

Wine Therapy

— CAVISTE —

CATALOGUE DES VINS

SEPTEMBRE 2026

info@winetherapy.be

+32 470 26 72 24

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

Champagne Brut Réserve - Philippe Fourrier — 27,00 EUR

Chardonnay et Pinot Noir

Champagne frais et mûr, aux fruits blancs, agrumes et notes toastées.

Accords : Apéritif, Fruits de mer

Wine Enthusiast: 90/100
James Suckling : 90/100
BETTANE DESSEAUVE – PRIX PLAISIR : Médaille d'argent

Champagne Brut Rosé - Philippe Fourrier — 29,50 EUR

90% Pinot Noir et 10% Chardonnay

Rosé raffiné aux notes de fruits rouges gourmands, porté par une belle fraîcheur, des bulles fines et une finale florale et épicée.

Accords : Apéritif, Poissons

James Suckling : 89/100
Jancis Robinson : 17/20

Champagne Prestige Millésimé - Philippe Fourrier — 32,50 EUR

2020 | 100% Chardonnay

Champagne millésimé ample et précis, aux agrumes, fruits blancs et notes biscuitées.

Accords : Apéritif, Coquillages, Poissons, Fromages crémeux

Andreas Larson : 91/100
James Suckling : 91/100
Jancis Robinson : 17/20

Champagne Brut - 100% Pinot Meunier - Philippe Fourrier — 34,00 EUR

100% Pinot Meunier

Champagne généreux et expressif, mêlant fruits rouges frais, finesse florale et finale gourmande aux accents de mûre, de pêche et de prune.

Accords : Apéritif, Poissons

Guide Hachette 2024 : 3 étoiles (vin exceptionnel)

Champagne Brut - Tradition - Charpentier — 34,74 EUR

Majorité Pinot Meunier, avec Chardonnay et Pinot Noir

Champagne rond et convivial, aux fruits, agrumes confits et notes toastées.

Accords : Apéritif, Fruits de mer, Poissons

Guide Hachette : 1 étoile

Champagne Brut - Collet — 36,84 EUR

50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Champagne frais et ample, aux notes de brioche, fruits blancs et agrumes.

Accords : Apéritif, Huîtres et fruits de mer, Volailles, Poissons

James Suckling : 93/100
Decanter World Wine Awards : 91/100
Wine Spectator : 90/100
Guide Hachette : 2 Étoiles et un Coup de Cœur.

Champagne Brut - Terre d’émotion - Charpentier — 45,91 EUR

70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Champagne élégant et minéral, aux agrumes, fleurs et texture crémeuse.

Accords : Apéritif, Saint-Jacques, Poissons, Fromages affinés

Bettane & Desseauve : 92/100
Gault & Millau : 90/100
Le Figaro Vin : 93/100
Decanter World Wine Awards : 93/100

AUTRES

Nit del Foc - Cava Brut — 12,68 EUR

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Cava frais et vif, aux agrumes, pomme et notes briochées.

Accords : Apéritif, Fruits de mer

Ca' di Rajo - Be Lux - Spumante Chardonnay — 15,32 EUR

100% Chardonnay

Effervescent frais et souple, aux agrumes, fruits jaunes et notes briochées.

Accords : Apéritif, Fruits de mer

BLANCS

BOURGOGNE

Chablis - Domaine Christophe & Fils — 22,88 EUR

2025 | 100% Chardonnay

Chablis tendu et minéral, aux agrumes, pomme verte et notes iodées.

Accords : Huîtres et fruits de mer, Poissons, Sushis, Fromages de chèvre

Saint Véran - Chantevigne - Domaine Cheveau et Fils — 23,40 EUR

2024 | 100% Chardonnay

Blanc harmonieux et gourmand, aux fruits blancs et à la minéralité élégante.

Accords : Poissons, Fruits de mer, Volailles, Risottos

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Domaine Sébastien Magnien — 29,52 EUR

2023 | 100% Chardonnay

Blanc frais et minéral, aux fruits blancs, agrumes et légère touche boisée.

Accords : Poissons, Fruits de mer, Volailles à la crème, Fromages

ITALIE

Bianchello del Metauro - Guerrieri — 11,40 EUR

2024 | Bianchello (Biancame)

Blanc léger et frais, aux fruits blancs, agrumes et finale saline.

Accords : Apéritif, Fruits de mer, Poissons grillés, Antipasti

Soave Superiore - 1er Runcata - Tenuta Corte Giacobbe — 29,02 EUR

2023 | 100% Garganega

Blanc structuré et complexe, associant fruits jaunes, herbes et minéralité.

Accords : Poissons, Crustacés, Risottos, Volailles

James Suckling : 91/100
Luca Maroni : 94/100

LOIRE

Domaine de la Ragotière - Cuvée Prestige - Sauvignon — 11,04 EUR

2024 | 100% Sauvignon Blanc

Sauvignon expressif, vif et aromatique, aux agrumes et fruits exotiques.

Accords : Apéritif, Fruits de mer, Poissons, Fromages de chèvre

Guide Hachette: 1 étoile (vin très réussi)

Domaine de la Ragotière - Cœur de Schistes - Chardonnay — 12,21 EUR

2024 | 100% Chardonnay

Chardonnay frais et équilibré, aux fruits blancs et à la finale minérale.

Accords : Apéritif, Poissons, Volailles, Fromages doux

Sancerre Blanc - Domaine Eric Louis — 28,24 EUR

2024 | 100% Sauvignon Blanc

Sancerre précis et minéral, aux agrumes mûrs et à la finale finement acidulée.

Accords : Apéritif, Fruits de mer, Poissons, Fromages de chèvre

Guide Hachette: 2 étoiles

Domaine de Ladoucette - Pouilly Fumé — 29,46 EUR

2024 | 100% Sauvignon Blanc

Blanc élégant et minéral, associant agrumes, fruits blancs et fraîcheur.

Accords : Apéritif, Fruits de mer, Poissons, Fromages de chèvre

Wine Enthusiast: 92/100

RHÔNE

Ni vu mais Connu - Domaine Louis Cheze — 12,67 EUR

2023 | 100% Viognier

Blanc aromatique, frais et gourmand, porté par les agrumes et les fleurs.

Accords : Apéritif, Cuisine asiatique, Poissons, Fromages frais

50 Cinquante - Vin de France - Domaine Louis Cheze — 15,35 EUR

2024 | 50% Viognier, 50% Chardonnay

Blanc ample et frais, combinant le fruit du Viognier et la tension du Chardonnay.

Accords : Apéritif, Poissons, Crustacés, Volailles

Condrieu - Pagus Luminis - Domain Louis Cheze — 44,77 EUR

2024 | 100% Viognier

Condrieu ample et soyeux, aux fruits jaunes, fleurs blanches et finale saline.

Accords : Apéritif, Crustacés, Poissons, Cuisine asiatique

L'Oratoire des Papes - Châteauneuf du Pape — 50,81 EUR

2024 | Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc

Blanc ample et raffiné, équilibré par une belle fraîcheur saline.

Accords : Apéritif, Crustacés, Poissons en sauce, Fromages à pâte cuite

Robert Parker : 90/100
Jeb Dunnuck : 93/100

ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence Rosé - Arbaude - Mas de Cadenet — 13,18 EUR

2025 | Grenache, Cinsault, Syrah

Rosé sec et frais, aux agrumes, fruits rouges et notes florales.

Accords : Apéritif, Salades, Poissons grillés, Cuisine méditerranéenne

ROUGES

BORDEAUX

Le Pic du versant (Mitjavile) - Castillon Côtes de Bordeaux — 20,34 EUR

2022 | 85% Merlot, 15% Cabernet-Franc

Vin gourmand et élégant, alliant fruit mûr, texture veloutée et belle fraîcheur.

Accords : Barbecue et viandes grillées, Volailles rôties, Viandes rouges, Gibiers et plats mijotés

Esprit de Clocher - Pomerol — 31,08 EUR

2022 | Merlot majoritaire, Cabernet Franc

Pomerol souple et velouté, aux fruits noirs, épices et notes florales.

Accords : Viandes rouges, Canard, Agneau, Plats truffés

L'aurage (Mitjavile) - Castillon Côtes de Bordeaux — 51,30 EUR

2022 | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Vin riche et profond, au fruit mûr, à la texture veloutée et à la finale persistante.

Accords : Barbecue et viandes grillées, Volailles rôties, Viandes rouges, Gibiers et plats mijotés

Robert Parker : 90/100
Jancis Robinson : 16+/20
Jeb Dunnuck 94/100

BOURGOGNE

Pommard - Les Perrières - Domaine Sébastien Magnien — 57,60 EUR

2022 | 100% Pinot Noir

Pommard structuré et élégant, aux fruits noirs, épices et notes terreuses.

Accords : Viandes rouges, Canard, Gibiers, Plats bourguignons

Morey Saint Denis - Hubert Lignier - Trilogie — 84,44 EUR

2022 | 100% Pinot Noir

Morey-Saint-Denis profond et précis, associant fruits noirs, notes florales, épices et belle persistance.

Accords : Viandes rouges, Barbecue, Plats bourguignons

Robert Parker : 90/100
Burghound (Allen Meadows) : 90-92/100

ITALIE

Colli Pesaresi Sangiovese - Guerrieri — 12,91 EUR

2024 | Sangiovese, avec possible complément de Montepulciano

Rouge fruité et frais, aux tanins fins et aux notes méditerranéennes.

Accords : Pâtes et pizzas, Charcuteries, Volailles, Viandes grillées

Wine Enthusiast: 90/100

LANGUEDOC

Musardises - Languedoc - Domaine Les Grandes Costes — 16,83 EUR

2024 | 60% Cinsault, 20% Grenache, 20% Syrah

Rouge souple et gourmand, dominé par le fruit frais et les notes florales.

Accords : Apéritif dînatoire, Barbecue, Charcuteries, Cuisine méditerranéenne

Bettane & Desseauve : très bon vin

L'émotion - Mas de l'Ecriture - Terrasses du Larzac — 19,50 EUR

2022 | 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Carignan

Rouge gourmand et structuré, aux fruits noirs, épices et notes de garrigue.

Accords : Barbecue, Viandes rouges, Plats méditerranéens, Plats mijotés

La Sarabande - Pic Saint Loup - Domaine Les Grandes Costes — 23,20 EUR

2023 | 50% Syrah, 40% Grenache, 5% Carignan, 5% Cinsault

Rouge dense et élégant, aux fruits noirs, violette, épices et garrigue.

Accords : Barbecue, Viandes rouges, Canard, Cuisine méditerranéenne

Bettane & Desseauve : très bon vin
RVF (prix des lecteurs) : médaille d'argent

Le pigeonnier - La Terrasse d'Elise — 25,33 EUR

2024 | 100% Carignan

Rouge intense et pur, marqué par le fruit noir, les épices et une grande fraîcheur.

Accords : Barbecue, Viandes mijotées, Gibiers, Cuisine méditerranéenne

Enclos - La Terrasse d'Elise — 26,34 EUR

2021 | 100% Mourvèdre

Rouge puissant et suave, associant fruits noirs, cacao et fraîcheur.

Accords : Barbecue, Viandes rouges, Daubes et plats mijotés, Gibiers

LOIRE

Vin de France - Pinot Noir - Domaine Eric Louis — 13,95 EUR

2025 | 100% Pinot Noir

Pinot Noir léger, souple et fruité, très accessible.

Accords : Barbecue, Charcuteries, Volailles, Cuisine végétarienne

Les Terrages - Saumur Champigny - Clotilde Legrand — 18,37 EUR

2018 | 100% Cabernet Franc

Saumur-Champigny mûr et élégant, aux fruits noirs, sous-bois et tanins soyeux.

Accords : Volailles, Viandes rôties, Champignons, Charcuteries

Wine Enthusiast: 90/100
Robert Parker : 93/100

Sancerre Rouge - Domaine Eric Louis — 29,27 EUR

2022 | 100% Pinot Noir

Rouge fin et frais, aux fruits rouges et aux tanins délicats.

Accords : Charcuteries, Volailles, Veau et porc, Fromages de chèvre

RHÔNE

Parallèle 45 - Paul Jaboulet Aîné - Côtes du Rhône — 10,57 EUR

2024 | Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marselan, Carignan

Rouge fruité, souple et épicé, facile à apprécier.

Accords : Barbecue, Charcuteries, Cuisine méditerranéenne, Viandes rôties

Saint joseph Ro Rée - Domaine Louis Cheze — 24,54 EUR

2023 | 100% Syrah

Saint-Joseph fruité et épicé, avec une belle matière et de la fraîcheur.

Accords : Barbecue, Viandes rouges, Agneau, Cuisine épicée

Château la Gardine - Châteauneuf-du-Pape — 46,25 EUR

2022 | 50% Grenache, 28% Syrah, 20% Mourvèdre, 2% Muscardin

Châteauneuf-du-Pape intense et harmonieux, aux fruits noirs mûrs, épices, réglisse et notes de garrigue.

Accords : Viandes rouges, Agneau, Gibiers, Plats mijotés

James Suckling : 90/100
Guide Hachette : 1 étoile
Jeb Dunnuck : 95/100

Saxeolum - Collines Rhodaniennes - Domaine Louis Cheze — 55,79 EUR

2023 | Syrah

Syrah fraîche et épicée, aux fruits noirs, violette et notes fumées.

Accords : Barbecue, Agneau, Viandes rouges, Cuisine épicée

Bellissima - Côte Rôtie - Domaine Louis Cheze

64,44 EUR

2023 | Syrah majoritaire, Viognier

Côte-Rôtie élégante et profonde, aux fruits noirs, violette, poivre et fumé.

Accords : Agneau, Viandes rouges, Gibiers, Plats en sauce

Hermitage - Guigal

68,97 EUR

2020 | 100% Syrah

Hermitage puissant et racé, aux fruits rouges et noirs, épices, notes fumées et finale réglissée.

Accords : Viandes rouges, Agneau, Gibiers

Robert Parker : 93/100
James Suckling : 93/100
Jeb Dunnuck : 93/100
Wine Spectator : 94/100

Côte Rôtie 'Château d'Ampuis' - Guigal

120,30 EUR

2019 | 93% Syrah, 7% Viognier

Côte-Rôtie racée et puissante, aux fruits noirs, épices, réglisse et notes toastées.

Accords : Viandes rouges, Agneau, Gibiers

Robert Parker : 94-96/100
Bettane & Desseauve : 97/100
Jeb Dunnuck : 97/100
James Suckling : 96/100