un nez floral délicat, des notes d'agrumes et une légère salinité. La bouche est fraîche, fine et élégante, avec une amertume maîtrisée. Un blanc atypique pour la région, proposé volontairement en Vin de France pour préserver sa singularité.

Prix	45.00 CHF	100.00 CHF
-------------	------------------	-------------------



Pavillon de Taillefer GC	2018 75cl	2018 150cl
---------------------------------	-----------	------------

Cuvée principale du domaine, issue à plus de 90 % de la production. Ce 100 % merlot provient des terroirs de Vignonet, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Saint-Émilion. Pavillon de Taillefer offre un style fidèle à la rive droite : fruit mûr, notes florales et une matière généreuse. Le vin peut être apprécié jeune pour son expression fruitée, ou évoluer vers des arômes de violette, truffe et sous-bois. Un classique de Saint-Émilion, conçu pour la garde mais accessible dès sa jeunesse.

Prix	35.00 CHF	70.00 CHF
-------------	------------------	------------------

Bordeaux

Château Vieux Taillefer

Saint-Emillion



Château Vieux Taillefer GC

2018 75cl

Cuvée confidentielle issue d'un lieu-dit de vieilles vignes centenaires de merlot, plantées sur moins d'un hectare. La production est très limitée, autour de 3 000 bouteilles. Le vin est élevé en fûts neufs à chauffe légère, afin de préserver l'expression du terroir sans marquage boisé. Pur merlot non filtré et non collé, il dévoile une texture profonde, une précision aromatique et une identité affirmée propre à cette petite parcelle historique.

Prix

65.00 CHF

Vallée de la Loire

Château Fosse Sèche

Saumur

Fondé par des moines bénédictins il y a environ 800 ans, le Château de Fosse-Sèche se situe à Vaudelnay, près de Saumur. Aujourd'hui dirigé par les frères Adrien et Guillaume Pire, le domaine de 45 ha n'en consacre que 15 à la vigne, le reste étant dédié à la biodiversité. Certifié bio et biodynamie, il privilégie des vinifications naturelles et une expression pure du terroir.



Saumur Arcane

2022 75cl

Chenin élégant et net, fruité sur les agrumes et les fruits blancs, avec une belle vivacité en bouche. La structure reste fine mais présente, illustrant la précision du domaine.

Prix

30.00 CHF



Eolithe

2021 75cl

Rouge profond issu d'un assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : fruits rouges mûrs, notes florales et minérales sur un fond net. La texture est soyeuse, la finale étirée, expression raffinée du site.

Prix

25.00 CHF

Vallée de la Loire

Domaine Sérol Côte Roannaise

Propriété familiale depuis cinq générations, le Domaine Sérol est aujourd'hui l'une des références majeures de la Côte Roannaise. Repris par Stéphane Sérol en 1996 et conduit avec son épouse Carine, le domaine compte environ 38 hectares de vignes, plantées entre 400 et 550 mètres d'altitude sur les coteaux granitiques du Massif Central. Le cépage emblématique est le Gamay Saint-Romain, variété historique de la région. Certifié en agriculture biologique et en biodynamie, le domaine privilégie les vendanges manuelles, les levures indigènes et des vinifications peu interventionnistes afin de produire des vins précis, frais et profondément marqués par leur terroir.



Oudan

2023 75cl

Issu de la parcelle historique d'Oudan, exposée plein sud entre 400 et 450 mètres d'altitude, ce 100 % Gamay Saint-Romain offre une expression particulièrement pure et élégante de la Côte Roannaise. Le nez dévoile cerise, framboise, violette et fines notes épicées. La bouche est fraîche et élancée, portée par des tanins soyeux et une belle tension minérale liée aux sols granitiques. Un Gamay gourmand mais raffiné, vibrant et très digeste, qui illustre parfaitement le savoir-faire du Domaine Sérol.

Prix

23.00 CHF

Languedoc

Domaine René Rostaing

Côte-Rôtie / Languedoc

Installé à Ampuis, René Rostaing fait partie des grands noms historiques de Côte-Rôtie. Le domaine naît en 1971 et s'est développé autour de parcelles prestigieuses comme Côte Blonde et La Landonne, dans un style classique privilégiant finesse, fraîcheur et expression du terroir. Depuis 1996, la famille développe également Puech Noble dans le Languedoc, sur un plateau calcaire couvert de galets roulés. Syrah, Grenache et Mourvèdre y sont travaillés avec la même recherche d'élégance que dans les vins du Rhône.



Vassal de Puech Noble

2022 75cl

Assemblage dominé par la Syrah, complétée de Grenache et de Mourvèdre, Vassal de Puech Noble offre une expression à la fois généreuse et fraîche du Languedoc. Le nez mêle fruits noirs, violette, épices et touches de garrigue. La bouche est souple et gourmande, avec des tanins fins et une belle fraîcheur qui équilibre parfaitement la maturité du fruit. Un rouge méditerranéen élégant, accessible et très plaisant, avec la patte raffinée de Rostaing.

Prix

22.00 CHF

Champagne

Piper-Heidsieck

Reims

Fondée à Reims en 1785 par Florens-Louis Heidsieck, la maison avait pour ambition de créer une "cuvée digne d'une reine". Elle devint fournisseur officiel de nombreuses cours royales, et adopta plus tard le nom Piper-Heidsieck à la suite de l'association avec Henri-Guillaume Piper. Depuis, l'entreprise familiale a su allier héritage et innovation et son engagement en viticulture durable. Aujourd'hui, Piper-Heidsieck figure parmi les maisons les plus prestigieuses du Champagne, reconnue pour son élégance, sa constance et son rayonnement international.



Essentiel Blanc de Blancs

NM 75cl

Un Blanc de Blancs d'une grande pureté, construit sur la finesse du chardonnay. Le nez associe citron jaune, fleurs blanches et une touche crayeuse typique de la maison. La bouche est droite, tendue et délicatement crémeuse, avec une finale longue, lumineuse et salivante. Un champagne précis et élégant, parfait pour accompagner fruits de mer, poissons fins et cuisine contemporaine.

Prix

55.00 CHF



Essentiel Blanc de Noirs

NM 75cl

Un Blanc de Noirs expressif mêlant fruits noirs, framboise et épices douces. La bouche est ample, juteuse. La structure du pinot noir et la gourmandise du meunier offrent un champagne charnu mais parfaitement équilibré. Idéal à table.

Prix

50.00 CHF



Brut Vintage

2018 75cl

Assemblage remarquable de 50 % Chardonnay, 47 % Pinot Noir et 3 % Meunier. Ce millésime 2018 se distingue par son expression intense et précise : nez d'agrumes (pamplemousse, citron), fruits rouges mûrs, notes de moka et d'amande fraîche. La bouche mêle matière soyeuse, fraîcheur et finale longue et épicée. Potentiel de garde confirmé pour ce champagne de haut vol, qui offre aussi une superbe expérience dès ses premières années.

Prix

62.00 CHF

Champagne

Laherte Frères

Chavot-Courcourt / Coteaux Sud d'Épernay

Fondé en 1889, Laherte Frères est un domaine familial aujourd'hui conduit par Aurélien Laherte, représentant la septième génération. Le vignoble, très morcelé, s'étend principalement sur les Coteaux Sud d'Épernay, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne. Le domaine privilégie une viticulture respectueuse des sols, avec des pratiques biologiques et biodynamiques sur une partie du vignoble, ainsi que des vinifications parcellaires souvent réalisées sous bois. Laherte Frères s'est imposé parmi les vignerons champenois les plus recherchés pour ses champagnes précis, peu dosés et profondément marqués par leurs terroirs.



Blanc de Blancs Brut Nature

NM 75cl

Élaboré à 100 % de Chardonnay provenant des Coteaux Sud d'Épernay, ce Blanc de Blancs est l'une des cuvées emblématiques du domaine. Non dosé et composé pour moitié de vins de réserve élevés en fûts sur lies, il offre un champagne d'une grande pureté, mêlant agrumes, pomme fraîche et fines notes crayeuses. La bouche est droite, aérienne et énergique, portée par une belle tension minérale et une finale longue et saline. Un Blanc de Blancs précis et élégant, idéal pour les amateurs de champagnes secs et vineux.

Prix

45.00 CHF

Espagne

René Barbier / Projets du Montsant

Montsant / La Figuera

Figure majeure du renouveau viticole catalan, René Barbier est à l'origine de Clos Mogador et de plusieurs projets emblématiques autour du Priorat et du Montsant. À La Figuera, village d'altitude réputé pour ses vieilles vignes de Grenache, il participe notamment à l'élaboration de Com Tu avec la famille Barbier et d'Espectacle aux côtés de plusieurs grands professionnels du vin. Ces cuvées mettent en avant une autre facette du Grenache méditerranéen : fraîche, précise et élégante, portée par l'altitude et des terroirs singuliers.



Com tu

2021 75cl

Issu à 100 % de Grenache cultivé autour du village de La Figuera, à près de 600 mètres d'altitude, Com Tu exprime une facette particulièrement fraîche et élégante du Montsant. Le nez mêle cerise, framboise, épices douces et notes florales. La bouche est ample mais aérienne, portée par une belle acidité, des tanins soyeux et une trame minérale persistante. Un Grenache profond, gourmand et raffiné, signé par la famille Barbier.

Prix

32.00 CHF



Espectacle

2020 2021 75cl

2021 150cl

Issu de très vieilles vignes de Grenache, Espectacle 2021 offre une expression pure et élégante du cépage. Le nez dévoile des notes de fruits rouges frais, d'agrumes et d'épices fines. La bouche est précise, fraîche et équilibrée, portée par des tanins soyeux et une finale longue et raffinée. Un vin intense, tout en finesse.

Prix

95.00 CHF

215.00 CHF

Passopisciaro – Vini Franchetti

Etna

Fondé en 2000 par Andrea Franchetti sur les pentes nord de l'Etna, Passopisciaro a joué un rôle majeur dans la renaissance viticole du volcan. Installé à près de 1'000 mètres d'altitude, le domaine travaille des vignes plantées sur d'anciennes coulées de lave, dont chaque composition minérale donne naissance à une expression différente du terroir. Franchetti s'est notamment distingué par son travail parcellaire des différentes contrade et par une approche précise mettant en valeur altitude, fraîcheur et sols volcaniques. Les vins de Passopisciaro associent profondeur, énergie et élégance, avec une identité singulière parmi les grands vins de l'Etna.



Passobianco

2019 75cl

Élaboré à 100 % de Chardonnay, Passobianco provient de vignes plantées entre 850 et 1'000 mètres d'altitude sur les terrasses volcaniques de la Contrada Guardiola. Un blanc riche mais tendu, mêlant fruits blancs, agrumes et notes minérales, porté par une remarquable fraîcheur. Une interprétation originale du Chardonnay, inspirée par les grands blancs de Bourgogne mais profondément marquée par l'altitude et les sols volcaniques de l'Etna.

Prix

26.00 CHF

Toscane

Le Macchiole

Bolgheri

Situé à Bolgheri, Le Macchiole est devenu un acteur de référence grâce à une approche résolument orientée terroir et qualité. Le domaine travaille exclusivement avec ses propres vignes (environ 35 ha) et pratique une viticulture respectueuse de l'environnement. Depuis ses débuts, l'ambition est claire : extraire chaque année la quintessence des crus, grâce à des parcelles sélectionnées, des rendements maîtrisés et un élevage adapté.



Bolgheri Rosso

2022 75cl

Le Bolgheri Rosso 2022 est la cuvée la plus accessible et la plus directe de Le Macchiole. Un assemblage de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Syrah qui offre un rouge moderne, juteux et élégant. Fermenté en cuves inox puis élevé 10 mois entre barriques usagées et béton, il dévoile un fruit pur, une bouche souple et une fraîcheur impeccable. Un Bolgheri séduisant, précis et immédiatement plaisant, la signature Le Macchiole dans un style gourmand et parfaitement équilibré.

Prix

26.00 CHF

Piemont

Chiara Boschis (E. Pira)

Barolo

Installé au cœur de Barolo, E. Pira & Figli fait partie des domaines historiques de l'appellation. Les 11 hectares du domaine couvrent certains des crus les plus prestigieux : Cannubi, Liste, Terlo, Mosconi, Ravera, Le Coste ainsi que Gabutti et Baudana à Serralunga. À la tête du domaine depuis les années 1980, Chiara Boschis, figure incontournable du Barolo moderne, allie tradition et précision. Travail manuel méticuleux, culture biologique certifiée, faibles rendements : tout est pensé pour exprimer la pureté du nebbiolo et la personnalité de chaque terroir. Les Barolo de parcelles uniques (Cannubi, Mosconi) côtoient Via Nuova, fidèle assemblage de plusieurs vignobles qui rend hommage à l'histoire de la maison. En cave, les macérations longues et l'élevage mêlant barriques françaises et grands foudres privilégient l'élégance et la finesse des tanins. La production est limitée à environ 40 000 bouteilles par an, fait de chaque cuvée une interprétation rare et soignée des grands terroirs de Barolo.



Dolcetto d'Alba

2022 75cl

Un Dolcetto intense et gourmand, aux arômes de violette, cerise noire et petits fruits rouges. La bouche est fraîche, souple, avec juste ce qu'il faut de structure pour garder du relief. Un rouge juteux, immédiat, charmeur, le vin quotidien du Piémont dans sa version la plus élégante.

Prix

16.00 CHF



Barbera d'Alba

2021 75cl

Un Barbera profond et élégant, élevé un an en bois pour gagner en texture et en complexité. Le nez mêle cerise noire, prune et mûre ; la bouche est pleine, juteuse, avec une fraîcheur naturelle qui équilibre parfaitement la richesse du fruit. Un rouge ample et séduisant, idéal avec pâtes, volailles rôties ou charcuteries fines.

Prix

25.00 CHF

Piemont

Chiara Boschis (E. Pira)

Barolo



Langhe Nebbiolo

2021 75cl

Un Nebbiolo pur et charmeur, pensé comme une porte d'entrée vers le Barolo. Le nez mêle fruits rouges et une touche épicée ; la bouche est fine, veloutée, avec des tanins souples parfaitement équilibrés par la fraîcheur naturelle du cépage. Un rouge précis, harmonieux et très polyvalent, idéal avec pâtes, volailles rôties ou charcuteries fines.

Prix

32.00 CHF

Piemont

Luciano Sandrone

Barolo

Fondé à la fin des années 1970 par Luciano Sandrone, ce domaine familial est né de la passion d'un homme qui avait commencé comme ouvrier de cave avant de racheter ses premières vignes sur la fameuse parcelle de Cannubi Boschis.

Aujourd'hui installé à Barolo, le domaine exploite ses propres vignes dans les crus les plus prestigieux qu'il met en œuvre avec soin. La philosophie est claire : allier tradition et précision pour produire des vins d'expression pure, fins, intenses et d'une élégance remarquable.



Dolcetto d'Alba

2022 75cl

Un Dolcetto vibrant et immédiat. Issu de vignobles d'altitude sur des sols calcaires clairs, il offre un fruit éclatant dès l'ouverture : myrtille, cerise noire et une touche minérale. La bouche est juteuse, fraîche, portée par un fruit croquant et des tanins fins. Un rouge pur, gourmand, d'une grande buvabilité le Dolcetto « de tous les jours », mais dans l'interprétation précise et élégante signée Sandrone.

Prix

15.00CHF



Barbera d'Alba

2021 75cl

Un Barbera généreux, issu de plusieurs vignobles situés sur les hauteurs de Barolo. Le nez mêle mûre, myrtille, épices douces. En bouche, la fraîcheur naturelle du cépage équilibre une matière ample et juteuse, portée par des tanins souples. Élevé longuement en fûts pour gagner en profondeur sans perdre son éclat, c'est un Barbera énergique, gourmand et harmonieux, parfait sur les pâtes, les viandes rôties ou les plats de saison.

Prix

29.00 CHF

Piemont

Pio Cesare

Alba

Fondée en 1881, Pio Cesare est l'une des familles emblématiques qui ont contribué à établir la réputation du Barolo, du Barbaresco et des grands vins du Piémont. Depuis cinq générations, la maison reste fidèle à une philosophie inchangée : sélection stricte des parcelles, rendements maîtrisés et respect absolu du caractère des terroirs. Avec plus de 50 ha situés dans les zones les plus recherchées de Barolo et Barbaresco, Pio Cesare élabore des vins précis, équilibrés et profonds, reconnus pour leur constance et leur capacité de vieillissement. Une valeur sûre du Piémont.



Barolo Ornato

2013 75cl

2013 marque un millésime de référence pour le Barolo, alliant tension, fraîcheur et un grand potentiel de garde. Ornato en offre une expression profonde : fruits noirs mûrs, notes goudronnées et minéralité. La bouche est dense, avec des tanins fermes mais précis, et une persistance remarquable.

Prix

80.00 CHF



Il Bricco Barbaresco

2013 75cl

Issu d'un millésime considéré comme l'un des plus réussis de la décennie dans le Piémont, ce Barbaresco dévoile un nebbiolo raffiné, sur la rose séchée et la cerise. La bouche est élancée mais structurée, avec des tanins fins et une finale longue et élégante.

Prix

90.00 CHF

LCK INVEST SA

Importation · Achat · Revente · Dégustations de vins fins

Pour toute commande, demande de disponibilité ou projet autour du vin, contactez-nous directement.

Nous vous répondrons personnellement et vous accompagnerons dans votre demande.

CONTACT

Adrien Kramer

☎ +41 79 697 49 78

✉ adrien@lckinvest.ch

LCK INVEST SA

Chemin du Mont Paisible 14

3963 Crans-Montana VS

Suisse

Site internet

lckinvest.ch

Conditions générales de vente – LCK Invest SA

1. Objet et intégration des conditions générales de vente (CGV)

Les présentes CGV s'appliquent à tous les contrats conclus entre LCK Invest SA (ci après "LCK") et toute personne physique ou morale (ci après le "Client") (ci après de façon commune les "parties") avant trait à la commande et à l'achat par le client de marchandises auprès de LCK, que ces contrats soient conclus par téléphone ou par tout autre moyen de communication.

Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes CGV avant de conclure toute transaction avec LCK. Il déclare les accepter intégralement, sans aucune réserve.

Les CGV s'appliquent non seulement à la transaction dans le cadre de laquelle le client a pris connaissance de celles-ci, mais également à toute relation contractuelle ultérieure entre les parties ayant trait à la commande et à l'achat par le client de marchandises auprès de LCK.

2. Conclusion du contrat

Un contrat de vente est réputé conclu entre les parties dès que LCK confirme la commande du client à celui-ci par voie écrite, notamment par envoi de la facture, électronique ou par tout autre moyen.

LCK se réserve en particulier le droit de refuser une commande et/ou de ne l'accepter que partiellement, sans indication de motif. Dans ce cas, LCK en informe dûment le client.

3. Client

En passant commande auprès de LCK, le client certifie être majeur à son lieu de domicile et/ou à l'emplacement d'où il commande des marchandises. Le client certifie par ailleurs être capable de discernement et ne faire l'objet d'aucune curatelle restreignant son droit de s'engager contractuellement.

4. Prix

Les prix indiqués et affichés par LCK ne comprennent pas la TVA et autres impôts ou taxes de quelque nature que ce soit.

Les prix indiqués n'incluent pas les frais de livraison.

5. Paiement et réserve de propriété

Le client peut payer ses commandes, sur la base des factures transmises, par virement bancaire ou tout autre moyen convenu par les parties.

LCK se réserve le droit de restreindre le choix du client quant aux modalités de paiement, sans indication de motifs. Le prix de vente est dû dans les 30 jours dès l'émission de la facture. Un intérêt de 1.5 % par mois est dû sur les factures échues.

Si le paiement n'intervient pas dans les 30 jours suivant l'émission de la facture, LCK met formellement le client en demeure de s'exécuter par voie électronique et/ou postale. LCK se réserve le droit d'annuler la transaction et de se départir du contrat en découlant si le paiement total n'est pas acquitté par le client dans les 7 jours suivant cette mise en demeure formelle.

En cas d'annulation de la transaction et de résolution du contrat en découlant, LCK est libre de récupérer la marchandise et d'en disposer à sa discrétion.

En cas d'annulation de la transaction et du contrat en découlant, des frais de 6% du montant du prix de vente sont dus à LCK. Ces frais sont déduits de tout montant devant être restitué au client.

La marchandise demeure propriété de LCK jusqu'à son paiement intégral, TVA et autres impôts ou taxes de quelque nature que ce soit ainsi que les éventuels frais de livraison y compris.

En cas d'annulation du contrat par LCK, celle-ci se réserve le droit de réclamer la restitution de la marchandise en possession du client.

6. Livraison et enlèvement de la marchandise

La marchandise peut être livrée au client par LCK, en Suisse exclusivement, ou enlevée par le client directement dans le lieu de choix des parties.

Le risque de perte ou de détérioration de la marchandise est transféré à l'acheteur uniquement au moment où celui-ci prend possession effective des produits, lors de la remise.

Lorsque les parties conviennent que la marchandise sera livrée au client par LCK, les éventuels délais de livraison indiqués par LCK le sont à titre purement indicatif et n'engagent aucunement LCK.

Un délai de livraison tardif dû à des causes indépendantes de LCK, ne donne en particulier pas de droit à la rétractation ou modification du contrat par le client.

Les tentatives infructueuses de livraisons sont facturées au client.

Toute modification de commande intervenant après la préparation de la livraison entraîne les frais supplémentaires.

Lorsque les parties conviennent que la marchandise sera enlevée par le client chez LCK, le client annonce à LCK 10 jours à l'avance à quel moment il entend enlever la marchandise. LCK se réserve le droit de ne livrer ou de n'accepter l'enlèvement de la marchandise que contre paiement préalable du prix de vente.

7. Contrôle de la marchandise par le client

Le client est tenu de vérifier l'état des marchandises commandées dès leur réception et d'aviser immédiatement LCK de la découverte d'éventuels défauts dont LCK est garant en vertu de l'article 8 des présentes CGV.

Le délai pour aviser par écrit LCK est de 5 jours.

Concernant les quantités, sauf accord contraire des parties, celle-ci est vérifiée au moment de la livraison ou de l'enlèvement. La constatation est réputée faite par la signature du bon de livraison.

A défaut d'un tel avis, les marchandises sont réputées acceptées par le client.

8. Garantie

LCK garantit exclusivement l'authenticité des marchandises qu'elle vend, à savoir que les bouteilles vendues contiennent bien le vin indiqué sur l'étiquette apposée sur la bouteille. Les reprises de marchandises pour d'autres motifs que le défaut d'authenticité sont laissées à la libre discrétion de LCK.

9. Bouteilles bouchonnées

Un cas isolé de goût de bouchon ne peut donner droit à aucune prétention de la part du client. En revanche, si le goût de bouchon est répété pour de nombreuses bouteilles du même vin, LCK entrera en matière en fonction des garanties données par le fournisseur, pour autant que les bouteilles visées soient rendues aux ³/₄ pleines, avec le bouchon d'origine.

10. Modification des CGV

Les présentes conditions générales peuvent être modifiées par LCK à tout moment et sans préavis.

11. Droit applicable et for

Le présent contrat est régi par le droit suisse. Tout litige découlant du ou en relation avec le présent contrat sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux ordinaires du siège de la société.