

CAVES PIERRE NOBLE

 MAGAZINE DES CAVES PIERRE NOBLE ROUEN - ISNEAUVILLE - FRANQUEVILLE SAINT PIERRE 

FÊTE DES VINS SAMEDI 21 SEPTEMBRE AU SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

★ CAVES PIERRE NOBLE ★
NOUVEAUTÉ
★ VOUS ★

Parcours immersion dans les vignes

Nouveaux formats
de dégustation

P04

Agenda des caves

P06

Rencontre Marc Reynier

Personnage emblématique
du monde des spiritueux
et fondateur de la distillerie
Waterford

P30

Spécial FÊTE DES VINS 21 septembre / 12 octobre

Plus de 100 cuvées à prix spécial
Fête des vins dans nos trois caves
de Rouen, Isneauville et
Franqueville Saint Pierre.

Les coups de cœur des cavistes

P08



50 références de **Chablis** en cave

+ de 900 références de spiritueux

10 places de stationnement gratuites à la cave de Rouen, le samedi

... Des milliers de Kms parcourus dans le vignoble cette année



... Un Club Pierre Noble pour les clients fidèles, avec des **soirées et avantages privilégiés**



... **Apéro Madame !**

Un club de dégustation réservé aux femmes

... Une centaine d'ateliers Dégustation par an



les **CAVES PIERRE NOBLE** c'est ...

15 **cavistes passionnés** à votre service



Avez-vous la carte du club **Pierre Noble ?**

Les membres du Club bénéficient de 5 % de remise supplémentaire sur tous les vins de notre Fête des vins 2024 !

... "La Rencontre" fête sa 6^{ème} édition,

... Un whisky **Pierre Noble Franc-Tireur** qui arrive pour Noël !

3 caves & 1 bar à vin sur Rouen Métropole

Mariage, baptême, anniversaire
Nous avons un **service dédié à vos événements privés** - cf P29

+ de 150 **Champagnes de Vignerons** pour exprimer la quintessence du vignoble champenois

+ de 6.000 références de vins en cave !

... Des **espaces privatisables** pour vos événements privés et professionnels, jusqu'à 100 personnes - cf P32

... Un service logistique expédition pour que vos vins vous suivent partout

... Des conseils personnalisés pour créer et compléter votre cave personnelle



Aviez-vous déjà remarqué
que sur les côtés de la porte d'entrée
de la cave de Rouen il est inscrit :

Bienvenue dans
l'univers Pierre
Noble !



C'est notre univers qui nous passionne tant que nous partageons avec vous dans ce nouveau catalogue 2024.

Si les voyages forment la jeunesse, les rencontres quant à elles forment les Hommes.

A travers nos pérégrinations, des rencontres nous en faisons plein. Des vignerons philosophes, un peu sorciers, attachants, touchants, drôles et pour tous fièrement ancrés dans leur terroir. A travers la dégustation de leurs cuvées nous apprenons à faire connaissance. Nous créons un lien, nous entrons dans la confiance de la création d'une cuvée, du nom qu'elle porte.

La vigne est porteuse d'histoire souvent

plantée par des aïeux pour la génération actuelle et entretenue pour les générations futures.

Ça peut être magique une Rencontre ! Bien sûr pour nous, ça évoque notre "cuvée chouchou" faite chaque année depuis 6 ans avec Pierre Gaillard, la si bien nommée La Rencontre. Et de cette dernière est née une nouvelle cuvée mais pas que... nous vous laissons découvrir cela dans quelques pages.

En parcourant notre catalogue, nous voulons vous donner envie de déguster nos découvertes, d'aiguiser votre curiosité

en découvrant les vins d'ici et d'ailleurs. De rencontrer à nouveau les vins de Chablis, une appellation telle une mosaïque si riche et si multiple.

Vous verrez, nous avons eu aussi plein d'idées pour créer de nouvelles soirées événements inédites, conviviales et gourmandes. Ça va trinquer au QG du 21 boulevard de Verdun !

Nous vous souhaitons une bonne lecture et de belles rencontres oenologiques !

L'Equipe Pierre Noble !



Pour vous inscrire, cliquez ici !



Vallée du Rhône
Vendredi 08 novembre 2024

49 € par personne

19h30 – 22h00

Nombre de places limité

Réservation en ligne ou en cave

*Une soirée
ludique, festive
& interactive !*

Parcours

Immersion dans le vignoble

Partez à la découverte du vignoble avec nos nouveaux ateliers !

A deux, trois, quatre personnes ... en duo père / fils, mère / fille ... entre amis ou en couple ... venez passer une soirée en immersion à la découverte d'un vignoble.

Pour notre première date, vous partirez sur les sentiers divers et variés de la vallée du Rhône. Vous découvrirez cette superbe région sur les deux étages de notre cave de Rouen.

Cette soirée sera accompagnée d'un beau buffet de salaisons et fromages.

Dégustation
réservée aux
jeunes de moins
de 25 ans !

-25
ans

**Tous les
mercredis
de l'année**

sauf août et décembre

Réservé aux - de 25 ans

20 € par personne

18h00 - 19h00

max 10 personnes par session



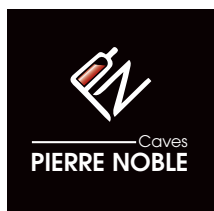
Dégustation Autour du fût

Découvrez le vin de manière
interactive et décontractée !

Ces sessions dégustation se veulent décontractées,
dynamiques et conviviales.

D'une durée d'une heure autour de trois vins, de
quelques victuailles et d'un caviste, vous passerez
un moment pour apprécier le vin de la manière la
plus simple à savoir : autour d'un fût !

Pour vous inscrire, flashez moi !



Agenda soirées des caves

Découvrez ce que nous vous avons préparé pour cet automne & réservez en flashant le QRCode !



2 oct.

SOIRÉE ÉVÈNEMENT

Château Montrose

Soirée Grand Cru dans notre cave d'Isneauville pour la venue du **Château Montrose** (2^{ème} grand cru classé de Saint-Estèphe) et Tronquoy Lalande.

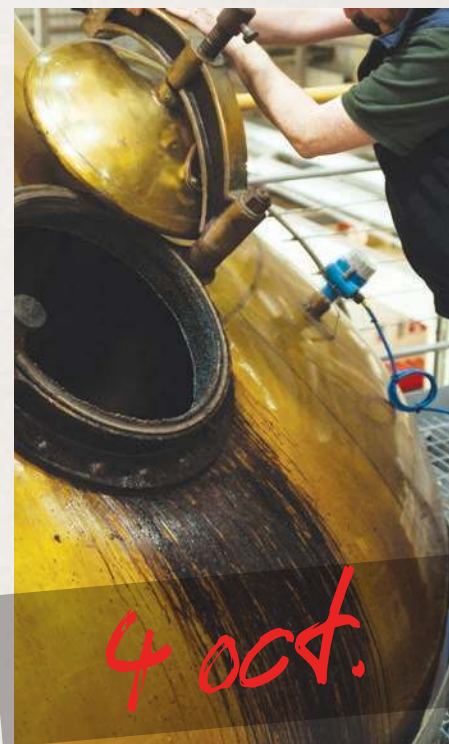
Présence du domaine, dégustation de millésimes anciens, le tout accompagné par les jolis produits autour de la truffe de la Maison Balme.

Mercredi 02 octobre 2024

25 € par personne

19h45 – 22h30

Nombre de places limité



4 oct.

SOIRÉE ÉVÈNEMENT

Waterford & Renegade

Soirée exceptionnelle avec la présence de **Marc Reynier** himself ! Présentation du projet Waterford & du rhum Renegade. Dégustation et échanges.

Un grand moment à prévoir.

Vendredi 04 octobre 2024

29 € par personne

19h45 – 22h30

Nombre de places limité



SOIRÉE DE LANCEMENT

Distillerie Franc-Tireur

Cochez la date dans votre agenda : nous vous réservons une grosse surprise en perspective lors de cette soirée de **lancement de notre whisky Pierre Noble & Franc-Tireur !** Restez connecté sur les réseaux ou via nos mailing pour être informé !

Vendredi 15 novembre 2024

25 € par personne
19h45 – 22h30



REPAS DÉGUSTATION

Château Carme Haut-Brion & le 111

Repas-dégustation entre le Château Carmes Haut-Brion, le restaurant "le 111" et les Caves Pierre Noble. Une soirée placée sous le signe du raffinement avec des accords mets & vins de haut vol.

Judi 05 décembre 2024

160 € par personne
A partir de 19h30
Nombre de places limité



SOIRÉE ÉVÈNEMENT

le Noël des vignerons

Présence exceptionnelle de domaines remarquables (déjà annoncés : Domaines Muzard, Deiss, Frelonnerie, ...) toute la journée dans nos trois caves de Rouen, Franqueville et Isneauville. **Dégustation gratuite** et ouverte à tous.

Samedi 07 décembre 2024

Gratuit
10h00 – 19h00

les coups de **COEUR** des cavistes



Julien

“Maladière”

2021

35,00 €

BOURGOGNE
SANTENAY 1^{ER} CRU

DOMAINE
MUZARD & FILS

Rouge

Lors d'un périple bourguignon au printemps, j'ai été subjugué par la finesse et l'élégance des vins du domaine.

Le climat Maladière sur 2021 est déjà magnifique à déguster.



Caroline

“Tressaille”

2023

13,95 €

LOIRE
IGP VAL DE LOIRE

DOMAINE
DES BÉRIOLES

Blanc

Un pari réussi pour Jean Teissedre qui est sorti de l'appellation pour nous produire cette cuvée 100% Tressailler.

Un vin entre tension et exotisme, qui nous révèle toutes les facettes de ce cépage encore méconnu.

A l'apéritif ou en accord avec de la cuisine thaïlandaise, ce vin saura vous surprendre mais surtout régaler votre palais !



Steven

“Les Arpents”

2022

13,10 €

LOIRE
VOUVRAY

DOMAINE
SEBASTIEN BRUNET

Blanc

Un chenin de Loire sec, floral et équilibré à souhait.

Une cuvée adaptée pour tous les moments à l'apéritif comme les jolis repas.



Jb

“Le Nid”

2022

18,90 €

BEAUJOLAIS
MOULIN À VENT

DOMAINE
LE NID

Rouge

Petite maison mais grand vin. Etablie sur les plus beaux terroirs granitiques de l'appellation Moulin à Vent, cette cuvée associe caractère et joli fruit.

A ouvrir maintenant comme à garder 2 à 3 ans.



Siegfried

"Loin de l'oeil"

2022

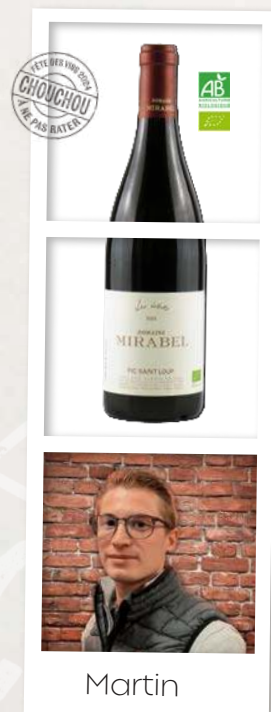
12,90 €

SUD-OUEST
GAILLACDOMAINE
GAYRARD

Blanc

Un excellent rapport qualité / prix pour cette cuvée 100% "Loin de l'oeil" qui est l'un des cépages blancs emblématique de l'appellation Gaillac !

Des notes exotiques de poire et de mangue complétées par une belle minéralité. Parfait pour accorder vos coquilles St Jacques cet automne.



Martin

"Les Eclats"

2022

19,90 €

LANGUEDOC
PIC SAINT LOUPDOMAINE
MIRABEL

Rouge

Quelle émotion, quelle intensité !

Les frères Feuillade ont su sublimer leur magnifique terroir d'éclat de calcaire, une cuvée pure signée par des notes de garrigue, d'olive noire et de fruits mûrs. Un toucher de vin intense avec des tanins très soyeux, parfait pour prolonger vos grillades estivales avec une cuvée haut de gamme à prix doux !



Benjamin

"Llum"

2022

24,00 €

ROUSSILLON
CÔTES CATALANESDOMAINE DU
ROC DES ANGES

Blanc

Marjorie et Stéphane Gallet basés dans le Roussillon produisent des vins d'une rare élégance en plein cœur des côtes catalanes.

Llum fera le bonheur de ceux qui comme moi apprécient les vins blanc frais, digestes et élégants.



Orlando

"Roussette de Montagnieu"

2021

17,95 €

SAVOIE
BUGEYMAISON
BONNARD

Blanc

Au cœur du Bugey, nichée entre Savoie et Jura, je vous propose de découvrir la maison Bonnard et sa magnifique Roussette de Montagnieu.

Cette cuvée met à l'honneur l'Altesse, magnifique cépage aux saveurs de fruits blancs et d'une belle minéralité.

La saison des raclettes et autres tartiflettes arrive, alors laissez-vous tenter !



Aurélie

“La Cuvée des Cigales”

2023

8,95 €

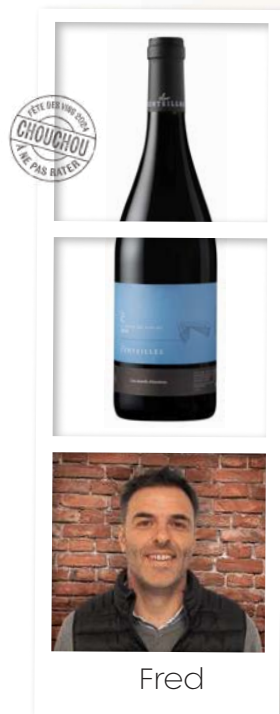
SUD-OUEST
IGP PAYS DE
L'HÉRAULT

BORIE LA
VITARÈLE

Rouge

Ce vin aux notes de fruits rouges intense est un véritable appel au plaisir et à la gourmandise.

L'assemblage de la Grenache et du Cinsault en fait un parfait compagnon pour l'apéro !



Fred

“Le C”

2017

18,00 €

LANGUEDOC
MINERVOIS

DOMAINE DU CLOS
CENTEILLES

Rouge

100% très vieux cépages
Languedocien dans cette cuvée !

Piquepoul noir, Riveyrenc noir, Morrastel noir et Cèillade, composent l'une des cuvées les plus identitaires du Languedoc.

L'équilibre du vin est parfait, la trame est digeste, les arômes de zan, de garrigue, de fruits noirs et d'épices séduisent et rendent cette cuvée terriblement irrésistible...



Audrey

“Gabrielle”

2022

28,00 €

BOURGOGNE
CHABLIS

DOMAINE DE
L'ENCLOS

Blanc

Il se passe quelque chose à la dégustation de cette cuvée c'est indéniable ! Une pépite chablisienne pour tout amateur de Chardonnay.

C'est sapide, racé, avec une belle concentration aromatique en bouche. Sortez vos verres et trinquons !



Math

“Ajaccio”

2020

19,90 €

CORSE
AJACCIO ROUGE

DOMAINE COMTE
PERALDI

Rouge

Sur les arènes granitiques, le sciaccarello se montre éclatant, séduisant, élégant et soyeux.

Les arômes de grenade, de petits fruits noirs et d'herbes aromatiques subjuguent et procurent à chaque verre un plaisir simple mais garanti !

SPÉCIAL FÊTE DES VINS
21 SEPTEMBRE / 12 OCTOBRE 2024

les nouveautés

de la Fête des vins 2024



IGP Haute
Vallée de l'Aude

DOMAINE
D'O

"Pinot Noir"
2023

8,50 €



Jurançon

FRANCK
LIHOUR

"Autres Pentes"
2023

12,50 €



Crozes
Hermitage

DOMAINE
YANN CHAVE

2023

23,95 €



Pernand
Vergelesses

DOMAINE
ROLLIN

2022

25,90 €



Marsannay

DOMAINE
CHARLES AUDOIN

"Marie Ragonneau"
2022

34,50 €



Pouilly
Fuissé

DOMAINE
THIBERT

"Héritage"
2019

35,00 €



Bourgogne
Côte d'Or

DOMAINE
BALLAND

"Les Buées"
2021

21,00 €



Les membres du Club
bénéficient de 5 % de
remise supplémentaire
sur tous les vins de notre
Fête des vins 2024 !

Vin de France

CHÂTEAU
PERRY JOUANNET

“Les Sables
Chenin Blanc”

2023

12,50 €



Anjou Blanc

CHÂTEAU
PERRY JOUANNET

2022

16,95 €



un Terroir d'Exception !



Anjou

CHÂTEAU
DE PLAISANCE

“Ronceray”

2022

24,80 €



Anjou Blanc

CHÂTEAU
DE PLAISANCE

“L'Anjou Blanc”

2022

15,50 €





Au sud de la ville d'Angers, nous y trouvons aujourd'hui l'un des vignobles les plus excitants de France.

Le chenin y produit ici des très grands blancs à prix encore abordable !



En Val de Loire, **L'Anjou Blanc**

En début d'année nous sommes allés rencontrer deux superbes domaines situés dans le vignoble de la Loire et plus précisément dans l'Anjou blanc.

Situé non loin de Saumur, ces terroirs issus de calcaire à grains fins donnent des vins frais et digestes.

Rémi Pivert s'est installé sur la propriété familiale en 2019 pour faire sa propre expression de chenin dans le village de Terranjou. Des vins gourmands, frais et accessibles.

Concernant Vanessa, elle est installée au Château de Plaisance à Rochefort sur Loire et y produit des cuvées haute couture.

Profitez-en !

nos Petites Bombes



Alsace

LES FRÈRES
ENGEL

“Pinot Gris”
2022

9,95 €



Ventoux

CHÂTEAU
PESQUIÉ

“Terrasses”
2022

8,90 €



Côtes
du Rhône

DOMAINE
DE TRAPADIS

“La P'tite Côte”
2022

7,80 €



Minervois

CLOS
CENTEILLES

“Carignanissime”
2020

11,50 €



Saint
Chinian

DOMAINE BORIE
LA VITARELLE

“Les Terres Blanches”
2022

11,50 €



Terrasses
du Larzac

DOMAINE
COSTON

2022

10,50 €



Corbières

CHÂTEAU OLLIEUX
ROMANIS

“Cuvée Classique”
2022

9,90 €



Gaillac

DOMAINE
GAYRARD

“Duras”
2023

9,90 €



Saint Joseph

DOMAINE DES
AMPHORES

“Les 7 Lieux”
2022

15,00 €



Côtes
du Rhône

DOMAINE
SAINT COSME

2023

9,80 €



IGP d'Oc

DOMAINE
LES YEUSES

"Viognier"
2023

7,80 €



IGP Côtes
de Gascogne

DOMAINE
LABALLE

"Chardonnay"
2023

7,50 €



IGP
Méditerranée

FAMILLE
CHAUDIÈRE

"Paradou Grenache"
2021

6,80 €



Côtes
de Blaye

CHÂTEAU
LES BERTRANDS

"Cuvée Tradition"
2020

5,50 €



Beaujolais
Village

VIGNOBLES
BODILLARD

"La Barbe"
2023

6,50 €



Graves

CHÂTEAU
BRANNENS

2017

7,95 €



Saint-Estèphe

CHÂTEAU
ARNAUD

2017

13,50 €



Chinon

DOMAINE DE
L'ARPENY

2023

7,80 €



Coteaux
Bourguignon

DOMAINE DE
LA MONETTE

"Cuvée 1395"
2022

12,00 €



Margaux

CHÂTEAU
LE COTEAU

2013

19,95 €

... & nos très jolies affaires

Avec eux ...



Lalande
de Pomerol
CHÂTEAU
VIEUX CHEVROL

2020
15,50 €



Pessac-
Léognan
CHÂTEAU
BARDINS

2019
21,00 €



Saint-Emilion
Grand Cru
CHÂTEAU
BELLEVUE
FIGEAC

2020
13,95 €



Pouilly-
Loché
CLOS
DES ROCS
"4 saisons"

2022
19,80 €



Vin de
France
DOMAINE
PIERRE GAILLARD
"La Rencontre"

2021
10,00 €



Rasteau
DOMAINE
WILFRIED

2020
13,80 €



Viré-
Clessé
DOMAINE
CHALAND
"Vieilles Vignes"

2022
19,80 €



Côtes du Rhône
Village Visan
DOMAINE LA
GRANDE OURSE
"La Petite Ourse"

2022
13,90 €



Lirac
CHÂTEAU DE
MONTFAUCON
2020
13,95 €



Bourgueil
DOMAINE
DU BEL AIR
"Jour de Soif"
2023
13,95 €



Touraine
Amboise
BONNIGAL
BODET
"Clocher"
2023
19,90 €



Sancerre
DOMAINE
THOMAS LABAILLE
"L'Authentique"
2023
13,95 €

on ne se trompe jamais !



Terrasses
du Larzac
DOMAINE
COSTON
"Les Garigoles"
2022
16,90 €



Coteaux
du Giennois
DOMAINE
BERTHIER
2021
11,50 €



Pic
Saint Loup
CHÂTEAU DE
CAZENEUVE
"Cynarah"
2022
11,80 €



Saint-Véran
DOMAINE
PASCAL RENAUD
"Champ de perdrix"
2023
16,95 €



Les membres du Club
bénéficient de 5 % de
remise supplémentaire
sur tous les vins de notre
Fête des vins 2024 !

Santenay

LUCIEN MUZARD
& FILS
"Vieilles Vignes"
2021

26,50 €



Maranges

LUCIEN MUZARD
& FILS
"Maranges"
2021

24,50 €



Finesse en Côtes de Beaune

Santenay
1^{er} Cru

LUCIEN MUZARD
& FILS
"Maladière"
2021

35,00 €



Julien



Santenay
1^{er} Cru

LUCIEN MUZARD
& FILS
"Clos Faubard"
2021

35,00 €





Domaine Lucien Muzard

Situé à Santenay petite commune du sud de la côte de Beaune, le domaine produit des cuvées d'une remarquable élégance.

Claude et Hervé les deux frères épaulés par Capucine (fille du premier cité) travaillent sur 18 hectares où 80% des vins produits sont en rouge pour 20% de blanc. La culture du domaine est très peu interventionniste avec un profond respect de l'environnement et de son écosystème.

Les vinifications sont réalisées dans le respect des traditions avec une sensibilité à la grappe entière.

Lors de notre virée au domaine en mars dernier, nous avons trouvé des vins d'une superbe maturité et aux prix très agréables dans une région où il est depuis quelques temps compliqué d'acquiescer des bouteilles.

les blancs différents

Retrouvez des cépages autochtones, cultivés de manière confidentielle.
Des vins avec une vraie personnalité qui ne vous laisseront pas insensibles !



Côte de Rhône Village
DOMAINE LA
GRANDE OURSE
"La Grande Ourse"
2022

15,00 €



Lirac
CHÂTEAU DE
MONTFAUCON
Comtesse Madeleine"
2022

16,50 €



Côte de Rhône
DOMAINE
CATHERINE
LE GOEUL

2023

10,50 €



Caroline



IGP Val
de Loire
DOMAINE
DES BÉRIOLES
"Tresaille"

2023

13,95 €



Pouilly-sur-Loire
DOMAINE DU BOUCHOT
"Mon Village"
2022
28,90 €



Alsace
DOMAINE DEISS
"Complantation"
2022
18,90 €



Bugey
DOMAINE BONNARD
"Roussette"
2021
17,95 €



Graves
CHÂTEAU MAGENCE
2017
17,90 €



Bourgogne Aligoté
MANUEL OLIVIER
"Vielles Vignes"
2022
13,50 €



Gaillac
DOMAINE GAYRARD
"Loin de l'oeil"
2022
12,90 €



Vin de France
CHÂTEAU TRAPEAU
"Sauvignon gris"
2022
15,95 €



Espagne
LAGAR SABARIZ
"A Pita Cega"
2021
39,00 €



Chablis

DOMAINE
DE L'ENCLOS

2022

22,50 €



Chablis

DOMAINE JEAN
DAUVISSAT
"Mont-Main
Sourdelles"

2021

25,00 €



Chablis

DOMAINE RAOUL
GAUTHERIN & FILS
"Vieilles Vignes"

2022

23,90 €

Chablis, de l'or en bouteille !



Chablis

DOMAINE
PATTES LOUP
"Vent d'Ange"

2020

34,00 €



Chablis

DOMAINE
DE LA MOTTE

2022

16,50 €



Petit
Chablis

DOMAINE DE
LA PERRIÈRE

2022

13,95 €



Chablis
1er Cru

ISABELLE &
DENIS POMMIER
"Côte de Léchet"

2021

34,50 €



Voici l'une des appellations les plus connues dans le monde des vins blancs (avec son proche voisin sancerrois).



Chablis l'or de l'Yonne !

Géographiquement, le village se situe à 1h15 au sud de Paris, s'étend sur 5800 hectares et compte quatre grades d'appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1^{er} Cru (40 climats différents) et Chablis grand Cru (7 climats) pour un seul cépage le chardonnay.

La géologie des sous-sols chablisiens y est très spécifique avec le calcaire dit "kimméridgien" datant de l'époque où la mer s'est retirée en laissant derrière une forte présence de fossiles de petite huitre appelée "exogyra virgula" (mot pouvant aider au scrabble).

L'influence gustative de ses sous-sols est importante tant dans la fraîcheur des vins que de ses équilibres.

Chez Pierre Noble, nous mettons tous nos efforts pour trouver des vins représentatifs des différents profils produits là-bas. Entre vin de soif et vin de gastronomie vous y trouverez votre bonheur.

les jolis canons

Dans les jolis canons, vous trouverez typiquement les bouteilles que l'on aime ouvrir entre amis pour se faire un gros plaisir lors d'une belle soirée !



Italie
Barolo
DOMAINE
SOBRERO
"Ciabot Tanasio"
2018
33,00 €



Fixin
DOMAINE
CHARLES AUDOIN
"Le Rozier"
2022
49,00 €



Bourgogne
Aligoté
DOMAINE
JÉRÔME GALEYRAND
"Chaumont"
2022
38,50 €



Bourgueil
DOMAINE DU
BEL AIR
"Grand-Mont"
2019
42,00 €



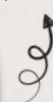
Coteaux du
Giennois
DOMAINE
BERTHIER
"Terre de Silex"
2022
16,95 €



Pic
Saint Loup
DOMAINE
MIRABEL
"Les Eclats"
2022
19,90 €



Martin





Saint-Joseph

DOMAINE
PIERRE GAILLARD
"Clos de Cuminaille"
2022

28,50 €



Crozes
Hermitage

DOMAINE
SAINT COSME

2021

23,50 €



Vin de
France

DOMAINE DE
LA GRANDE OURSE

"Les Combes"
2022

17,95 €



Pouilly-
Fumé

DOMAINE
DU BOUCHOT

"Terres Blanches"
2022

28,50 €



Coteaux du
Languedoc

MAS DE LA
SERANNE
"Les Griottiers"
2022

11,90 €



Côtes du
Roussillon

DOMAINE
DANJOU BANESSY
"Roboul"
2022

21,00 €



Côtes du
Roussillon Village

CLOT DE
L'OU
"Gavatx"
2019

12,00 €



Ajaccio

DOMAINE
COMTE PERALDI
"Ajaccio"
2020

19,90 €

Champagne



CHAMPAGNE
MARIE COPINET
"Blanc de Blancs"
BRUT

32,00 €



CHAMPAGNE
LA CLOSERIE
"LC21"
EXTRA BRUT

149,00 €



CHAMPAGNE
FRÉDÉRIC SAVART
"L'Ouverture"
Premier Cru

55,00 €



OLIVIER
COLLIN
"Essentielle"
BRUT

18,95 €



CHAMPAGNE
MOUZON LEROUX
"L'atavique"
BRUT

33,00 €



CHAMPAGNE
DEHOURS & FILS
"Terre de Meunier"
BRUT NATURE

43,90 €



CHAMPAGNE
FAMILLE MOUSIÉ
"Eugène"
BRUT NATURE

41,90 €



CHAMPAGNE
PIERRE PAILLARD
"Les Parcelles XIX"
BOUZY GRAND CRU

43,50 €

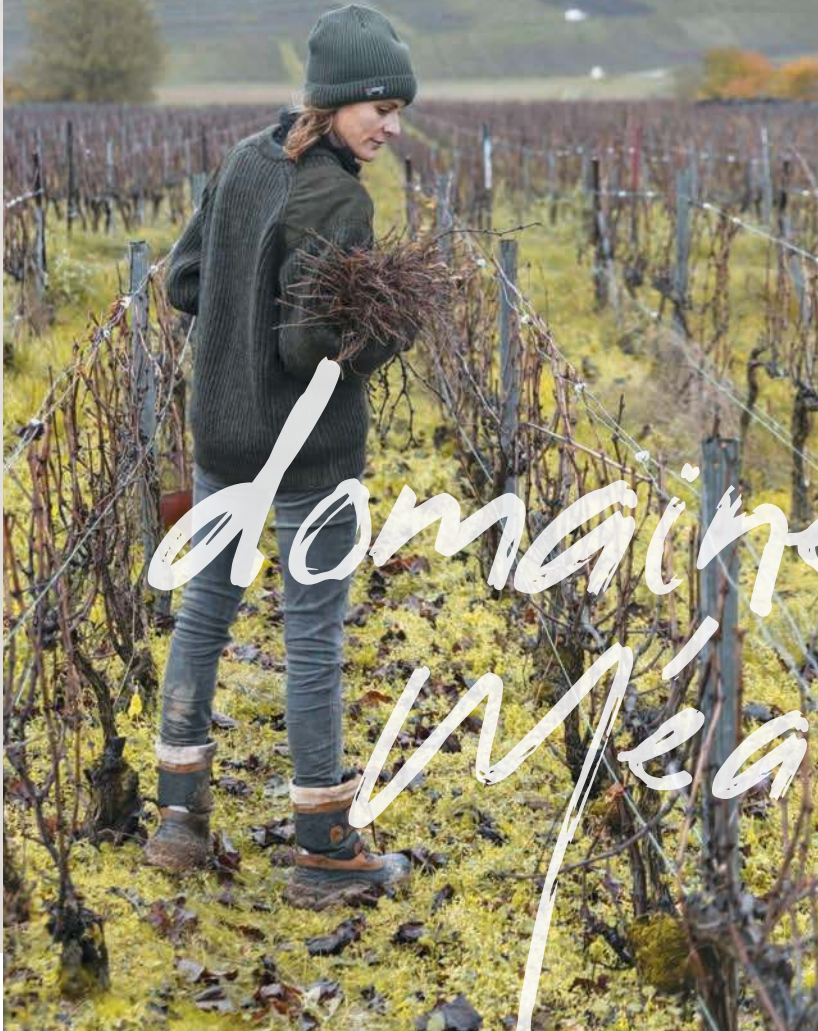




Domaine MÉA

Les Champagne Mea c'est une histoire familiale installée sur un grand terroir, qui, associée à l'exigence, l'audace et le talent nous offrent des cuvées d'une finesse et d'une personnalité rare.

La trame aromatique nous a particulièrement interpellé. La fleur y est omniprésente, avec des arômes intenses de rose, de jasmin, de pivoine, de lila ... C'est un véritable bouquet de fleurs que nous retrouvons dans les superbes champagnes Mea et c'est avec beaucoup de plaisir que nous complétons notre jolie sélection de champagnes de vigneron.



domaine
MÉA



CHAMPAGNE
DOMAINE MÉA
"L'Assemblage"
BRUT

33,00 €



DOMAINE
MEA
"Le Grillon"
BRUT

38,00 €



DOMAINE
MEA
"La Rencontre"
BRUT

55,00 €



Les membres du Club
bénéficient de 5% de
remise supplémentaire
sur tous les vins de notre
Fête des vins 2024 !

SPÉCIAL FÊTE DES VINS 21 SEPTEMBRE / 12 OCTOBRE 2024

Vouvray
Méthode
Traditionnelle

DOMAINE
BOUTET SAULNIER
Brut

9,95 €



Crémant
de Loire

BONNIGAL BODET
VIGNERONS
"Brut d'Enfer"
Brut

16,50 €

... & autres Bulles



Crémant
de Limoux

DOMAINE LES
HAUTES TERRES
"Joséphine"
Brut Nature

17,50 €



Crémant
de Bourgogne

DOMINIQUE
GRUHIER

Extra Brut

15,50 €



*pour + d'infos
flashez moi !*



Profitez de
notre expérience
et simplifiez-vous
l'organisation de
votre fête !

*Si le vin
manque, il
manque
tout*



CAVES PIERRE NOBLE PASSIONNÉS & DÉCALÉS



Votre solution mariages & évènements

Les Caves PIERRE NOBLE vous proposent leur service "spécial évènement" pour bien choisir vos vins pour les moments importants de votre vie !

Prenez rendez-vous dans votre cave de Rouen, Isneauville ou Franqueville Saint-Pierre. Nous vous aiderons à choisir les vins en accord avec votre menu et votre budget.

Nous vous offrons un conseil personnalisé accords mets / vins suivi d'une dégustation des vins choisis puis nous vous établissons le devis. (service gratuit évidemment !).

Enfin, vous serez serein en évitant la rupture de stock avec une estimation du juste volume, et la reprise des bouteilles non consommées !

RENCONTRE

Marc Reynier

Whisky Waterford & Rhum Renegade

Des spiritueux de haut vol !

Marc Reynier est un personnage emblématique du monde des spiritueux, connu pour son approche révolutionnaire et son engagement envers le terroir.

Issu d'une famille de marchands de vin, il a commencé sa carrière en nettoyant des bouteilles avant de se lancer dans la vente de vin et de découvrir par hasard le whisky.

Sa passion pour les saveurs authentiques l'on conduit à revitaliser la distillerie Bruichladdich et à fonder la distillerie Waterford en Irlande et Renegade à la Grenade, avec un accent sur le terroir et l'innovation.

Le projet Waterford se concentre sur la production de whisky en mettant en avant l'orge et son terroir unique, tandis que Renegade célèbre le terroir de la canne à sucre de la Grenade.

Les deux projets visent à produire des spiritueux qui reflètent leur environnement et à défier les normes industrielles. Chaque cuvée est une



expression distincte soigneusement élaborée pour capturer l'essence de la parcelle, du sol et du climat dont elle est issue. C'est le résultat de cette philosophie radicale, reflétant l'apogée de la vision de Reynier.

Que ce soit les cuvées de Waterford ou les rhums Renegade, chaque bouteille raconte une histoire de passion, de terroir et d'artisanat. Ces cuvées sont conçues pour mettre en valeur les nuances subtiles apportées par le terroir spécifique de chaque ferme, une idée qui trouve son origine dans la production de vin mais qui est désormais appliquée avec succès au whisky et au rhum.



Whisky ...



WATERFORD PEATED
Single Malt
50° - 70 cl
91,00 €



WATERFORD ARGOT
Single Malt
47° - 70 cl
55,00 €



WATERFORD BROOMLANDS
Single Malt
50° - 70 cl
75,00 €



WATERFORD KOFFI
Single Malt
50° - 70 cl
80,00 €

... Rhum



RENEGADE NOVA
Rhum ambré
46° - 70 cl
59,00 €



RENEGADE HOPE
Rhum blanc
50° - 70 cl
56,00 €



RENEGADE DUNFERMLINE
Rhum blanc
50° - 70 cl
56,00 €



RENEGADE ETUDES PEARLS
Rhum ambré
55° - 70 cl
65,00 €



4 oct.

SOIRÉE ÉVÈNEMENT

Waterford & Renegade

Soirée exceptionnelle avec la présence de Marc Reynier himself !

Présentation du projet Waterford & Renegade. Dégustation et échanges. Un grand moment à prévoir.

Vendredi 04 octobre

29 € par personne

19h45 - 22h30

Nombre de places limité





Pour vous inscrire, contactez moi !

Exemple de Formule

BUFFET : Salaisons artisanales, Plat chaud cuisiné au choix, Fromages affinés, Pâtisserie artisanale.

+ **VINS** : Atelier dégustation 4 vins.

+ **ANIMATION** : Animation et présentation des vins par l'un de nos cavistes.

Pour 16 personnes : 49,90 € ht *
(* Minimum de facturation : 750,00 € ht)



Privatisation des caves

Partagez avec vos amis ou vos collaborateurs un moment de convivialité et d'échange autour du vin dans le cadre sympathique d'une de nos 3 caves !

Les Caves Pierre Noble vous proposent 3 lieux différents à Rouen, Isneauville & Franqueville Saint-Pierre afin d'organiser votre évènement professionnel ou privé.

À chaque cave son ambiance mais la certitude d'y retrouver une équipe de pros qui mettra tout en place pour que votre moment soit une réussite. Contactez directement la cave de votre choix pour organiser votre évènement.

Notre formule cocktail est modulable, plusieurs options s'offrent à vous pour créer un évènement à votre image.

Pour connaître toutes les modalités, rendez-vous sur le site pour télécharger la brochure ou demandez-la en magasin !



Nos partenariats
avec les
clubs sportifs
normands

Pierre Noble s'engage !

Chez Pierre Noble on aime le sport
et pas que le lever de coude !



DRAGONS DE ROUEN

Le Rouen Hockey Élite 76, surnommé les Dragons de Rouen, est LE club français de hockey sur glace évoluant en ligue Magnus (meilleur niveau de ce sport en France).



ROUEN NORMANDIE RUGBY

Le Rouen Normandie Rugby, anciennement appelé Stade rouennais, est un club français de rugby à XV fondé en 2009 et basé à Rouen. Il évolue en Pro D2 depuis 2019.



LE HARAS DU LOUP

Cours d'équitation, Pensions pour poneys et chevaux, Compétitions, Stages et Promenades. Au cœur de la Normandie, à Canteleu.



EQUI SEINE

Le Jumping International de Rouen est l'un des événements les plus importants de la région et attire à chaque édition les meilleurs cavaliers mondiaux à travers 5 épreuves comptant dans le classement mondial dont 4 dans le circuit CSI 4* et 2*.



PADEL ARENA

Le padel est un sport de raquette qui allie action, plaisir et interaction sociale. Mélange entre le tennis et le squash, le padel se joue principalement en double sur un terrain clos entouré de cloisons en verre. Ce sport se rapproche du tennis.



GRAND QUEVILLY TENNIS DE TABLE

L'Amicale Laïc Cesaire Levillain Tennis de Table de Grand Quevilly est un club familial situé sur la commune du Grand-Quevilly.

Nous sommes fiers de pouvoir apporter notre soutien (à la hauteur de nos moyens) aux clubs qui représentent dignement notre ville et notre région aux quatre coins de la France (voir Europe pour certains).

la vie des caves



Math
CLOS ROUGEARD



Vouvray
DOMAINE HUET



Cours privé
avec Marc Reynier



Chablis
DOMAINE DE L'ENCLOS



CALVADOS
PÈRE JULES



Pays d'Auge CALVADOS
PÈRE JULES



Orlando, Jb & Audrey
sur les terres d'Anjou



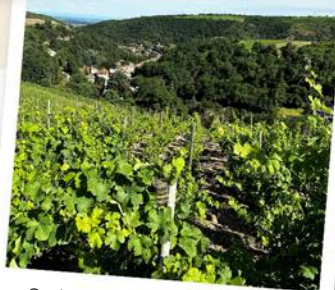
Savoie DOMAINE
DE CHEVILLARD



Chablis



Anjou CHÂTEAU
PERRY JOURNALLET



Saint Joseph
COMBE DE MALLEVAL



DISTILLERIE
ERGASTER



Fred à Rully
DOMAINE DE LA MONETTE



Partie immergée de l'iceberg, nous parcourons les routes tout au long de l'année pour découvrir et vous faire découvrir nos domaines partenaires.



Côte Rotie
JB DANS LES PENTES



PIERRE GAILLARD



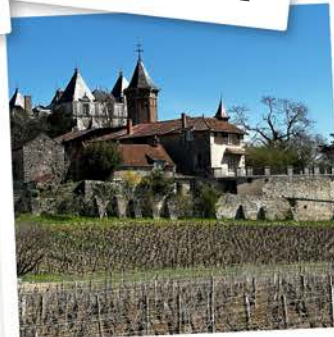
Anjou CHÂTEAU
PLAISANCE



Entre découvertes &
dégustations, les cavistes
toujours en formation



CHAMPAGNE
MANON BOUTILLEZ



Mercurey DOMAINE
DE LA MONETTE



Pouilly-Fuissé
DOMAINE THIBERT



Vosne Romanée DOMAINE
ÉDOUARD CONFURON



Santenay
CAPUCINE MUZARD



Nuits Saint-Georges
DOMAINE MANUEL
OLIVIER



DOMAINE ZIND HUMBRECHT

Rencontres
humaines,
Rencontres
vineuses
mais toujours
Rencontres
heureuses.



Condrieu DOMAINE
GEORGES VERNAY



CHAMPAGNE
HÉLÈNE CHARBAULT



Fred & les sportifs
de PIERRE NOBLE

SPÉCIAL FÊTE DES VINS

ÉVÈNEMENT DANS LES 3 CAVES
SOIRÉE INAUGURALE
JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024

ROUEN - FRANQUEVILLE SAINT PIERRE
ISNEAUVILLE

À PARTIR DE 19H45

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR LE SITE
www.cavespierrenoble.fr

Gratuit pour les membres du Club
20 € / personne pour les non membres



POUR VOUS
INSCRIRE,
FLASHEZ MOI!



Caves
PIERRE NOBLE

ROUEN

21 BOULEVARD DE VERDUN
76000 ROUEN
02 32 18 44 95
rouen@cavespierrenoble.fr

ISNEAUVILLE

1220 ROUTE DE NEUFCHÂTEL
76230 ISNEAUVILLE
02 35 66 91 00
isneauville@cavespierrenoble.fr

FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE

405 RUE DE LA RÉPUBLIQUE
76520 FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE
02 32 91 37 80
franqueville@cavespierrenoble.fr