



Grands vins d'artisan

Des vins uniques pour des moments de vie à déguster à 2 ... et plus... selon les circonstances !



A Châteauneuf-du-Pape, le 11 janvier 2026

BONNE ANNEE 2026 !!

Chère Madame, Cher Monsieur, Chers Amis,



A l'aube de cette nouvelle année, il va être temps de penser à votre cave !

Nous vous donnons rendez-vous comme chaque année au

➤ **SALON DES VINS DE HUY** **HALL OMNISPORT à HUY**

du vendredi 27 février au dimanche 1^{er} mars 2026

Découvrez dans le bon de réservation, les millésimes présents sur le salon ainsi que ceux présents en cave et

Profitez de la réduction de 5 % pour vos commandes AVANT le salon

❖ **Avec une date limite de commande : VENDREDI 20 FEVRIER**

Bien entendu nous sommes à votre disposition : n'hésitez pas à nous contacter (tel ou mail) pour toute question ou réservation de vins.

Oenologiquement vôtre,

Brigitte et Serge MOURIESSE



MOURIESSE VINUM 2 rue des Papes
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel : 06 14 94 69 15
contact@mouriesse-vinum.com



Le petit journal des Mouriesse en 2025

Deux cuvées rebaptisées !

Nous y pensions depuis un moment... et nous l'avons fait : la cuvée de Côtes-du-Rhône rouge affiche désormais sa propre identité et devient SUBSTRAT et... celle que certains ont découvert l'an dernier en « Substrat », devient Agapanthe (vin floral et fruité...) – étiquette dessinée par Brigitte, comme Substrat....

NB : le profil des vins n'a pas changé pour autant 😊 !



Une nouvelle arrivante !

Nous avons repris cette année une nouvelle parcelle de Clairettes roses, voisine des blanches et des Grenache.... Cela nous permettra de conforter le volume de Miroenièrre en blanc, pour le plaisir de tous !



La fête de la Véraison au caveau

Début août, tout était prêt pour vous accueillir durant ces 3 jours et il y a eu du monde ...



Le millésime 2025

En 3 temps : un printemps pluvieux au bénéfice de la végétation et des réserves hydriques, un été chaud et sec puis trois courts épisodes de pluie et du Mistral début septembre : une récolte à maturité optimale à l'état sanitaire parfait ! Des jus très aromatiques avec des couleurs soutenues, de la structure et une belle fraîcheur en bouche.



Les vinifications

Les Syrah du Gard entrent en cave ! Vinifiées égrappées et 100 % mises en fût de chêne de l'Allier. Après un long élevage, elles feront partie d'une future cuvée À suivre 😊

Brigitte et Serge MOURIESSE

BON DE RESERVATION DE VINS - TARIF AVEC REMISE

SALON DES VINS DE HUY 2026

DATE LIMITE DE RESERVATION : vendredi 20 FEVRIER - par mail ou tel

NOM Prénom :

tel/ mail :

	tarif TTC la bouteille	TARIF TTC spécial réservation	Nombre de bouteilles	Total TTC
VINS BLANCS présentés sur le salon - bouteilles 75 cl				
La Miroenièrè blanc 2023 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	19.00 €	18.00 €		
Châteauneuf-du-Pape blanc 2024/25	34.00 €	32.30 €		
VINS ROUGES présentés sur le salon - bouteilles 75 cl				
Agapanthe 2025 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	10.50 €	10.00 €		
Côtes-du-Rhône rouge 2023	14.00 €	13.30 €		
La Miroenièrè rouge 2023 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	19.00 €	18.00 €		
PIERRE d'AMBRE Châteauneuf-du-Pape rouge 2023	32.50 €	30.90 €		
TOUR d'AMBRE Châteauneuf-du-Pape rouge 2022	43.50 €	41.30 €		
MAGNUMS - 150 cl - présents sur le salon				
La Miroenièrè rouge 2023 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	39.00 €	37.00 €		
Pierre d'Ambre Châteauneuf-du-Pape rouge 2023 150 cl	67.00 €	63.65 €		
LA RESERVE - bouteilles 75 cl sur COMMANDE UNIQUEMENT sous réserve des stocks à la commande				
La Miroenièrè rouge 2021 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	19.00 €	18.00 €		
La Miroenièrè rouge 2022 Igp Gard certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	19.00 €	18.00 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2022	32.00 €	30.40 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2020 *	34.00 €	32.30 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Tour d'Ambre 2023	43.50 €	41.30 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Tour d'Ambre 2021 *	44.00 €	41.80 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Tour d'Ambre 2020 *	45.00 €	42.75 €		
LA RESERVE - MAGNUMS 150 cl - sur COMMANDE UNIQUEMENT sous réserve du stock à la commande				
La Miroenièrè rouge 2022 * certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	40.00 €	38.00 €		
La Miroenièrè rouge 2020 * certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	42.00 €	39.90 €		
La Miroenièrè rouge 2019 * certifiée bio FR-01 et labellisée Demeter	43.00 €	40.85 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2022	69.00 €	65.55 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2021 *	71.00 €	67.45 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2020 *	72.00 €	68.40 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2019 *	73.00 €	69.35 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge Pierre d'Ambre 2018 *	75.00 €	71.25 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge TOUR d'Ambre 2023	89.00 €	84.55 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge TOUR d'Ambre 2022 *	91.00 €	86.45 €		
Châteauneuf-du-Pape rouge TOUR d'Ambre 2019 *	95.00 €	90.25 €		
TOTAL TTC :				€

* = il ne reste que quelques bouteilles - donc ce sera dans la limite des stocks disponibles au jour de la commande !

NB : aucun nombre de bouteilles minimum n'est requis pour les commandes - panachage possible.

Mouriesse Vinum - Brigitte et Serge Mouriesse
2 rue des Papes - 84230 Châteauneuf-du-Pape

contact@mouriesse-vinum.com - Tel 06 14 94 69 15