



CREW  
DISTRIBUTION

EST. 2020

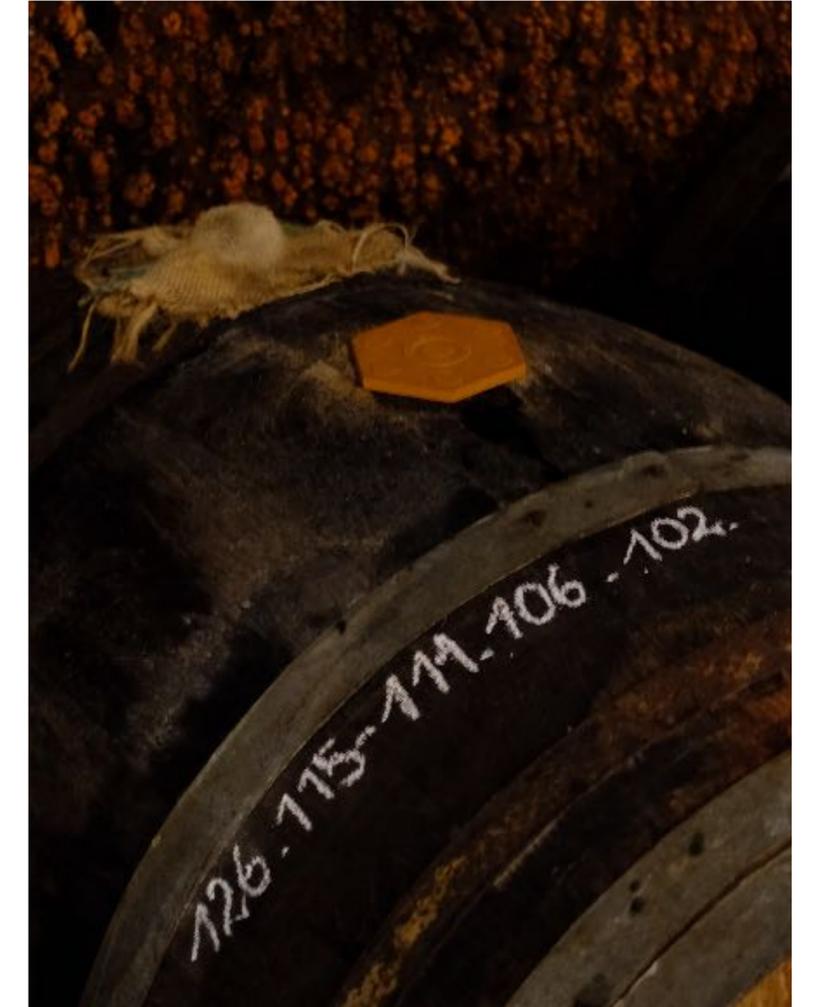
<b>Présentation</b>	p.3	<b>Jura</b>	p.14	<b>Auvergne</b>	p.22	<b>Italie</b>	p.34
<b>Clients</b>	p.4	<i>Marin Fumey</i>		<i>Henri Chauvet</i>		<i>Piero Cristoffori</i>	
<b>Informations</b>	p.5	<b>Bandol</b>	p.15	<b>Rousillon</b>		<i>Chiussuma</i>	
<b>Champagne</b>	p.8	<i>Tour du Bon</i>		<i>Léah Anglès</i>		<b>Belgique</b>	p.37
<i>Champagne Vincey</i>		<b>Bourgogne</b>	p.16	<b>Rhône</b>	p.23	<i>Meuzenne</i>	
<i>Michel Gonet</i>		<i>Domaine de Cassiopée</i>		<i>Thibaud Capellaro</i>		<b>Californie / Oregon</b>	p.42
<b>Alsace</b>	p.10	<b>Beaujolais</b>	p.17	<i>Cuchet Beliando</i>		<i>Phelan Farm</i>	
<i>Pierre Weber</i>		<i>Clotaire Michal</i>		<i>Christian Rouchier</i>		<i>Domaine de la Côte</i>	
<b>Loire</b>	p.11	<i>Obora</i>		<b>Espagne</b>	p.25	<i>Piedrasassi</i>	
<i>Chateau de Bonnezeaux</i>		<b>Isère</b>	p.18	<i>Envinata</i>		<i>Sandhi wines</i>	
<i>Jean Baptiste Hardy</i>		<i>Nicolas Gonin</i>		<i>Pablo Matallana</i>		<i>La Onda</i>	
<b>Jurançon</b>		<b>Savoie</b>	p.19	<i>Carmelo Pena Santana</i>		<i>Evening Land</i>	
<i>Domaine Lajibe</i>		<i>Domaine de Chevillard</i>		<i>Pepe Raventos</i>		<b>Patagonie</b>	p.43
				<i>Pablo Soldavini</i>		<i>Bodega Chacra</i>	
				<i>Las Pedreras</i>		<b>Spiritueux</b>	p.44
				<i>Manuel Cantalapiedra</i>		<i>Capreolus</i>	
				<i>Mixtura</i>			
				<i>Alberto Orte</i>			

CREW DISTRIBUTION émerge en 2020 sous l'impulsion de Marco Pelletier du Restaurant Vantre à Paris & Mathieu Robert. Notre intime collaboration se concentre sur des vigneronnes & vignerons qui nous tiennent à coeur et dont nous admirons le travail (il est bien plus facile de parler d'un vin que l'on aime).

Nos vigneronnes travaillent leurs vignes selon des méthodes respectueuses. Ce n'est pas une question de dogme ni de marketing, encore moins une question d'agriculture biologique ou biodynamique, mais plutôt de respect de la terre et de bien faire les choses.

Nous avons pour but de construire au fur et à mesure des années un catalogue de vigneronnes qui nous ressemble pour apporter à nos clients des outils supplémentaires & dynamiser leurs cartes des vins.

Faire en sorte que votre carte des vins devienne votre carte de visite. Une cuisine authentique rime indéniablement avec un lien sincère autour du vin, dans un but recherché de tous, le plaisir de la table.



Faire en sorte que votre carte des vins devienne votre carte de visite. Une cuisine authentique rime indéniablement avec un lien sincère autour du vin, dans un but recherché de tous, le plaisir de la table.

Depuis 2020, nous avons la chance d'accompagner une grande diversité de partenaires, du restaurant triplement étoilé au bistrot de quartier. Avec toujours, cette même exigence pour la qualité du produit et l'histoire qui se cache derrière.

*Maison Pic \*\*\**

*Le Clarence \*\**

*Le Cheval Blanc \*\*\**

*Guy Savoy \*\*\**

*Pavillon Ledoyen \*\*\**

*La Scène \*\**

*Le Peninsula Paris \*\**

*Restaurant Le Gabriel \*\*\**

*La Table d'Olivier Nasti \*\**

*Taillevent Paris \*\**

*Le Georges V \**

*Dame de Pic \**

*L'Astrance Paris \*\**

*Hôtel Le Crillon \**

*Maison Rostang \*\**

*La Tour d'Argent \**

*Granite \**

*Quinsou \**

*Sola \**

*NE/SO \**

*Restaurant Yam'Tcha \**

*Substance Paris \**

*Frenchie \**

*Comice \**

*Septime \**

*Septime \**

*Les Climats \**

*Shabour \**

*La Butte \**

*Butcher of Paris*

*Restaurant Vantre*

*Le Chateaubriand*

*Parcelles*

*Le Verre Volé*

*Le Mermoz*

*Restaurant Omar Dhiab \**

*Des Terres*

*Les Arlots*

*Gare au Gorille*

*Maison Sota*

*Sacré Burger*

*Restaurant Jouvence*

*Wineshop*

*Les Poulettes Batignolles*

*Le Bon Georges*

*Le Petit Sommelier*

*Restaurant Capitaine*

*Mary Celeste*

*La Dilettante*

*Chablis Wine Not*

*Chai d'Oeuvre*

*Caves Julhès*

*La Cagoule*

*Les Bouteilles Nantes*

*L'auberge de la Forge*

*Ardent*

*Comestibles*

*Liquiderie*

*Caché / Amagat*

*Le Paul Bert*

*Chez Eugène*

*Grand Coeur / Jaja*

*Chocho*

*L'envie du jour*

*Lot Of Wines*

*Le 107 Bis*

*228 L*

*Cave Pigalle*

*Bonne Aventure*

*Eels*

*Le Saint Sébastien*

*Restaurant Massale*

*Et d'autres .....*

**DEPART PLATEFORME**

Conditions de livraison pour  
Paris et Île-de-France

**12-36 bouteilles** : 28,80 HT  
**36-48 bouteilles** : 0,90 / Cols  
**48-72 bouteilles** : 0,80 / Cols  
**72-240 bouteilles** : 0,70 / Cols

*Les vins départ cave sont  
stockés à une température  
constante de 14°C. Les  
livraisons sont effectuées  
par une équipe de  
professionnels conscient de  
la fragilité des  
marchandises transportées.*

**\*Pour une livraison en dehors de  
Paris et Ile-de-France, merci de  
demander une cotation.**

# CREW DISTRIBUTION

EST.2020

1

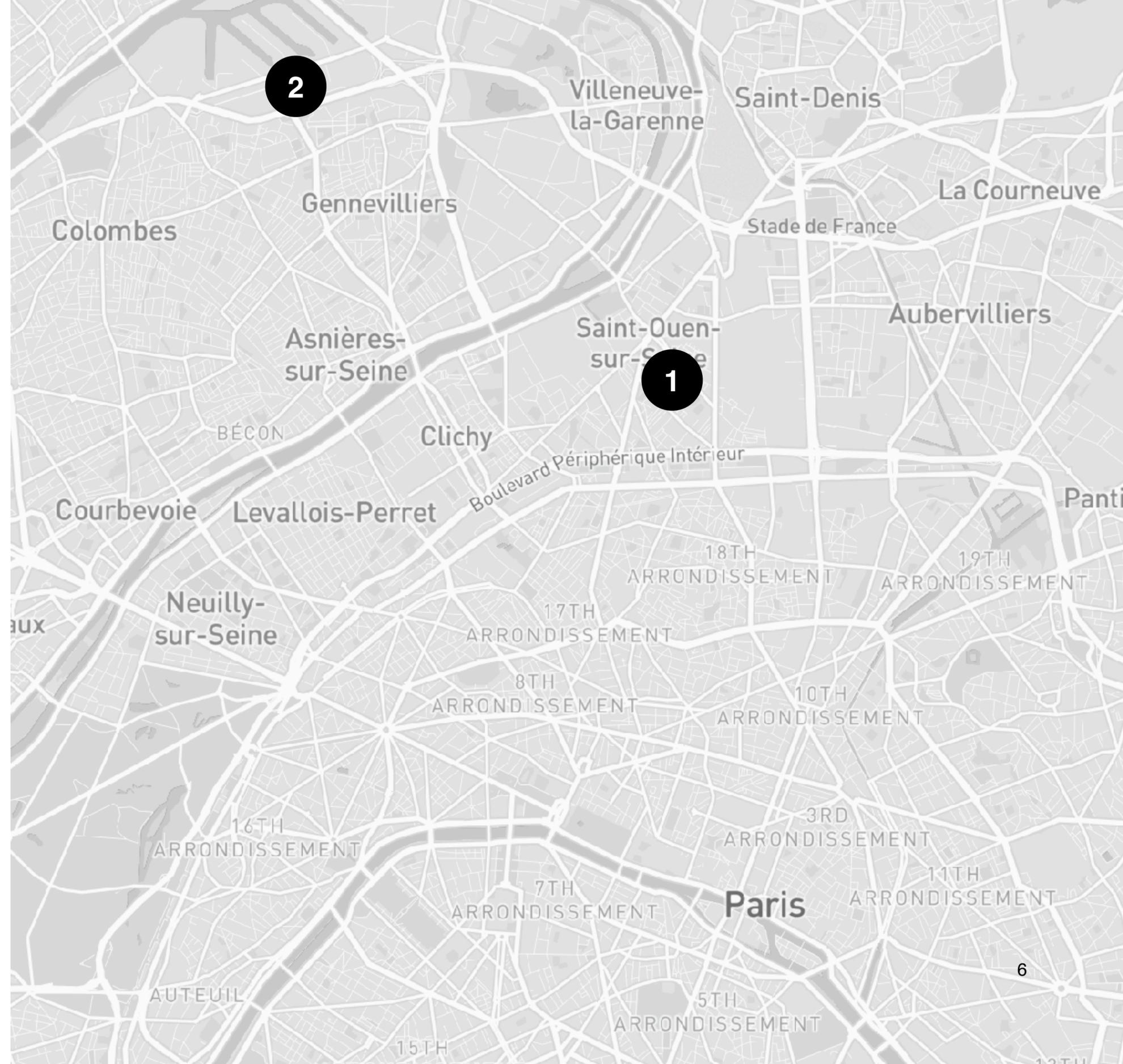
## *Bureaux / Crew Distribution*

23 Allée de Paris  
Saint-Ouen, 93400  
+33 (0) 6 77 25 46 88

2

## *Entrepôt / Crew Distribution*

3-5 Route du Môle 2 et 3  
Bâtiment B31 - CE 222  
Gennevilliers, 92637  
+33 (0) 1 47 94 98 21



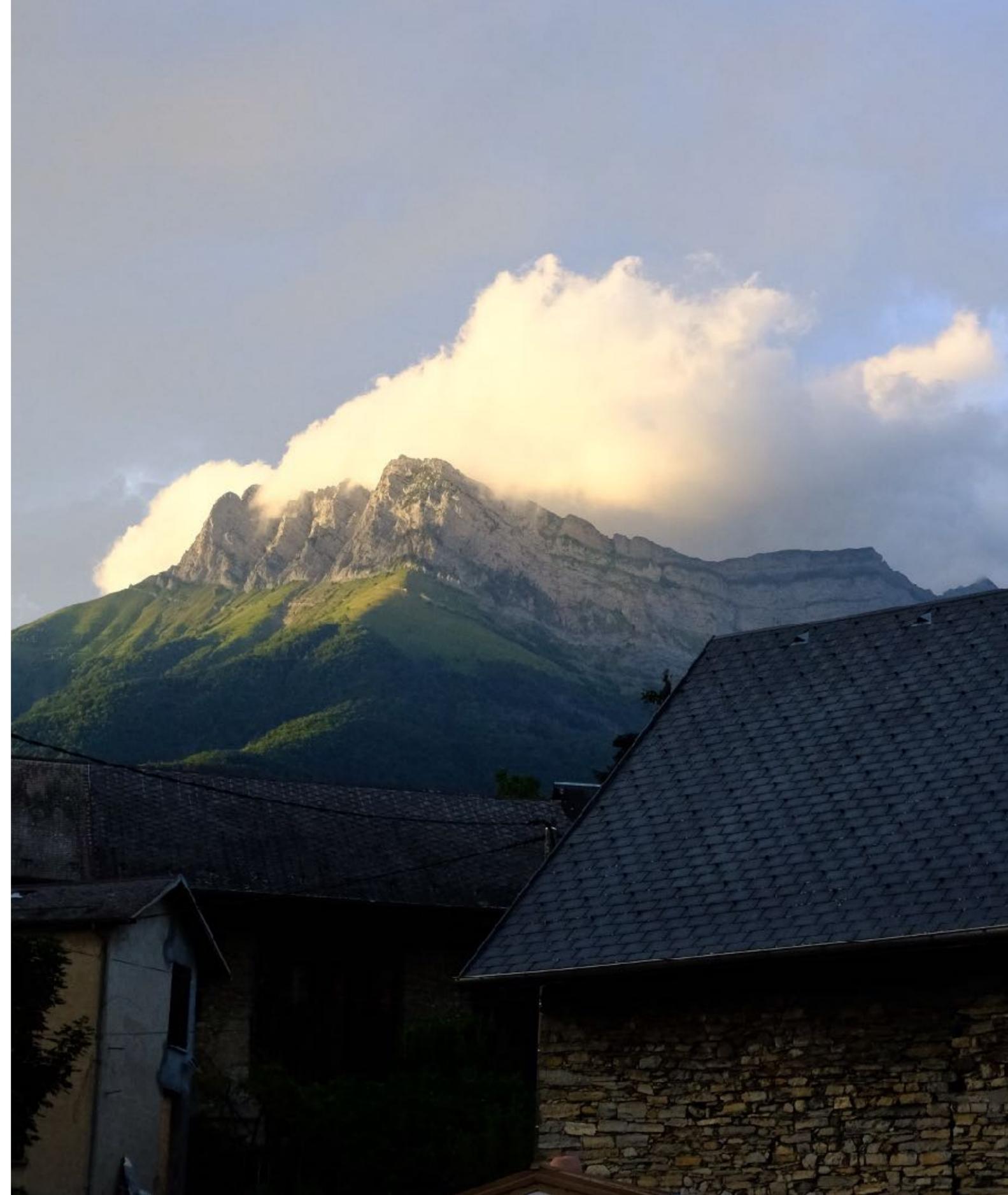
CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

CATALOGUE  
France

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



**Champagne**  
**Michel Gonet**

Une culture respectueuse du végétal, une dizaine d'hectares isolées, idéalement situés sur le grand cru du Mesnil-sur-Oger, ainsi qu'à Vindey et Montgueux. L'expertise conjugée d'Antoine Gomerieux jeune chef de cave & Marco Pelletier offre des vins d'une grande précision. La belle endormie de la champagne, prend un nouveau souffle depuis le millésime 2011. Les vins de la maison ne cessent de s'améliorer et les temps sur lattes sont toujours respecté à l'image des grands crus 2015 qui arrivent à peine sur le marché.



<i>Terroir de Fravaux - Fravaux, lieu-dit « Le Varlan », Côte des Bar Blanc de Noirs Extra-brut 4g/L</i>	<b>18,50€ HT</b>
<i>Vindey &amp; Montgueux - Blanc de Blancs / Extra-brut 2g/L</i>	<b>19,50€ HT</b>
<i>Les 3 Terroirs 2018 - Mesnil sur Oger + Vindey &amp; Montgueux, Blanc de Blancs / Extra-brut</i>	<b>22,00€ HT</b>
<i>Grand Cru Mesnil sur Oger 2015 - Mesnil-sur-Oger, lieu-dit « Les Hautes Mottes » Zéro dosage</i>	<b>27,00€ HT</b>
<i>Ratafia de Champagne 1996 - 100% Pinot Noir des terroirs de Fravaux, 18% d'alcool</i>	<b>30,00€ HT</b>

# CREW EST.2020 DISTRIBUTION

## Champagne

### Domaine Vincey - Certifié AB + Demeter

Le destin est donc tout tracé pour Quentin Vincey (8ème génération de coopérateurs) lorsqu'il prend les rênes de l'entreprise familiale. L'histoire du jeune homme et de Marine, sa compagne, aurait pu ne jamais faire d'émules. Oui mais voilà, le couple conscient de leur héritage (sept hectares sur les communes d'Oger, Chouilly et Mesnil dont cinq en sélection massale), compte sérieusement en découdre et rendre à Oger ses lettres de noblesses. Leur arrivée au Domaine en 2014 marque la séparation du contrat avec la coopérative du village et le début d'une aventure qui ne pourrait se passer de la certification en bio + Demeter (désormais effective). Très vite, le couple se questionne, écoute beaucoup et s'entoure bien. La biodynamie semble répondre davantage à leur idéal de vignes et plus largement, de vie. Au Château de Renneville, situé à 10 km de l'exploitation, Marine et Quentin bâtissent un laboratoire vivant, où les animaux, les arbres et les plantations créent un cercle vertueux dans lequel ils s'inscrivent. Les préparâts biodynamiques sont élaborés avec les récoltes du lieu. Le millésime 2014 représente la genèse de cette aventure, et le couple baptise ce lancement à travers la cuvée « La Première ». Aujourd'hui Marine et Quentin compte plusieurs parcelles sur Oger et le Mesnil, les vinifications sont effectuées par gravité et les vins vinifiés sans sulfures et sur levures indigènes. Nous sommes fiers de suivre ces deux jeunes vigneronnes qui s'inscrivent déjà au sommet de la champagne vigneronne.



## CATALOGUE France

PRIX DOMAINE - FRAIS DE LIVRAISON A PREVOIR

**Oger 2019** - Sélection de plusieurs parcelles du village, plantations massales entre 1937 et 1974. Bas de coteaux, plein terroir et bas de terroir. Sols argilo-calcaires, fermentation et élevage 12 mois sur lies en fût de chêne. Tirage liège / Dosage brut nature.

épuisé

**Le Mesnil sur Oger 2019** - Chardonnay Grand Cru du Mesnil. Sélection de 2 parcelles « Auge + Le Chemin de Châlon » Plantations massales de 1968 et 1971. Sols argilo-calcaires sur craies, fermentation et élevage 12 mois sur lies en fût de chêne. Tirage liège / Dosage brut nature.

épuisé

**Oger "Le Grand Jardin" 2019** - Chardonnay Grand Cru d'Oger, parcelle de 0.45 Ha, plantation massale de 1967. Plein terroir du village, fermentation et élevage 12 mois sur lies en fût de chêne. Tirage liège / Dosage brut nature.

épuisé

**Coteaux Champenois 2020** - Chardonnay Grand Cru d'Oger et du Mesnil sur Oger. Sélection de parcelles ("Le Grand Jardin", "Chemin de Châlons" et « Auge") Plantations massales de 1967, 1968 et 1971. Sols argilo-calcaires sur craies, Levures indigènes et malo-lactique naturelle, fermentation et élevage 27 mois sur lies en fût de chêne.

épuisé

# CREW EST.2020 DISTRIBUTION

*Alsace*

*Domaine Pierre Weber*

*Après quelques années à Paris coincées dans des bureaux tentant de sauver la planète en tant qu'ingénieur dans l'environnement, Pierre décidé de créer son domaine à partir des vignes de son grand-père à Husseren-les-Châteaux. Au sud de Colmar, sur 3 hectares, dont 1 sur le grand cru cru Eichberg, avec pour philosophie de remettre l'humain, la vigne et les vins au cœur du projet. Le premier millésime 2019 annonce déjà la couleur avec des vins identitaires, éclatant et digeste. En 2020, l'objectif est plus grand avec 4 hectares de vignes, composé de différentes parcelles et de différents cépages !*



**OUT OF STOCK**

**CATALOGUE** France

PRIX DOMAINE - FRAIS DE LIVRAISON A PREVOIR

## Loire

### Château de Bonnezeaux

La famille Saclier de la Bâtie (anciennement Prévost) est présente sur le fief de Bonnezeaux depuis le début du 15<sup>ème</sup> siècle. De cette époque, il reste aujourd'hui deux caves sus le Château de Bonnezeaux. La propriété devient viticole au début du 19<sup>ème</sup> siècle et la production des vins se fait en approche naturelle dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle. Dans les années 80, le Château de Bonnezeaux ferme ses portes et ses exploitations sont alors louées à des vigneron du coin. C'est un concours de circonstance qui en 2015 a rendu possible un nouveau départ pour le Château de Bonnezeaux, lorsque Guyonne Saclier de la Bâtie effectue un stage chez Mark Angeli du domaine de la Sansonnière. Elle a également l'occasion de travailler au côté d'un certain Stéphane Bernaudeau à ce moment là. L'idée germe alors chez les membres de la famille de reprendre le domaine avec un gros travail entrepris pour remettre en état les bâtiments et les parcelles. 2016 fût le premier millésime du Château de Bonnezeaux qui travaille actuellement sur environ 5 hectares de Chenin blanc.



**Vin de France « Les Plantes » 2022** - C'est une parcelle voisine de la Vieille Vigne et de Prieur des Noues. Même terroir que ces deux-dernières avec toutefois une profondeur de sol argileux plus importante sur une partie de la surface.

épuisé

**Vin de France « Montagne » 2022** - Vigne de 80 ares sur socle de limon argilo-sableux plantée en 1992. Petit volumes cette année, seulement 5,25 hL produits

épuisé

**Prieur des Noues 2022** - Deuxième millésime sur cette cuvée, avec deux ans d'élevage. C'est une petite parcelle de 35 ares qui se situe sous la « Minée Haute ». Peu ensoleillée car entourée de bois. Sol principalement graveleux et drainant et davantage argileux et lourd en fin de pente.

épuisé

**La Minée Basse 2021** - Deuxième millésime sur cette cuvée, avec deux ans d'élevage. C'est une petite parcelle de 35 ares qui se situe sous la « Minée Haute ». Peu ensoleillée car entourée de bois. Sol principalement graveleux et drainant et davantage argileux et lourd en fin de pente. Partie Haute de la parcelle.

épuisé

**La Minée Haute 2021** - Deuxième millésime sur cette cuvée, avec deux ans d'élevage. Peu ensoleillée car entourée de bois. Sol principalement graveleux et drainant et davantage argileux et lourd en fin de pente.

épuisé

**Vieilles Vignes 2019** - cuvée qui réapparaît enfin au terme d'un élevage de 4 années en fûts. Expérience d'un élevage long qui nous a enchanté et que nous tacherons de renouveler toutes les fois que les millésimes nous le permettrons.

épuisé

CATALOGUE France

PRIX DOMAINE - FRAIS DE LIVRAISON A PREVOIR

**Loire**

**Jean-Baptiste Hardy**

Reprendre les vignes familiales à Mouzillon dans le Muscadet était un objectif de long terme pour Jean-Baptiste. Il est dans un premier temps parti vinifier en Nouvelle-Zélande (Fromm Winery), en Patagonie (Bodega Chacra), en Californie (Domaine de la Côte) ainsi qu'en Bourgogne (Domaine Roulot & Domaine Leflaive). Ses nombreuses expériences lui ont permis d'avoir une idée précise des vins qu'il souhaitait faire. Aujourd'hui il produit deux cuvées à partir de 4ha de vieilles vignes de Melon de Bourgogne en sélections massales. Son premier millésime 2020 annonce déjà des vins d'une dimension exceptionnelle, en faisant un des jeunes vigneronns les plus prometteurs du Muscadet.



**CATALOGUE France**

PRIX DOMAINE - FRAIS DE LIVRAISON A PREVOIR

**Vin de France Blanc (Melon de Bourgogne) « Eclats » 2022**

Melon de bourgogne sur vignes de limon + argile & gabro en roche mère magmatique - 18 mois en cuve souterraine.

**8,80€ HT**

**Vin de France Blanc (Chardonnay) « L'Aubier » 2022**

Chardonnay élevé en demi-nuid ( 600L + amphore en grès ) parcelle de 15 ans sur le plateau au dessus du fief de chaintre - 12 mois sur lies fines. Léger batonnage à la veille des vendanges. 6 mois en masse en cuve souterraine - Sans SO2

**9,50€ HT**

**Vin de France « Ponceau » 2022**

Vigne de 35 ans, sur socle d'argile profond. Merlot en majorité à hauteur de 60%, cabernet sauvignon & cabernet franc. Egrappé à 100% puis élevé pendant 18 mois en 228L + amphore.

**12,50€ HT**

**Muscadet « Fief de Chaintre » 2022**

Vignes de 1960, sol de limons exposé nord, élevage de 12 mois sur lies fines en fûts, puis 6 mois en cuve verrée.

**14,50€ HT**

**Muscadet « Clos de Lozangère » 2022**

Vignes de 1950, sol sableux exposé sud, élevage de 12 mois sur lies fines en fûts, puis 6 mois en cuve verrée.

**14,50€ HT**

## Jura

### Marin Fumey

Marin Fumey, jeune vigneron jurassien pur souche, est quasiment né dans le Vin Jaune! Ses parents Adeline et Raphaël fondent le domaine en 1986 avec 56 ares de vignes, c'est leur premier bébé... Les choses ont bien évolué depuis, Fumey-Chatelain totalise aujourd'hui une quinzaine d'hectares en cours de conversion bio. Plus récemment, c'est l'arrivée en 2015 de leur fils cadet au domaine qui lui donne une nouvelle impulsion. Marin s'est formé en famille, passe par le BTS Viticulture-Œnologie de Beaune, puis part travailler à Paris à L'Ambassade de Bourgogne, c'est là qu'il se "fait le palais". C'est au fil de ses voyages dans l'Hémisphère Sud qu'il redécouvre nombre d'approches, notamment le travail par grappes entières en Australie à Spinifex Wine, ou bien le travail de la vigne tel un jardin chez Burn Cottage Vineyard en Nouvelle-Zélande, ou encore chez Alheit Vineyards en Afrique du Sud où il peaufine la vinification des blancs.



## CATALOGUE France

DÉPART DOMAINE - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

**Crémant du Jura 2020** - Les raisins proviennent de nos vignes de Montigny les assures et Arbois. Pressés en grappes entières, fermentés et élevés en foudres, tonneaux et cuve Inox pendant 18 mois. Deux années sur lattes avant dégorgement. **10,00€ HT**

**Chardonnay 2022** - Les raisins proviennent de nos vignes de Montigny les assures et Arbois. Pressés en grappes entières, fermentés et élevés en foudres, tonneaux et cuve Inox pendant 18 mois. **10,00€ HT**

**Chardonnay « Sauvagny » 2022** - Les raisins proviennent de la face Sud et Nord de l'amphithéâtre de Sauvagny. Les vignes ont été plantés entre 1962 et 2011 et poussent sur des sols argileux et calcaires du Jura. Pressés en grappes entières, fermentés et élevés en foudre, pièce de 500 L et oeuf béton pendant 12 mois. **14,00€ HT**

**Chardonnay « Savagnin Ouillé » 2022** - Assemblage de jeunes vignes de Savagnin. Plantées entre 2007 et 2019 et poussant dans des sols marneux. Pressés en grappes entières, fermentés et élevés en foudre et pièce de 500 L pendant 12 mois, puis mis en masse pendant 6 mois en cuve inox. 18 mois d'élevage. **14,00€ HT**

**Savagnin sous voile 2019** - Savagnin élevé sous voile pendant 36 mois dans nos greniers. **18,00€ HT**

**No Sin Tou Tsefs 2022** - Notre assemblage de Pinot noir (40%), Trousseau (40%) et Ploussard (20%). 20 jours de macération, 40% de grappes entières, élevé pendant 10 mois en foudres et en fût. **10,00€ HT**

**Ploussard « Brouille » Ménage 2022** - Un assemblage de vieilles vignes de ploussard plantées entre 1952 et 1970 et poussant sur les sols marneux du Jura. Les baies ont été égrappées à la main à la vigne et les cuves remplies au sceau. Le plus de délicatesse possible pour les raisins les plus délicats. 20 jours de macération, élevé pendant 10 mois en foudre (60%) et cuve inox (40%). **14,00€ HT**

**Pinot Noir « Aux Mélinaux » 2022** - Pinot Noir proviennent de notre vigne du lieu dit « aux Mélinaux » à Arbois et ont été plantés en 2002. Les céps poussent sur des sols argileux, riches en calcaire à gryphée. 100% grappes entières, 20 jours de macération. Elevé pendant 12 mois en pièce de 228 L. **14,00€ HT**

**Vin Jaune 2016** - Savagnin élevé sous voile pendant 84 mois dans nos greniers. **28,00€ HT**

***Bandol***  
***Tour du Bon***

La famille Hocquard est à la tête de ce domaine depuis 1968. Au Castellet, La Tour du Bon bénéficie d'un terroir particulier de souches calcaires et sableuses jouissant d'expositions variées qui font de lui, l'un des plus précoces de Bandol. Dès le milieu des années 80, le domaine se fait remarquer avec notamment la création, en 1987, de la cuvée Saint-Ferréol, un rouge solaire et fin issu de trois parcelles plantées autour d'une colline âgée de vingt millions d'années. Puis c'est à partir de 1990 et avec l'arrivée, à la tête de la propriété, d'Agnès Henry-Hocquard, que le vin prend une dimension supérieure ! Entourée de vinificateurs ligériens (Thierry Puzelat et Antoine Pouponeau), elle a su tenir le cap de l'excellence avec des vins conservant une grande personnalité et vieillissant harmonieusement dans un profil délicat sans jamais d'excès de maturité, d'extraction ou d'élevage.



**CATALOGUE France**

DÉPART DOMAINE -  
FRAIS DE PORT FIXES DE 35€ HT AU-DELÀ DE 24 BOUTEILLES

*Bandol Rosé 2023 - Mourvèdre, Grenache, Cinsault & Clairette* **11,00€ HT**

*Bandol Blanc 2023 - Clairette (80%), Ugni Blanc & Rolle* **14,00€ HT**

*VDF Epic & Poc 2022 - Mourvèdre (50%) & Carignan (50%), macération de 6 mois en amphore, sans So2* **16,00€ HT**

*Bandol Rouge 2021 - Mourvèdre (60%), Grenache, Cinsault & Carignan, élevage de 24 mois en foudre* **16,00€ HT**

*Bandol Rouge 2017 - Cinsault & Carignan, élevage de 24 mois en foudre* **22,00€ HT**

*IGP Méditerranée « En Sol » 2022 - 100 % Mourvèdre, fermentation et macération de 6 mois en amphores (tinajas de Padilla)* **26,00€ HT**

## **Bourgogne** **Domaine de Cassiopée**

Hugo Mathurin et Talloulah Dubourg ont fondé le Domaine de Cassiopée en Janvier 2020. Situé à Sampigny-Lès-Maranges, le Domaine de Cassiopée s'étend sur 5 hectares, principalement, sur les appellations Hautes Côtes de Beaune, Maranges et Bourgogne. C'est dans cet écrin de verdure que Talloulah et Hugo ont repris les vignes et ont de suite procédé à la conversion bio du vignoble, qui sera effective en 2023. Un duo avec une énergie puissante et débordante, bouillonnant d'idées et surtout de connaissances techniques leur permettant de faire dès leur premier millésime des grands vins. Talloulah et Hugo, oenologues de formation, ont roulés leur bosse dans des domaines prestigieux avant de se mettre à leur compte. Pour Talloulah, c'est au Clos de Tart qu'elle finalisera son diplôme d'œnologue avant de travailler chez Marie Thérèse Chappaz en Suisse. Hugo a travaillé quant à lui chez Roulot puis Mugnier avant de prendre les rênes du célèbre lycée viticole de Beaune (la Viti) pendant 2 ans. En cave, les vinifications se veulent peu interventionnistes, peu voire pas sulfitées (avec une très légère dose lors de la mise en bouteille). Talloulah et Hugo jouent aussi avec les contenants : on retrouve en cave une jarre italienne en grès de 500 litres, ainsi que des pièces (barriques) en bois plus classiques allant de 228 à 450 litres. C'est un véritable coup de cœur que nous avons eu lors de la dégustation, sans parler de la personnalité de ce duo qui a, il faut l'avouer, de très beaux jours devant lui... Le renouveau de la Bourgogne se trouve-t-il dans les Maranges ? Goûtez, et faites-vous une idée !



**CATALOGUE** France

DÉPART DOMAINE - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

### **Bourgogne Aligoté « Mitancherie » 2022**

*Vignes de 25 ans situées au-dessus de Cheilly-lès-Maranges, exposition Est.*

épuisé

### **Bourgogne Aligoté « En Gerlieus » 2022**

*Vignes de 30 ans et de 85 ans, exposition Nord-Est. Elevage en jarre en grès et en barrique.*

épuisé

### **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc « Les Côtés » 2022**

*Vignes sur sol granitique (atypique en Bourgogne), orientées nord-est.*

épuisé

### **Maranges Blanc « Les Plantes » 2022**

*Vignes de 30 ans et de 85 ans, exposition Nord-Est. Elevage en jarre et en barrique.*

épuisé

### **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge « Les Paizet » 2021**

*Vignes de 50 ans situées au-dessus des Côtés, sol argilo-calcaire.*

épuisé

### **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge « Les Côtés » 2021**

*Vignes de 50 ans sur sol granitique (atypique en Bourgogne), orientées Nord-Est.*

épuisé

### **Maranges Rouge « Le Bas du Clos » 2021**

*Vignes de 90 ans situées derrière la maison de Talloulah et Hugo, exposées sud-ouest sur sol argilo-calcaire.*

épuisé

### **Maranges Rouge « Le Saugeot » 2021**

*Vignes en fermage situé en altitude sur Dezize-lès-Maranges. Secteur plus froid que le reste des Maranges.*

épuisé

*Beaujolais*  
*Clotaire Michal*

Après 5 années à Cornas chez Thierry Allemand, Clotaire Michal s'est installé un temps en Saint Joseph où il a commencé à produire ses premiers flacons, évidemment immédiatement remarquables ! C'est aujourd'hui dans le Beaujolais qu'il sévit, à St Etienne la Varenne (tout près de chez Jean Claude Lapalu par exemple). Il y produit seulement deux cuvées et là aussi, il excelle ... À la vigne, aucun intrant chimique, tout comme à la cave d'ailleurs. Ici, on accompagne les vinifications, tout simplement. Le résultat parle de lui-même, des Gamays élégants et fins, de très belle garde, qui déploient toute leur majesté après une petite aération. À découvrir !



**Libre Pensée - 2021** - Exit La Napoléon, place à la cuvée Libre Pensée de Clotaire Michal, grappes entières - Macération semi carbonique 12 à 15 jours puis pressurage. 30 jours de fermentation. 50% fût de chêne 50% en cuve fibre, terroir de sable granitique rose.

**10,50€ HT**

**Terrien vin de France - 2023** - Fermentation accélérée sur ce Terrien 2023, vinifié en grappe entière et élevée 6 mois en cuve inox. Un gamay pulpeux, plein fruit pour les premiers beaux jours.

**7,50€ HT**

**CATALOGUE** France

DÉPART DOMAINE - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

# CREW DISTRIBUTION

EST.2020

## Beaujolais

### Domaine Obora

Angela Quiblier et Hugo Foizel, qui travaillaient auparavant ensemble au Domaine des Jeunes Pousses, unissent leurs forces pour créer leur propre domaine viticole appelé OBORA. Située à Chenas, dans le Beaujolais, OBORA incarne leur passion commune pour la vinification et leurs divers parcours dans le monde du vin.

Le nom OBORA dérive des lieux de naissance d'Angèle et Hugo (Aube et Jura) et du lieu où ils élaborent leurs vins (Beaujolais). L'agriculture en biodynamique, reflète leur engagement en faveur d'une viticulture durable. À l'intérieur de la cave, ils adoptent une approche minimaliste, utilisant uniquement des levures naturelles, et les vins sont non collés ni filtrés. Seule une quantité minime de sulfite est ajoutée avant la mise en bouteille.



**Chénas 2022** - Chénas « En Papolet » and Chénas « En Perelles » sur granite rose décomposé, sur une parcelle de 2,5H. Entre 10 / 15 jours de semi-carbonique en grappe entière. Elevage de 12 mois en cuve émaillée.

**13,00€ HT**

**Juliéнас 2022** - Juliéнас « En Rizières » sur sol d'argile + sables siliceux sur une parcelle de 0,6h. Entre 8 / 10 jours de semi-carbonique en grappe entière. Elevage de 12 mois en cuve émaillée.

**12,00€ HT**

**BOB VDF** - Moulin à Vent sur sols de granite rose décomposé peu profond. 2021 + 2022. Assemblage des millésimes sur un millésime 2021 très faible et une parcelle de 0,14 Ha pour 4 hectolitres vendangé en 2021. Entre 8 / 10 jours de semi-carbonique en grappe entière. Elevage de 11 mois en cuve émaillée.

**10,00€ HT**

**BLANC.O VDF 2022** - IGP Saône et Loire « En Marmets » sur argile profond. 100% chardonnay en pressurage direct et élevage sous bois pendant 10 mois.

**12,00€ HT**

**CATALOGUE** France

DÉPART DOMAINE - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

## Isère

### Nicolas Gonin

Le dauphinois Nicolas Gonin, ampélographe & vigneron avait un rêve : cultiver à nouveau de vieux cépages dauphinois en IGP Balmes Dauphinoise, entre Lyon et Chambéry, à Saint-Chef. Il revient à des cépages tardifs comme la mondeuse et le persan qui avaient quasiment disparu. Il replante ensuite de l'altesse et de la jacquère typiques de Savoie, du viognier, et surgreffe de la verdesse sur du chardonnay. Nous parions sur l'avenir de cette production idéaliste (certifiée bio depuis 2012), intelligente, méticuleuse, qui va s'affiner avec l'âge des vignes et la confiance grandissante du vigneron.



## CATALOGUE France

DÉPART DOMAINE - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

### Altresse 2020

Vendangé le 9 et 10 septembre, 45 Hl/Ha. Elevage sur lies totales pendant 20 mois en cuve. Fermentation malo-lactique faite, faibles doses de SO2

Par 24	Par 48	Par 120
9,90€ HT	9,60€ HT	9,50€ HT

### Blanc Viognier Altresse 2022

Vendangé le 6 septembre, 28 Hl/Ha (gel et filage). Elevage sur lies totales pendant / 11 mois en cuve. Fermentation malo-lactique faite, faibles doses de SO2

10,40€ HT	10,20€ HT	10,10€ HT
-----------	-----------	-----------

### Blanc Oolithes 2022

Vendangé le 5 septembre, 25 Hl/Ha. Elevage sur lies pendant 11 mois en cuve. Fermentation malo-lactique faite, faibles doses de SO2

12,40€ HT	12,20€ HT	12,10€ HT
-----------	-----------	-----------

### Verdisse 2020

Vendangé le 8 septembre, 35 Hl/Ha. Elevage sur lies pendant 11 mois en cuve. Fermentation malo-lactique faite, faibles doses de SO2

11,90€ HT	11,70€ HT	11,60€ HT
-----------	-----------	-----------

### Mondeuse 2022

Vendanges le 23 octobre, 45 Hl/ha. Eraflage à 100%, 30 jours de macération, un remontage par jour, élevage en cuve sur lies très fines pendant 9 mois. Mis en bouteilles sans collage mais avec filtration. Faibles doses de SO2

11,40€ HT	11,20€ HT	11,10€ HT
-----------	-----------	-----------

### Persan 2018

Vendanges le 18 et 19 septembre, 47 Hl/ha. Eraflage à 100%, 30 jours de macération, un remontage par jour, élevage en cuve sur lies très fines pendant 48 mois.

12,90€ HT	12,70€ HT	12,50€ HT
-----------	-----------	-----------

## Savoie – Domaine Chevillard

### Matthieu Goury & Guillemette Renard

Dans le hameau de Chevillard, à St-Pierre-d'Albigny Matthieu Goury & Guillemette Renard se lancent en 2013 soutenus par leurs employeurs et amis négociants. "Au début, je vendais le raisin, mais en 2016, j'ai sorti mon 1er millésime." Avec un minimum de mécanique, entre les rangs comme en cave. Dans l'ancienne grange, au sommet de sa maison, le magnifique pressoir champenois de 1972 – qu'il présente les yeux brillants de fierté. Le jus très clair qui en sort s'écoule dans les cuves de l'étage du dessous, et redescend encore d'un niveau, le lendemain, pour rejoindre les tonneaux. Sans aucune pompe, par simple gravité du grenier au sous-sol. Et Matthieu décide d'attendre longtemps, le temps de laisser se faire cette fermentation malolactique qui désacidifie le vin et qu'on évite ou stoppe habituellement en Savoie. Résultat ? Des Mondeuses dont on souligne déjà la franchise, l'intensité ; des Abymes et Apremont dont on apprécie le sérieux, la pureté et la tenue. Et ça, c'est exactement ce que Matthieu recherche.



## CATALOGUE France

DÉPART DOMAINE – FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

#### AOP Savoie : Jacquère 2021

Vignes sur sols de marnes grises, orientées sud-est. Élevage en foudre pendant 2 ans.

épuisé

#### AOP Savoie : Cru « Abymes » 2021

Jacquère orientées nord-est à 450m sur sols brun calcaires en pied de coteaux du Mont Granier. Élevage en foudre pendant 2 ans.

épuisé

#### AOP Savoie : Cru « Apremont » 2021 / 2018 MAG

Très vieilles Jacquère orientées nord-est sur des sols de calcaires blancs fragmentés issus des éboulis du Mont Granier. Élevage en foudre pendant 2 ans.

14,00€ HT

29,00€ HT / MAG

#### AOP Roussette de Savoie 2020 / 2018 MAG

Altesse en exposition sud-est sur des éboulis calcaires du Massif des Bauges, très bel ensoleillement. Élevage en foudre pendant 3 ans.

épuisé

45,00€ HT / MAG

#### AOP Roussette de Savoie 2016

Altesse en exposition sud-est sur des éboulis calcaires du Massif des Bauges, très bel ensoleillement. Élevage en foudre pendant 3 ans.

23,00€ HT

#### AOP Mondeuse Blanche 2021

Mondeuse blanche, en exposition sud-est sur des éboulis calcaires du Massif des Bauges, très bel ensoleillement. Élevage en foudre pendant 3 ans.

épuisé

#### AOP Savoie : Gamay 2020 / 2018 MAG

Vignes sur sols de marnes grises, orientées sud-est. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

29,00€ HT / MAG

#### AOP Savoie : Pinot Noir 2020

Vignes sur sols de marnes grises, orientées sud-est. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

#### AOP Savoie : Pinot Noir 2016

Vignes sur sols de marnes grises, orientées sud-est. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

32,00€ HT / MAG

#### AOP Savoie : Mondeuse 2020 / 2018 MAG

Vignes sur sols argilo-calcaires, orientées sud-est. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

42,00€ HT / MAG

#### AOP Savoie : Mondeuse « Saint Jean de la Porte » 2018

Vignes sur sols argilo-calcaires, orientées sud-est. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

49,00€ HT / MAG

#### AOP Savoie : Mondeuse « Saint Jean de la Porte » 2016

Vignes sur sols de marnes en feuillets avec quartz, orientées sud-est. Forte Pente. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 2 ans, puis 9 mois en bouteille.

épuisé

#### AOP Savoie : Mondeuse « La Mort » 2016 / 2018

Vignes de 70 ans sur sols de marnes avec beaucoup de quartz, orientées sud-est. Forte Pente. Vendange égrappée. Élevage en fûts pendant 1 an, puis 5 ans en bouteille.

29,90€ HT

**Roussillon - Collioure**  
**Domaine Léah Anglès**

Protégée de Philippe Gard depuis 2014, Léah Anglès débute son activité sur le millésime 2022 après avoir vinifié quelques millésime de Divay dans les caves de la Coume Del Mas. Aujourd'hui à la tête d'un domaine de 5 hectares, aux multiples parcelles (la plupart replantés) entre Collioure, Cerbère et Port-Vendre. Un travail de titan, dû à la dureté des terroirs de Collioure et aux rendements très faibles. Un projet extrêmement courageux et d'avenir, offrant une lecture parfaite du plein potentiel de ses vins généralement boudés et classifiés comme « non digeste ». Une maîtrise parfaite de la cave, et des temps d'élevage offrent une gamme ultra cohérente entre plaisir immédiat et gros potentiel de garde. A suivre de très près. Bravo Léah !



**CATALOGUE** France

DÉPART PLATEFORME - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

**Opa 2022**

*Un assemblage composé à 60% de Grenache et à 40% de Syrah. C'est la seule cuvée qui provient de deux parcelles différentes, à savoir Collioure et Banyuls. Les deux parcelles sont situées sur un sol de schistes, mais elles ont deux expositions différentes. Les Syrah ont été élevées en vieilles barriques pendant 6 mois. C'est la représentation classique du Collioure, pulpe et matière. Potentiel de garde 5 ans.*

épuisé

**Divay 2022**

*est un vin à base de 100% de Grenache noir provenant de Port-Vendres. Vinifié en partie en grappes entières avec une macération courte, ce qui lui permet davantage de légèreté tout en gardant une bouche de fruits noirs type cerise, cassis. Potentiel de garde de 5 à 7 ans.*

épuisé

**L'éléphant blanc 2022**

*issu d'une vigne de Cerbère, dernière frontière avant l'Espagne. Les derniers ceps de vignes sont à seulement 20 mètres de la plage. Ce vin est produit à partir de vieux Grenaches noirs d'environ 80 ans, et le rendement est de seulement 6 hectolitres par hectare. Ces conditions particulières contribuent à donner un côté salin au vin.*

épuisé

**Pilgrim 2022**

*Une cuvée de Carignan située sur les hauteurs de Collioure, la parcelle est traversée par un des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, d'où son nom. Elle bénéficie d'une exposition importante au vent et aux embruns marins. Cela confère au vin des caractéristiques distinctives et reflète l'influence de son terroir, un côté frais, légèrement mentholé. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.*

épuisé

## Auvergne

### Domaine Henri Chauvet

Henri Chauvet est un Auvergnat retourné au pays des ses anciens. Il commence sa vie professionnelle diplômé d'école de commerce avec un master 2 de direction financière. Après un passage en banque et assurance, il change de voie et se forme en Suisse à Lausanne où il obtient un diplôme d'état Suisse d'Acupuncture et de Phytothérapie. Il exerce 5 années en cabinet. À la suite de cette expérience, lui vient l'envie de revenir à un métier plus paysan, proche de la terre. Il effectue un BTS Viti-Oeno par correspondance et alterne 3 ans de formation à moitié chez Thierry Allemand à Cornas et chez Gourt de Mautens à Rasteau. Son premier millésime 2021 est issu des terroirs de Boudes en Côtes d'Auvergne où il a acquis un domaine de 10 ha. La vigne est travaillée en Bio, la vinification se fait sans intervention, en levures indigènes, rien n'est collé ni filtré. Seuls de vieux fûts sont employés, les vins sont majoritairement sans So2 ajouté mais si besoin, il se réserve le droit d'en employer. Henri veut réaliser des vins aux identités très marquées, dont le but est d'exprimer les subtilités des lieux et non une idéologie, cela pour donner naissance à des vins qui traversent le temps et qui racontent une histoire, des terroirs.



## CATALOGUE France

DÉPART PLATEFORME - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

### Froussard 2022 - 100% chardonnay

Une parcelle située dans un hameau très proche de Boudes avec des vieux chardonnays issus d'une sélection massale bourguignonne. Une dominante d'argile rouge très riche en oxyde de fer avec une décomposition minérale granitique. Les raisins ont été directement pressés (je ne foule pas). 9 mois d'élevage dans des fûts neufs de 500 l (50%) et des vieux fûts de 228 l (50%). Le bois ne marque pas du tout. Il s'agit de bois de la forêt de Tronçais qui ont subi un séchage long (36 à 48 mois) avec une chauffe très légère. Je travaille avec la tonnellerie Rousseau en Bourgogne.

épuisé

### Rouge 2022 - 100% gamay

Une parcelle composée essentiellement avec des vieux gamays d'Auvergne et des gamays beaujolais. On peut également trouver quelques autres variétés de gamay en quantité limitée. Une dominante d'argile rouge très riche en oxyde de fer avec un bloc calcaire affleurant. 12 à 15 jours de macération en grappes entières dans des grandes cuves en inox. Uniquement des remontages au seau pour mouiller le chapeau. 9 mois d'élevage dans des vieux fûts de 300 l et de 228 l. Non levuré - Non collé - Non filtré.

épuisé

### Vie ordinaire 2022 - 100% pinot noir

Il s'agit de deux parcelles : une grande parcelle dans le cœur du coteau historique du village avec une dominante très volcanique et une petite parcelle avec le soleil levant où il y a des restes de bombes volcaniques et des marnes bleues. 12 à 15 jours de macération en grappes entières dans des grandes cuves en inox. Uniquement des remontages au seau pour mouiller le chapeau. 9 mois d'élevage dans des fûts neufs de 500 l (35%) et des vieux fûts de 228 l (65%).

épuisé

### Abrupts 2022 - 100% gamay

Il s'agit de l'assemblage de tous mes plus beaux terroirs de gamay du coteau historique de Boudes (dans des très fortes pentes). Le basalte règne en maître avec différents types de marnes (essentiellement, elles sont bleues). 4 semaines de macération en grappes entières dans des grandes cuves tronconiques en bois. Quelques pigeages aux pieds (un pour lancer la fermentation, un pour consolider la bonne cinétique fermentaire et un pour extraire les plus beaux éléments des raisins). 9 mois d'élevage dans des vieux fûts de 300 l et de 228 l.

épuisé

# CREW EST.2020 DISTRIBUTION

*Rhône*

*Thibaud Capellaro*

Les vins de Thibaud Capellaro soufflent comme un vent de fraîcheur et de renouveau sur la vallée du Rhône nord. Un vigneron rencontré il y a 2 ans et dont le charisme et la détermination font oublier la jeunesse de son domaine. Sa richesse il la tire notamment de ses nombreuses expériences auprès de domaines réputés en France et à l'étranger comme André Perret, Joblot, Le Devay, Duclaux, Adam Foster, Syrahmi... Thibaud n'est pas issu d'une famille de vigneron, il est arrivé dans le monde du vin par passion et c'est bien là le véritable moteur des grands vins d'émotions. Libre de tout schémas de pensée, il utilise divers contenant pour élever ses vins : bois, inox, jarres, fibre... Un domaine qui casse les codes et même la baraque avec des cuvées telles que la Canuse où il vient presser une macération de viogner sur des marcs de Syrah. Surprenant et addictif, comment n'y avait-on pas pensé avant? et que dire des futurs côte-rôties que nous avons goûtées pas crachées, et qui s'annoncent comme de futures légendes du vignoble rhodanien



## **Pierre Taillée 2022**

PIERRE TAILLÉE VSIG ROUGE CÉPAGES : SYRAH 100% VINIFICATION : VENDANGE ENTIÈRE 15 JOURS SANS INTRANTS / CONTIENT DES SULFITES <15MG/L ÉLEVAGE : DEMI MUIDS / TERROIR : GRANITE.

épuisé

## **La Canuse 2022**

LA CANUSE VSIG CÉPAGES : VIOGNIER 95% SYRAH 5% VINIFICATION : VENDANGE ENTIÈRE 10 JOURS PRESSÉ SUR MARCS COTE ROTIE ÉLEVAGE : DEMI MUIDS ET AMPHORE SANS INTRANTS / SANS SULFITES AJOUTÉS TERROIR : GRANITE / ARGILO CALCAIRE.

épuisé

## **Terra 2022**

TERRA VSIG ROUGE CÉPAGES : SYRAH 95% / MARSANNE VIOGNIER 5% VINIFICATION VENDANGE ENTIÈRE 10 JOURS SANS INTRANTS / SANS SULFITES AJOUTÉS ÉLEVAGE : DEMI MUIDS TERROIR : GRANITE / ARGILO CALCAIRE.

épuisé

**CATALOGUE** France

DÉPART PLATEFORME - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

**Rhône**  
**Christian Rouchier**

C'est en 2007 que Christian Rouchier, à partir de vignes paternelles, réalise ses premiers hectolitres de vins pour la famille et les amis. Sa production plaît immédiatement et bien au-delà des cercles amicaux et familiaux. En 2010, il crée son entreprise agricole en parallèle de son activité professionnelle et en profite pour convertir le vignoble à l'agriculture biologique. En 2014, il profite d'un plan de licenciement pour se lancer pleinement dans l'aventure viti-vinicole et adjoint, en 2016, à son hectare et demi de vieilles vignes une nouvelle plantation d'un hectare composée de Syrah, de Marsanne et de Viognier. Sur les hauteurs de Saint-Jean de Muzols, Christian Rouchier a la chance de pouvoir exploiter quatre grands terroir : "Luc" et "La Chave" en Saint-Joseph, "Puat" et "Antraygue" en Vin de France.



**CATALOGUE France**

DÉPART PLATEFORME - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

**Vin de France Marsanne 2021**

Marsanne provenant d'une parcelle « Antraigue » située à 100m de la Chave. Cuvée confidentielle du domaine, élevée en cuve inox pendant 12 mois pour garder le maximum de fraîcheur.

14,50€ HT

**Vin de France Viognier 2021**

Viognier sur la parcelle « Antraigue », cuvée confidentielle du domaine, élevée en cuve inox pendant 12 mois pour garder le maximum de fraîcheur.

14,50€ HT

**Vin de France Rouge Syrah Antraigue 2021**

Parcelle située juste en dehors de l'appellation à côté de la Chave, sols de Gneiss, élevage en cuve inox pendant 6 mois + 6 mois supplémentaires sous bois.

12,50€ HT

**Vin de France Puat 2021**

Puat est en dehors de l'aire d'appellation Saint-Joseph et présente la singularité d'être complantée de Syrah (80%) et de Chasselas (20%). Elevage de 12 mois d'élevage sous bois.

**épuisé**

**Saint Joseph « Luc » 2021**

"Luc" est une parcelle d'un peu moins d'un hectare plantée dans les années 1970, sur sol de Gneiss, argileux. 18 mois d'élevage sous bois.

20,50€ HT

**Saint Joseph « La Chave » 2021**

"La Chave" est une parcelle plantée de Syrah en 1952 sur un sol assez pauvre de Gneiss. 18 mois d'élevage sous bois.

21,00€ HT

**Saignée de Syrah « Luc » 2021**

"Luc" est une parcelle d'un peu moins d'un hectare plantée dans les années 1970, sur sol de Gneiss, argileux. Travaillé en saignée pour la première année.

12,30€ HT

# CREW EST.2020 DISTRIBUTION

*Rhône*

*Catherine Cuchet Beliendo*

*Le domaine Cuchet Beliendo reste à ce jour l'un des plus confidentiels de l'appellation Cornas. 3,5 hectares de vignes en terrasses sur les plus beaux terroirs de l'appellation « Les Chaillots ». Jusqu'en 2007 Robert Michel, vigneron mythique du secteur, vinifiait les deux tiers de la production. Catherine quant à elle a toujours vinifié le tiers restant de son côté dans la pure tradition. Vendanges entières, fermentation en cuve béton et élevage long. La curiosité est que les vins sont stockés en bouteille pendant trois à quatre ans avant leur commercialisation.*



Cornas « Chaillots » 2019

38,00€ HT

Cornas « Chaillots » 2019 **MAGNUM**

79,00€ HT

**CATALOGUE** France

DÉPART PLATEFORME - FRAIS DE PORT À PRÉVOIR

CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

CATALOGUE

# Espagne

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



## Espagne

### Pablo Matallana - Vinícola Taro

Pablo Matallana est un jeune vigneron avant-gardiste basé sur l'île de Tenerife. Grâce à une viticulture biologique et une vinification réfléchie, Pablo cherche à mettre en valeur différents cépages sur le terroir unique des Canaries. Pablo a étudié l'œnologie à la très respectée université polytechnique de Valence. Il vinifie son premier vin en 2015 à partir d'un vieux vignoble (préphyllloxérique) récupéré à Tenerife. En 2018, il embouteille ses premiers vins de Lanzarote, l'île voisine, sous le nom de Taro Vinícola. Taro tire son nom des petites structures en pierre dans les vignobles où les viticulteurs trouvent de l'ombre et s'abritent. Lanzarote a un paysage nettement différent de celui de Tenerife, puisqu'il est le plus proche de l'Afrique, avec un climat très aride. Le point culminant n'est qu'à 670 mètres, parsemé de petits volcans au lieu d'un seul très haut sommet, comme c'est le cas pour Tenerife et Gran Canaria. La majorité des vignobles avec lesquels Pablo travaille se trouvent dans la partie centrale de Lanzarote, près du parc national de Timanfaya. L'île ne reçoit que 18 jours de pluie par an en moyenne, ce qui rend la culture du raisin très difficile. Associées aux vents chauds et secs connus sous le nom de Calimas, les vignes sont généralement plantées dans des hoyos (trous murés) ou des zanjias (tranchées) creusées dans le sol pour se protéger. En raison d'une période d'activité volcanique majeure dans les années 1700, les vignes doivent pousser à travers un mètre de cendre volcanique (connue localement sous le nom de picón) pour aller chercher l'eau en profondeur dans ses sols argileux.



## CATALOGUE Espagne

### Tenerife La Bordana, Blanco Vina Trezendas 2022

Exclusivement à base de Listán blanco sur le secteur de la Orotava. À 600m d'altitude. Vignes conduite en « cordon tréssé » sur sol volcanique. Macération de 12heures en grappe entière, puis élevage sur lies fines pendant 10 mois dans des futs de 228L. Mise en bouteille sans ajout de SO2. (300 bouteilles produites).

épuisé

### Vinícola Taro - Blanco 2022

Assemblage de Malvasía volcánica, Listán blanco et Diego de trois pagos différents : Chibusque, Frías et La Vegueta. Presse directe pour la Malvasia et une légère macération sur peau pour les deux autres cépages. Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 8 mois. Mise en bouteille sans ajout de SO2.

épuisé

### Tenerife - La Bardona Viñas Trenzadas Tinto 2022

100% Listán Negro, une seule parcelle, sur la zone de Pinolere dans la vallée de la Orotava. Vignes centenaires à 720m d'altitude et conduite en « cordón trezado » Fermentation en vendange entière + semi carbonique en infusion. Elevage en fut de 228L. Mise en bouteille sans ajout de SO2.

18,50€ HT

### Tenerife - La Bordana- Viñas Del Norte 2022

100% Listán Negro, assemblage de parcelles sur la zone de Pinolere dans la vallée de la Orotava. Vignes centenaires à 500m d'altitude. Fermentation en vendange entière en cuve inox, puis élevage de 9 mois supplémentaire dans le même contenant. Mise en bouteille sans ajout de SO2.

18,50€ HT

### Tenerife - La Bordana- Viñas Del Norte 2021

75% Listan Negro, 20% Negramoll, 5% Listan Blanco franc de pied, sur la Orotava au nord de l'île de Tenerife. Vinifiés en vendanges entières avec 10 jours de macération puis élevés sur lies fines pendant 12 mois. Mise en bouteille sans ajout de SO2.

18,50€ HT

**Espagne**  
**Pepe Raventós**

Pepe Raventós n'avait pas besoin de commencer à faire du vin dans son garage. Après tout, il est la dernière génération de la famille qui a inventé le cava. Convaincu que les cépages locaux peuvent donner un excellent vin tranquille, il décide de créer Can Sumoi. Le projet se situe dans un ancien domaine à 650m d'altitude dans la chaîne de montagnes de la Serra de l'Home. Les murs en pierre vieux de 350 ans contiennent trente hectares de vieilles vignes de Montonega, Xarel-lo et Sumoll, toutes cultivées en biodynamie. Comme tous les vins, le Xarel-lo est élaboré avec très peu d'intervention en cave, fermenté avec des levures indigènes et sans ajout de soufre.



**Can Sumoi Xarel.lo 2022**

Vieilles vignes de Xarel-lo plantée à 600m d'altitude, entourée de 400ha de forêt, sur des sols de sables et calcaires ocres. Vignes cultivées en biodynamie. Vinification et élevage en cuves inox, levures indigènes.

10,50€ HT

**Can Sumoi Ancestral Montonega 2022**

Vieilles vignes de Montonega plantée à 600m d'altitude, entourée de 400ha de forêt, sur des sols de sables et calcaires ocres. Vignes cultivées en biodynamie. Fin de fermentation en bouteille sans ajout de levure ou de sucre. Aucun soufre ou intrant ajouté.

9,90€ HT

**Xarel.lo de la Costa 2021**

Vignes de 1965 plantées sur des sols argilo-calcaires, cultivées en biodynamie. Fermentation en levures indigènes en foudre puis élevage en amphores et foudre. Vin non collé et non filtré. Aucun soufre ajouté, aucun intrant oenologique.

22,00€ HT

**Xarel.lo Vinya del Noguer - Queri 2018**

Vignes de 1970 plantées sur des sols argilo-calcaires, cultivées en biodynamie. Fermentation en levures indigènes en Amphore. Vin non collé et non filtré. Aucun soufre ajouté, aucun intrant oenologique.

17,50€ HT

**Xarel.lo del Noguer Brisat 2017**

Vignes de 1970 plantées sur des sols argilo-calcaires, cultivées en biodynamie. Fermentation en levures indigènes en foudre puis élevage en amphores et foudre. Vin non collé et non filtré. Aucun soufre ajouté, aucun intrant oenologique.

17,50€ HT

**Malvasia de Sitges de la Plana 2021**

Variété endémique replanté en 2018 sur calcaire exposition nord-ouest. Fermentation en cuve ciment + 9 mois d'élevage en 500L sur lies fines. Mis en bouteille sans soufre.

16,50€ HT

## Espagne

### Cantalapiedra Viticultores

Dans le village de La Seca en Castilla y León, la famille Cantalapiedra cultive depuis le XIXème un grand cépage : le Verdejo. Le climat continental et l'altitude élevée (750m) de ce terroir en font le lieu où le Verdejo peut révéler toute sa complexité, à condition de le cultiver avec exigence. Manuel Cantalapiedra, actuellement à la tête du domaine, a donc commencé à isoler 7ha sur ses meilleures parcelles dès 2014 à un moment où le reste de l'appellation Rueda se tournait vers un modèle productiviste donnant des vins standardisés. La certification en bio, le travail en biodynamie à la vigne, les fermentations en levures indigènes et des doses de soufre minimales ont permis aux Cantalapiedra d'atteindre des sommets. Il en ressort aujourd'hui des vins d'une complexité folle, certainement une de nos plus grande émotion sur les blancs en Espagne.



#### **Lirondo Blanco 2022**

Parcelle "Las Escucillas". Récolte manuelle, macération de douze heures suivi d'une presse légère. Le vin est fermenté et élevé pendant 8 mois sur lies fines, et mis en bouteilles, sans filtration ni ajout de SO<sub>2</sub>.

8,80€ HT

#### **Cantayano 2022**

100% Verdejo de trois parcelles - "Las Comas," "El Chivitero," and "Los Picones." Fermentation en levures indigènes, 90% en cuve inox + 10% en vieux bois de 500L. Elevé sur lies fines pendant 8 mois et mis en bouteille après une légère filtration.

9,50€ HT

#### **Mondo 2021**

Verdejo plantés par Manuel avec son grand-père Heliodoro. Les jus sont macérés sur peaux pendant 31 jours puis élevés en fûts de 600L. Non filtré, sans soufre ajouté.

14,50€ HT

#### **Chiviritero 2021**

Parcelle de 1,1ha de Verdejo plantées en 1981 « El Chiviritero ». Macération de 24 heures avant une presse légère. Fermentation sur levures indigènes et élevé sur lies pendant 9 mois.

17,00€ HT

#### **Majuelo El Espejo 2021**

Parcelle de 0,6ha de Verdejo préphyllloxériques de 150 ans en franc de pied sur Villanueva de Duero, élevage en fûts de 600L

26,00€ HT

#### **Majuelo La Otea 2021**

Parcelle de 2ha de Verdejo préphyllloxériques de 150 ans en franc de pied sur Villanueva de Duero, élevage de 2 ans en fûts de 600L

35,00€ HT

#### **Arenisca Los Pilonos 2021**

Parcelle d'altitude de Tinta de Toro en franc de pied, 40% de vendange entière. Macération de 30j, élevage 11m en vieux fûts

12,00€ HT

#### **Alto Las Cuestas 2018**

Parcelle de vieilles vignes de Grenache plantées en franc de pied en 1909. Macération de 29j, élevage de 22m en vieux fûts.

21,50€ HT

## Espagne

### Envinata - Albacete & Ribeira Sacra, Galicia

Envinata, qui se traduit littéralement par « vin soi-même », est le projet de quatre jeunes vignerons passionnés : Roberto Santana, Jose Martinez, Laura Ramos et Alfonso Torrente. En 2005, ils forment un collectif basé sur une philosophie commune du vin et un désir d'explorer les anciens terroirs d'influence « atlantique » de l'ouest de l'Espagne. En 2008, le collectif achète son premier vignoble à Ribeira Sacra, puis prend le contrôle de vignes préphyllloxériques au nord de Tenerife, ainsi que plus au sud sur les contreforts du Teide. Enfin, en 2012, ils ont commencé à travailler un site à Almansa, planté de Garnacha Tintorera. Un collectif de viticulteurs, plutôt que de vignerons itinérants. Le noyau d'Envinata est une philosophie partagée autour de trois piliers : la personnalité du site, le caractère du millésime, l'âme des gens qui travaillent dans les vignes. Au chai, cuve en béton et vieux foudres sont utilisées pour la fermentation et l'élevage. Le soufre n'est utilisé qu'à la mise en bouteille dans des proportions infimes. Il en résulte l'un des projets le plus excitant en Espagne à ce jour.



## CATALOGUE Espagne

### LEVANTE, ALBACETE :

#### Vinos Mediterráneos, Albahra 2022

Parcelles de Garnacha Tintorera (70%) et Moravia Agria (30%) situé sur sols sableux et argilo /calcaires.

9,00€ HT

#### Vinos Mediterráneos, Albahra 2022 MAGNUM

Parcelles de Garnacha Tintorera (70%) et Moravia Agria (30%) situé sur sols sableux et argilo /calcaires.

21,00€ HT

### RIBEIRA SACRA, GALICIA :

#### Vinos Atlánticos, Lousas Viñas de Aldea 2022

Majorité de Mencia (et d'autres variétés complantées) en vendange entière. Parcelles aux sols d'ardoises (« lousas » en galicien), aux alentours de 600m d'altitude sur Amandi.

Épuisé

#### Vinos Atlánticos, Lousas Viñas de Aldea 2022 MAGNUM

Majorité de Mencia (et d'autres variétés complantées) en vendange entière. Parcelles aux sols d'ardoises (« lousas » en galicien), aux alentours de 600m d'altitude sur Amandi.

Épuisé

#### Vinos Atlánticos, Lousas Parcela Rosende 2022

Rosende est une parcelle principalement planté de Mencia Caiño tinto + Sousón, sur l'extrémité nord-ouest de Amandi and Ribeiras do Miño. Sol légèrement sableux et granite décomposé.

Épuisé

#### Vinos Atlánticos, Lousas Parcela Doade 2022

Doade est une parcelle principalement plantée de Mencia, Caiño tinto et Brancellana. C'est un secteur la aussi très riche en ardoise, qui donne des vins plus en chair que sur Rosende. Elevage en 500L et vinification en vendanges entières.

Épuisé

#### Vinos Atlánticos, Lousas Parcela Seaone 2022

Seaone, parcelle unique située à Doade, sur le secteur d'Amandi. Sol d'ardoise, vigne exposée sud-ouest de 80 ans. Vinification en vendange entière dans des 500L pendant 11 mois.

Épuisé

## Espagne

### Envinata - Tenerife, Islas Canarias

Envinata, qui se traduit littéralement par « vin soi-même », est le projet de quatre jeunes vignerons passionnés : Roberto Santana, Jose Martinez, Laura Ramos et Alfonso Torrente. En 2005, ils forment un collectif basé sur une philosophie commune du vin et un désir d'explorer les anciens terroirs d'influence « atlantique » de l'ouest de l'Espagne. En 2008, le collectif achète son premier vignoble à Ribera Sacra, puis prend le contrôle de vignes préphylloxériques au nord de Tenerife, ainsi que plus au sud sur les contreforts du Teide. Enfin, en 2012, ils ont commencé à travailler un site à Almansa, planté de Garnacha Tintorera. Un collectif de viticulteurs, plutôt que de vignerons itinérants. Le noyau d'Envinata est une philosophie partagée autour de trois piliers : la personnalité du site, le caractère du millésime, l'âme des gens qui travaillent dans les vignes. Au chai, cuve en béton et vieux foudres sont utilisées pour la fermentation et l'élevage. Le soufre n'est utilisé qu'à la mise en bouteille dans des proportions infimes. Il en résulte l'un des projets le plus excitant en Espagne à ce jour.



## CATALOGUE Espagne

TENERIFE, ISLAS CANARIAS :

### Vinos Atlánticos, Táganan Blanco 2022

Listán Blanco et autres variétés autochtones en franc de pied sur sol volcanique à 75-300m d'altitude face à l'Atlantique au Nord-Est de Tenerife

Épuisé

### Vinos Atlánticos Táganan Tinto 2022

Listán Negro et autres variétés autochtones en franc de pied sur sol volcanique à 75-300m d'altitude face à l'Atlantique au Nord-Est de Tenerife

19,50€ HT

### Vinos Atlánticos Táganan Tinto 2022 MAGNUM

Listán Negro et autres variétés autochtones en franc de pied sur sol volcanique à 75-300m d'altitude face à l'Atlantique au Nord-Est de Tenerife

Épuisé

### Vinos Atlánticos La Santa de Ursula Tinto 2022

Assemblage de trois parcelles centenaires situées à La Corujera entre 350-650m d'altitude. Negramoll, Listán N et Listán B composent cette cuvée.

19,20€ HT

### Vinos Atlánticos Benje Blanco 2022

Vieilles parcelles de Listán Blanco franc de pied à 300m d'alt. Macération pelliculaire sur 25% de la cuvée. Une partie du vin passe sous voile

14,00€ HT

### Vinos Atlánticos Benje Tinto 2022

Parcelles de Listán Prieto et Tintilla située à 1000m d'altitude à Santiago del Teide. 50% de vendange entière durant la macération

14,00€ HT

### Vinos Atlánticos Benje Blanco 2022 MAGNUM

Vieilles parcelles de Listán Blanco franc de pied à 300m d'alt. Macération pelliculaire sur 25% de la cuvée. Une partie du vin passe sous voile

29,00€ HT

### Vinos Atlánticos Benje Tinto 2022 MAGNUM

Parcelles de Listán Prieto et Tintilla située à 1000m d'altitude à Santiago del Teide. 50% de vendange entière durant la macération

29,00€ HT

### Vinos Atlánticos Palo Blanco 2022

Parcelle d'1,5ha de Listán Blanco à 600m d'altitude. Pressurage direct, pas de malolactique, élevage en foudre pendant 10 mois

Épuisé

### Vinos Atlánticos Palo Blanco 2022 MAGNUM

Parcelle d'1,5ha de Listán Blanco à 600m d'altitude. Pressurage direct, pas de malolactique, élevage en foudre pendant 10 mois

Épuisé

### Vinos Atlánticos Migan Tinto 2022

Assemblage de 2 vieilles parcelles de Listán Negro (La Habanera 600m d'alt., en vendange entière et San Antonio 350m d'alt., égrappée)

19,00€ HT

## Espagne

### Mixtura -Independent Wines

Le projet Mixtura a été lancé en 2019 par Gutier Seijo Otero, ancien directeur technique de Dominio do Bibei, dans le but de trouver et de faire revivre par les plus belles parcelles et cépages endémiques qui forment l'histoire viticole, architecturale et culturelle le long du fleuve Miño. L'idée est d'exprimer chaque terroir à travers les cépages les mieux adaptés à la région, et de les assembler pour une image unifiée de la région. Le projet est défini par un sol et un climat communs et traverse la frontière politique entre la Galice et le Portugal, d'où le classement Vino de Mesa. Le Treixadura provient de sols granitiques décomposés en Ribeiro ( Galice ) et l'Albariño provient de deux sites : Condado del Tea à Rías Baixas ; et Melgaço une sous-zone de Vinho Verde au Portugal. Les cépages sont fermentés séparément en Stockinger, pendant 12 mois sur lies fines, avant une mise en masse supplémentaire de 12 mois en cuve béton ou amphore.



## CATALOGUE Espagne

### Mix Tinto 2021

Mélange de « Sábrego », sols sablonneux et granit décomposé sur Ribeiro & Bierzo. Assemblage de Mencía (65%) Caiño (35%) vinifiés en grappes entières en cuve inox de 1000L puis élève sous vieux bois et amphore pendant 12 mois.

15,00€ HT

### Mix Blanco 2021

Treixadura (55%) en provenance de Ribero & Albariño (45%) au portugal (O Condado, Melgaço) à la frontière politique Galicienne. Elevage de 12 mois sur lies en amphore.

épuisé

### Mixtura Blanco 2021

Treixadura (55%) en provenance de Ribero & Albariño (45%) au portugal (O Condado, Melgaço) à la frontière politique Galicienne. Elevage de 12 mois sur lies en stockinger, puis 12 mois supplémentaires sous inox.

21,50€ HT

### Mixtura Gold Label 2018

Assemblage de différents vignobles de Ribeiro + Melgaço, 50% Treixadura , 50% Albariño sur une décomposition granitique très sablonneuse, typique de la région. Fermentation + élevage de 12 mois en foudre autrichien « stockinger » puis 2 ans supplémentaire en amphore.

épuisé

### Mixtura Green Label 2020

Une parcelle d'Albariño dans la région de Melgaço sur Vinho Verde à la frontière du Portugal et de la Galice. Sols de sable + granite, élevé 12 mois en stockinger puis 12 mois supplémentaire en amphore.

30,75€ HT

### Mixtura Red Label 2018

Assemblage de différents vignobles de Ribeiro, 100% Caiño sur « Sabrego » une décomposition granitique très sablonneuse, typique de la région. Fermentation en cuve inox de 1000L, puis élevage de 3 ans en foudre autrichien « stockinger » et 228L.

30,75€ HT

## Espagne

### Alberto Orte

Alberto Orte Espejo est né à Madrid et vit maintenant à El Puerto de Santa María (Cadix) avec sa famille. En 1999, à l'âge de 24 ans, il s'associe à son ami Patrick Mata, originaire de Malaga, et crée Ole Imports. Alberto s'occupe de la sélection des vins et de la vinification en Espagne tandis que Patrick gère la partie commerciale et marketing de l'entreprise aux États-Unis. En 2003, Patrick et Alberto décident de s'impliquer directement dans la production de vin dans différentes régions d'Espagne. Vinos Atlanticos voit le jour, ayant pour mission principal de trouver de grands vignobles & cépages indigènes autour de la péninsule ibérique. Alberto Orte Vinos est une section de Vinos Atlántico qui met en valeur les vins élevés et vinifiés par Alberto. Ils garantissent ainsi son talent et son statut d'un des grands vigneron d'Espagne.



## CATALOGUE Espagne

### VALDEORRAS, GALICIA :

#### DO. Valdeorras - A Portela 2016 + 2019

Pure Mencia sur sols d'ardoises et granite avec une veine d'argile 500-700m d'alt. Vendange entière puis élevage en cuve inox et fûts pendant 12 mois.

13,00€ HT

#### DO. Valdeorras - Escalada Do Sil 2021

Assemblage de Bastardo (Trousseau), Mencia & Garnacha Tintorera sur sols d'ardoises et granite avec une veine d'argile 500-750m d'altitude.

22,00€ HT

### SIERRA DE LA DEMANDA, RIOJA :

#### DO. Rioja - La Antigua Crianza Tinto 2013

Parcelles de vieilles vignes de Tempranillo, Graciano & Grenache (plantées en 1950) sur sols calcaires (550m d'alt). Elevage de 84 mois en vieux fûts

9,40€ HT

#### DO. Rioja - La Antigua Clasico Blanco 2019

Vieilles vignes de Viura, Grenache Blanc & Tempranillo Blanc à 700m d'alt. Elevage de 18 mois en fûts. 10% du vin passe sous voile

Épuisé

### VINO DE LA TIERRA DE CADIZ, ANDALUCIA :

#### Vino de la tierra de Cadiz - Vara y pulgar 2021

Pure Tintilla sur sols d'Albariza à 60m d'alt. Elevage de 18 mois (cuve béton puis fûts de 225L)

12,70€ HT

#### Vino de la tierra de Cadiz - Atlantida Tinto 2020

Parcelle d'un hectare de Tintilla située sur le Pago de Balbaína à 70m d'alt. 90% de vendange entière, macération de 28 jours. Elevage en fûts pendant

19,00€ HT

#### Vino de la tierra de Cadiz - Atlantida Blanco 2021

Parcelle d'un hectare de 100% Vijiriega (variété oubliée de Palomino) située sur la Pago Anina à 70m d'alt. 12 mois d'élevage sur lies fines.

Épuisé

### JEREZ, BODEGAS PONIENTE :

Xérès - Bodega Poniente Fino - Saca 1/22

Épuisé

Xérès - Bodega Poniente Amontillado - Saca 1/22

Épuisé

Xérès - Bodega Poniente Palo Cortado - Saca 1/22

Épuisé

Xérès - Bodega Poniente Oloroso - Saca 1/22

Épuisé

CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

CATALOGUE  
Italie

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



## Italie / Piémont

### Chiussuma

Ce projet extraordinaire situé au nord de Turin, à la frontière avec la Vallée d'Aoste, est dirigé par Matteo Ravera Chion, diplômé d'anthropologie, Rudy et sa femme Alessandra. Trois hectares de Nebbiolo, Picotener & Prugnet (clones locaux) ainsi que quelques pieds d'Erbaluce, cépage blanc de la région. En 2020, ils sortent leur premier Rosso Canavese (2019) alias Farinel, un doux mélange magnifiquement parfumé de Nebbiolo & 10% Nerd-Ala. Les vignes du domaine sont plantés en terrasses dans un amphithéâtre naturel situé entre 300 mètres & 600 mètres d'altitude et conduites sous forme de pergola (Topia). Matteo vinifie l'Erbaluce à partir de vignes du village de Caluso près de Piverone. Etiqueté 'Pajarin' en raison de sa couleur paille, ils sont élaborés à partir d'un hectare de vignes, pour la plupart en pergola proche d'Ivrea le berceau du raisin dans le secteur et première DOC Bianco du Piémont en 1967. L'Erbaluce à un lien direct avec le Fiano, ayant été amené au Piémont par les Romains. Sa plus belle expression est obtenue parmi les collines du Canavese au nord de Turin, dans la commune de Caluso, où il regarde le Val d'Aoste et bénéficie de ses oscillations de température spectaculaires. Pour les rouges, la vinification est traditionnelle, préservant l'intégrité des raisins Nebbiolo, Picotener et 'Neretti', avec une macération pelliculaire d'environ 15 jours, suivie de 18 mois d'élevage dans des vieux bois de 500 litres.



#### **DOC Carema 2020**

Vignes conduites en pergola au coeur de Carema, 100% Nebiollo, (Picotener dans le dialecte local) élevé pendant 18 mois en fut de 500l.

**30,50€ HT**

#### **Farinel 2022**

Assemblage des jeunes vignes du domaine, Nebiollo (90%) + Nerd-ala, élevage de 12 mois en cuve inox.

**13,50€ HT**

#### **Erbaluce di Caluso DOCG - Pajarin 2020**

Vignes d'Erbaluce, cépage blanc du haut piémont, similaire au Fiano, sur le village de Caluso. Elevée en cuve inox pendant 12 mois + une année supplémentaire en bouteille.

**13,70€ HT**

## *Italie / Vallée D'Aoste*

### *Piero Cristofori*

*Originaire du Val d'Aoste, Piero a d'abord suivi des études à l'école de viticulture & d'oenologie de Beaune. Il a ensuite travaillé quatre ans chez Michel Grisard en tant qu'interne où il a acquis une expérience solide en viticulture et en vinification. De retour dans sa région natale, Piero a repris 3ha de vieilles vignes en fermage, constitués de cépages endémiques : Petit Rouge, Fumin, Pinot Noir, Dolcetto & Prié Blanc. Il a également repris et planté des vignes de Petite Arvine en terrasse. Le climat de la région, particulièrement sec, lui permet de réduire les traitements à la vigne au minimum. Le premier millésime, 2019, amorce le renouveau des vins du Val d'Aoste.*



#### **DOC Valle d'Aoste Vino Rosso « Orphelin » 2020**

*Assemblage de Petit Rouge, Fumin & Dolcetto. Vieilles Vignes situées à 750m d'altitude sur des sables*

10,00€ HT

CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

CATALOGUE  
Belgique

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



# CREW DISTRIBUTION

EST.2020

## Belgique

### Andy de Brouwer & Vin de Liège

Une boisson hybride, fruit de l'assemblage d'un quart de bière lambic de la brasserie Den Herberg et de trois quarts de "vin clair" de Vin de Liège, en méthode traditionnelle, avec un vieillissement sur lattes plus ou moins prolongé en fonction des cuvées. Le résultat est un vin mousseux qui réunit le meilleur de la Meuse (le vin) et de la Senne (la lambic), d'où son nom composé, 'Meu-Zenne'. Cépages : Souvignier gris , Johanniter / Lambics : Den Herberg. Andy de Brouwer : Sommelier renommé en Belgique et propriétaire-gérant de l'hôtel-restaurant bistronomique « Les Eleveurs » à Halle, Andy De Brouwer a toujours été à la recherche de nouvelles expériences. Mais la geuze est son dada. En 2014, il lança par exemple « Zenne y Frontera », un lambic produit à la brasserie « 3 Fonteinen » . Une solera de lambics dans des futs de sherry provenant de Bodegas Tradición à Jerez de la Frontera. Dans son restaurant, un de ses apéritifs fétiches est précisément un mélange de geuze de « 3 Fonteinen » (1/4) avec du mousseux de Wilfried Schorpion (3/4) ou même de champagne, à la manière du célèbre « half-en-half » (mélange champagne-vin blanc) autrefois dégusté place de la bourse à Bruxelles par les châtelains malchanceux aux jeux d'argents.



**Meuzenne - Vin Lambieké Batch 5**, Assemblage de Lambics et de Vins clairs (cépage Johanniter) , sur une base de 25% de lambic et 75% de vins. Un hybride associant la patine d'un vieux champagne au support acide et zesté d'une geuze. Juste dingue !

**18,00€ HT**

**Meuzenne - Vin Lambieké Batch 4**, Assemblage de Lambics et de Vins clairs (cépage Johanniter) , sur une base de 25% de lambic et 75% de vins. Un hybride associant la patine d'un vieux champagne au support acide et zesté d'une geuze. Juste dingue !

**16,60€ HT**

CATALOGUE Belgique

CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

*CATALOGUE*  
**Amériques**

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



## Californie

### Phelan Farm

Raj Parr, célèbre sommelier, auteur, vigneron et partenaire du Domaine de la Côte et de Sandhi en Californie ainsi que Evening Land en Oregon, a décidé de faire quelque chose d'assez différent en 2020 : vigneron. De plus en plus convaincu que la partie la plus fondamentale de la vinification se déroule dans le vignoble, il est passé d'un mode de vie partiellement nomade fait de voyages, de conseil et d'enseignement du vin à un projet plus enraciné à Cambria, une ville isolée au milieu des falaises rocheuses, des forêts de pins et bénéficiant d'un climat frais sur la Central Coast Californienne. Il a été attiré au nord de Santa Barbara par quelques arpents de vignes nichés entre les montagnes et le Pacifique : Phelan Farm.

Depuis 2019, Raj Parr a loué toute la ferme et a greffé les vignes sur pieds avec une grande variété de cépages différents adaptés au climat froid de la région. Travaillant avec des producteurs renommés du Jura, de Savoie et de Galice, il s'est procuré des boutures de Trousseau, Poulsard, Savagnin, Mencia et d'autres variétés. Pour la première fois, il dirige l'ensemble du processus - de la vigne à la cave en passant par la mise en bouteille. Les vins qu'il produit sont élaborés d'une main légère en cave, sans collage ni filtration, en grande partie sans soufre, et avec un faible taux d'alcool dû au climat maritime de Cambria.



## CATALOGUE Amériques

### 2022 Phelan Farm - Autrement 2022 / 2021

En hommage à Jacques Maillot, assemblage savoyard de Pinot Noir (50%), Gamay (25%) and Mondeuse (25%). Fermentation séparé en cuve inox et élevé en fut de 228L. Assemblage juste avant la mise en bouteille. Elevé & vinifié sans soufre.

33,00€ HT

### 2021 Phelan Farm - Chardonnay & Savagnin

San Luis Obispo Coast, vignes à seulement 4km de l'océan pacifique. Pressurage direct & co-fermentation des chardonnay + Savagnin. Elevage de 9 mois en vieux futs de 228L. Elevé & vinifié sans soufre.

Épuisé

### 2022 Phelan Farm - Pinot Noir

San Luis Obispo Coast, vignes à seulement 4km de l'océan pacifique. Vinifié en vendange entière en cuve inox à chapeau ouvert, puis élevé en fut pendant 9 mois. Elevé & vinifié sans soufre.

Épuisé

### 2022 Bassi Grenache

Bassi Vineyard à San Luis Obispo County AVA, fermenté en vendange entière, macération de 16 jours. Elevée pendant 9 mois en vieux fut de 500L. Elevé & vinifié sans soufre.

Épuisé

### 2022 Bassi Syrah

Bassi Vineyard à San Luis Obispo County AVA, fermenté en vendange entière, macération de 16 jours. Elevée pendant 9 mois en vieux fut de 500L. Elevé & vinifié sans soufre.

Épuisé

### 2022 Scythian Wine & Co - Red

Assemblage historique Californien, de : Mission (50%), Grenache (40%) and Alicante Bouschet (10%) . Fermenté en vendange entière, macération de trois semaines et élevé en 500L pendant 9 mois. Elevé & vinifié sans soufre.

23,00€ HT

### 2022 Scythian Wine & Co - White

100 % Palomino de Lopez Vineyard ( + 100 ans ) à San Bernardin, AVA Cucamonga Valley. Presse directe de Palomino élevée dans des bota de 500L de chez Bodega Cota 45 à Sanlucar. Elevé & vinifié sans soufre.

23,00€ HT

### 2022 Misturado de Cucamonga - Rajat & Envinat

50% Alicante, 30% Palomino, 20% Zinfandel Vineyard: Palomino & Zinfandel de Lopez Vineyard planté en 1912 à San Bernardino. Alicante provient de Galleano Vineyard planté en 1912. Elevé & vinifié sans soufre.

Épuisé

**Californie**  
**La Onda**

La mouvance des vins naturels bat son plein en Californie. Dani Rozman, originaire du New Jersey, fait partie de ces jeunes vigneronns "on the rise" qui font des vins magnifiques à partir de raisins en biodynamiques et avec un minimum d'intervention en cave. Dani a fait ses gammes en Itata Valley, au Chili et au Clos Saron (Sierra Foothills) avec Gideon Beinstock une figure du mouvement nature californien.

Il s'installe en Sierra foot hills et crée sont projet : La Onda. Ses deux premiers millésimes sont issus de certaines des plus vieilles vignes de Cinsault à Lodi et vinifiés au Clos Saron. Dani a l'intention de développer et d'aider à établir ce terroir longtemps négligé. La Onda fait partie de l'émergence très excitante de North Yuba & de toute la Californie.



**La Onda Brava Rosado de Uva País Rosé 2019**

Projet en collaboration avec Leo Erazo dans la vallée d'Itata au Chili, sur des vignes non-greffés de País de 200ans, élevé en cuve béton.

**16,00€ HT**

**La Onda Brava Cinsault « Valle del Itata » 2019**

Partenariat entre Dani Rozman de La Onda et Leonardo Erazo de Rogue Vine. Vignes préphyloxérique des collines d'Itata. Les raisins sont égrappés via les méthodes ancestrales à l'aide Zarandas, grands tamis disposé au dessus des cuves.

**21,50€ HT**

**La Onda Marea en Flor 2019**

Cinsault de Preston Farm & Winery à Dry Creek Valley, vignes plantés en 1988. Fermentation en vendange entière et élevé en vieux fut de 228L pendant deux ans. Mise en bouteille sans So2.

**27,00€ HT**

**La Onda « Blanco de Tinto » 2018**

Un Blanc de Noir de Cabernet Sauvignon du célèbre vignoble « Renaissance » de North Yuba. Autrefois résidence de Gideon Beinstock du Clos Saron.

**27,00€ HT**

## Californie Piedrasassi

Viticulteur & vinificateur hors-pair au Domaine de la Côte, Sashi Moorman a lancé son projet le plus personnel, Piedrasassi, dès 2003. Avec l'aide de sa famille, Sashi produit du vin et du pain à partir de ses propres vignes et céréales, cherchant ainsi à révéler et à faire vivre le caractère unique de la région de la Central-Coast. Cultivant principalement de la Syrah sur les terroirs les plus frais, Sashi et son équipe cherchent à obtenir des profils de Syrah singulières et équilibrées. Vinifications en vendanges entières, levures indigènes, doses minimales de soufre à la mise. Les vins obtenus sont d'une fraîcheur et d'une précision unique dans cette partie de la Californie.



### **Piedrasassi Syrah 2021 - Santa Barbara County AVA**

Vignes plantées à 10km du Pacifique sur des sols sableux et limoneux. Syrah surgreffées sur des Chardonnay de 1988. Vinification en vendange entière en cuve béton ouverte. Elevage de 16 mois en fûts français.

22,00 € HT

### **Piedrasassi Bien Nacido Syrah 2021 - Santa Maria Valley AVA**

Vignes de Syrah sur sols calcaires en biodynamie. Sugreffées sur des Rieslings de 1973 et taillées en pergola. Vinification en vendange entière en cuve béton ouverte. Elevage de 16 mois en fûts français.

Épuisé

### **Piedrasassi Rlm Rock 2021 - Santa Maria Valley AVA**

Vignes de Syrah sur sols calcaires en biodynamie. Sugreffées sur des Rieslings de 1973 et taillées en pergola. Vinification en vendange entière en cuve béton ouverte. Elevage de 16 mois en fûts français.

Épuisé

## Californie

### Sandhi Wines

Sandhi Wines est situé à Santa Rita Hills, dans le comté de Santa Barbara. Rajat Parr et Sashi Moorman ont acquis en 2010 d'anciens et de nouveaux vignobles orientées au nord, refroidies par les vents marins et qui ont un sol inhabituel avec une forte teneur en minéraux et des éléments fossiles. Sandhi représente une union essentielle à la production du vin. La collaboration entre l'homme, la terre et le végétal. La participation volontaire de ces trois éléments est nécessaire pour faire du grand vin, et le vigneron doit rendre cette collaboration riche et nourrissante pour tous. La compréhension de ces efforts conjoints, permet à Sandhi d'explorer les vignes de pinot noir et de chardonnay à travers le comté de Santa Barbara.



#### **Sandhi Central Coast Chardonnay 2022**

19,00 € HT

Vignes plantées au coeur de Santa Rita Hills AVA sur le secteur de Lompoc, Nord de Los Angeles. Vigne en provenance du domaine de la cote sur le secteur de « Santa Rosa Road, La Rinconada ». Une plantation de 1997 sur un sol très calcaire. Elevage de 12 mois sur lies fines en fut de 500l.

#### **Sandhi Sta Rita Hills Chardonnay 2022**

22,00 € HT

Vignes plantées au coeur de Santa Rita Hills AVA sur le secteur de Lompoc, Nord de Los Angeles. Vigne en provenance du domaine de la cote sur le secteur de « Santa Rosa Road, La Rinconada ». Une plantation de 1997 sur un sol très calcaire. Elevage de 12 mois sur lies fines en fut de 500l, puis remis en masse pour 6 mois supplémentaires.

#### **Sandhi Sta Rita Hills Pinot Noir 2022**

33,00 € HT

Le 50ème millésime de cette plantation mythique sur Santa Rita Hills AVA, Sanford & Benedict. Vigne de 1971 planté sur une roche mère calcaire aux résidus fossiles, balayée par les vents marins. Le pinot est vinifié en vendange entière et élevé 12 mois dans des futs de 500L.

## Californie

### Domaine de la Côte

*Le Domaine de la Côte est un projet de Rajat Parr et Sashi Moorma, constitué d'un éventail de six vignobles plantés sur 15 hectares à l'extrême-ouest de l'appellation Santa Rita Hills dans le comté de Santa Barbara à 11 km de l'océan pacifique. Chaque vignoble a une géologie, un aspect, une élévation et un microclimat unique. De telles expressions distinctes de site - ou de terroir - dans une telle proximité, sont sans précédent en Californie. Les vignobles sont issus de l'agriculture biologique et les vins sont élaborés avec la philosophie «n'ajoutez rien, n'enlevez rien». Les pinots sont travaillés en vendanges entières et levures indigènes.*



**OUT OF STOCK**

*Oregon*  
*Evening Land*

*Domaine pionnier d'une viticulture qualitative puis de la biodynamie dans l'Oregon, Evening Land est aujourd'hui dirigé par Rajat Parr et Sashi Moorman du Domaine de la Côte. L'ancienneté du vignoble d'Evening Land leur permet de bénéficier d'un patrimoine de vignes exceptionnel et sain, ainsi que d'avoir une compréhension profonde de leurs différents terroirs.*



**OUT OF STOCK**

## Patagonie

### Bodega Chacra

A 700 kilomètres au sud de Mendoza, le Rio Negro appartient à l'immense espace de la Patagonie, la province méridionale de l'Argentine. Région traditionnelle de la viticulture, la vallée du Rio Negro est la terre viticole la plus célèbre de Patagonie. C'est à partir du XXème siècle et l'arrivée des immigrants européens que la région a développé son potentiel viticole. Cette vallée, terre fertile au sein du désert de Patagonie est un espace agricole (de pommes, poires et vignes) formé par le détournement du fleuve Rio Negro par les colons britanniques au XIXème siècle. Cette région viticole est étonnamment peu élevée pour le pays, seulement 250 mètres d'altitude. Le climat y est pourtant plus frais que dans le reste du pays. Cette fraîcheur est liée à la latitude très méridionale et l'influence du fleuve Rio Negro. Les vignobles du secteur connaissent un risque de gelées tardives. La forte amplitude thermique entre le jour et la nuit allonge la période de mûrissement du raisin, ce qui permet au vin de trouver un équilibre entre vive acidité et puissance des arômes du fruit. La Rio Negro Valley se distingue par 3 sous-ensembles : l'Alto Valley (à l'ouest près de la province de Neuquen), la Valley Medio et la Valley Inferior. La viticulture se fait surtout dans l'Alto Valley. L'océan et les Andes influençant peu les vignes, le fleuve Rio Negro contribue essentiellement au terroir. La vallée du Rio Negro produit des vins plus secs que la région de Mendoza, mais non moins intenses. Ces vins sont vifs, structurés et possèdent du caractère. La région du Rio Negro est connue pour ses vins blancs frais, notamment ses Sauvignons Blancs et Chardonnays de grande qualité, des rouges à base de Pinot Noir, Malbec et Merlot sont aussi produits.



#### **BODEGA CHACRA - Pinot Noir Barda 2022**

Plaisir immédiat, voici comment résumé Barda en quelques mots. Des parfums floraux, d'épices douces offre une bouche pulpeuse et pleine. Les raisins proviennent de deux vieilles vignes plantés en 1932 + 1955. Un pinot noir accessible avec un élevage parfaitement intégré comme on aime ! A consommer sur la jeunesse.

18,50 € HT

#### **BODEGA CHACRA - Pinot Noir Lunita 2022**

Lunita est le nouveau née de la gamme issu d'un vignoble planté en 1945 qu'ils ont récupéré avec l'idée de faire un vin plus structuré que le Cincuenta y Cinco du à des sols plus riches en limon (roche). Les raisins sont égrappées et élevée en cuve béton pendant neuf mois. Un style plus en chair, taillé pour la garde, aux senteur de mûre, zeste de citron, avec des nuances d'olive verte et de thym. Une bouche plus pleine en comparaison avec les autres pinots de la gamme.

32,50 € HT

#### **BODEGA CHACRA - Pinot Noir Sin Azufre 2022**

Sin Azufre est né de la volonté de Pierro Inciso della Rochetta d'élaborer un vin sans technique, au plus près du naturel, véritable expression de son terroir. Un vin sans soufre donc, né de pinots noirs plantés francs de pieds en 1955 sur le terroir de Mainque en Patagonie. Là, les températures élevées sont rafraîchies par la brise venue des Andes, offrant des conditions idéales à la culture du cépage bourguignon. Au chai, le vigneron a laissé les choses se faire d'elles-mêmes : les baies vendangées à la main ont été entonnées en cuves bois de 600 litres pour une macération de trois à cinq jours, puis les levures indigènes ont enclenché la fermentation. Seul le vin de goutte a été utilisé pour cette cuvée, élevé pour moitié onze mois en fûts de plusieurs vins et pour moitié en cuve béton. A la dégustation, un bouquet de mûre, de cerise noire et de fraise, soutenu d'une nuance de sous-bois précède une bouche souple et énergique, aux tannins parfaitement intégrés. Un vin pur et minéral, à déguster dans les dix ans.

28,00 € HT

CREW EST.2020  
DISTRIBUTION

CATALOGUE  
Spiritueux

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*  
*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*crewdistribution.fr*



**Royaume-Uni**  
**Capreolus Distillery**

Originnaire des Cotswolds dans le sud-ouest de l'Angleterre, Barney Wilczak a tout d'abord suivi une carrière de photo-reporter qui lui a permis de voyager tout autour du monde. Son amour de la nature l'a très vite rappelé à sa région natale où il a pu puiser l'inspiration pour créer des eaux de vie d'une complexité et d'une précision remarquable. Sourcing de fruits locaux et de variétés rares, fermentations en levures indigènes à partir des sucres contenu naturellement dans les fruits, distillations minutieuses dans ses deux alambics installés dans sa maison d'enfance au coeur d'une nature préservée... À noter qu'il ne faut pas moins de 45kg de fruits à Barney pour produire 1 litre d'eau de vie ! Toutes ces étapes contribuent à la création d'eaux de vie confidentielles et déjà très recherchées par les amateurs.



**CATALOGUE** Spiritueux

**Garden Swift Gin 50cl**

Une base d'eau de vie de blé Anglaise la plus neutre possible. Une infusion de 34 botaniques (oranges sanguines siciliennes, fleurs locales (la recette reste secrète), pendant plus de 40 heures. Sublime !

32,50€ HT

**Perry Pear Eau de Vie 2021** - 43% ABV - 37.5cl

Les fruits viennent de deux familles voisines avec uniquement des variétés anciennes sur une plantation datant de plus de 300ans. Impressionnante, d'une texture granuleuse, aux senteurs vanillées. Un parfum !

50,00€ HT

**Plum Eau de Vie 2019** - 43% ABV - 37.5cl

Une variété uniquement de prune ( Purple Pershore ) qui donne une texture naturellement riche et presque (tannique) aux parfums d'épices d'orient.

50,00€ HT

**Siegerrebe Grape Eau de Vie 2018** - 43% ABV - 37.5cl

Variété locale de Cirencester, née d'un croisement entre le Gewurztraminer et la Madeleine Angevine. Les marcs sont fermentés directement au pied du pressoir pour figer leur puissance aromatique. Très expressif, aux notes d'eau de rose et de lychee. Une eau de vie alliant puissante et finesse de texture.

50,00€ HT

**1000 Apple tree 2020** - 43% ABV - 37.5cl

Un véritable trésor génétique ! 1000 variétés de Pommier au coeur des jardins de la demeure du Prince Charles sur un sol très calcaire spécifique à la région. Une interprétation d'une récolte, d'une année.

50,00€ HT

**Raspberry Eau de Vie 2021** - 43% ABV - 37.5cl

Environ 30kg de Framboise locales pour produire un seul litre de distillat. Les fruits sont lentement fermentés avec leur sucre pour ensuite subir une double distillation. Extrêmement floral, des parfums d'eau de rose, géranium, et une finale interminable.

Épuisé



**CREW** EST.2020  
**DISTRIBUTION**

*Mathieu ROBERT*

*contact@crewdistribution.com*

*+33 (0) 6 77 25 46 88*

*Pauline POIRIER*

*Pauline@crewdistribution.com*

*+33 (0) 6 13 31 31 25*