

LA CAVE
D'ULYSSE



PRIMEURS 2010

Acheter en primeur

Nous avons le plaisir de vous offrir cette année encore une large sélection du Millésime 2010.

L'achat de ces vins en « Primeurs » ou « Souscription » vous offre l'opportunité d'acquérir de grands vins que nous avons soigneusement sélectionnés.

C'est un système de vente particulièrement intéressant, en effet il permet d'acheter en avant-première les vins de la dernière vendange actuellement en cours d'élevage dans les propriétés, permettant ainsi une économie d'environ 10 à 30 % (parfois plus) à celui de sa future sortie "mis en bouteille" 2 ou 3 ans plus tard. Disponibles en début de campagne, certains crus deviennent parfois rares et difficiles à trouver. Ces crus élevés dans leurs chais d'origine pour une période d'environ 18 à 24 mois, seront livrables au plus tôt au cours du 1er semestre 2013 voire un an plus tard pour certains châteaux (selon leur mise à disposition par les propriétés).

POUR COMMANDER



Site internet : www.caveulysse.com



Email : cave-ulysse@wanadoo.fr



Tél. + 33 (0)5 57 88 79 94

du lundi au samedi et jours fériés de 9h00 à 19h30



Fax. + 33 (0)5 57 88 79 95



La Cave d'Ulysse
2, rue Trémoille - 33460 MARGAUX - France

Franco de port à partir de 1500€ HT*

* livraison à une seule et même adresse en France Métropolitaine hors Corse

Pour tout renseignement,
Dominique Dupuch
et son équipe se tiennent
à votre disposition
du lundi au samedi et
jours fériés
de 9 h 00 à 19 h 30
sans interruption.

Légendes



Ces vins sont nos "Coups de cœur"



Les quantités de ces vins sont
malheureusement très limitées.
Commande maximum de 6 bouteilles.

GCC Grand Cru Classé

GC Grand Cru

CC Cru Classé

CB Cru Bourgeois

NC Nous consulter, prix non communiqués
à la date de mise sous presse.

LA CAVE D'ULYSSE

Le Millésime 2010

Après celui de 2009 déjà "couvert de louanges"... Un autre grand millésime «racé» pour Bordeaux !

Le millésime 2010 dans le Bordelais sera "formidable", un autre très grand millésime de garde...2010 est un vin qui aura la structure pour tenir longtemps et qui, par sa complexité, devrait dépasser 2009.

Un millésime de profondeur dont l'acidité plus importante donne finalement des vins plus fermes, structurés, plus frais aussi.

Les conditions climatiques favorables du printemps ont permis une évolution optimale de maturité des raisins ainsi qu'un état sanitaire parfait.

Le mois de juin bien arrosé a laissé place à un mois d'août très ensoleillé et chaud, propice au bon départ de la maturation. Les nuits fraîches ont préservé la fraîcheur du fruit et les raisins présentent un bon potentiel aromatique. Les cépages rouges ont bénéficié des pluies tombées en septembre. Malgré cela, 2010 est l'année la plus sèche depuis dix ans. Les raisins sont petits et très concentrés.

Les vendanges se sont déroulées avec lenteur, les derniers cabernets furent ramassés fin octobre, et globalement, les volumes sont plutôt en baisse par rapport à la moyenne décennale.

Médoc

De grandes et belles réussites dans le Médoc qui a produit des vins typiquement bordelais avec un certain classicisme dans leur structure ; l'acidité plus importante donne finalement des vins plus fermes, structurés, frais. Une forme d'élégance qui les rend extrêmement remarquables !

Saint-Emilion - Pomerol

La dégustation des vins confirme l'excellence de ce millésime. Les 2010 jouent plutôt la carte de la tenue, avec des tannins très présents et une belle acidité. Ils offrent une droiture et une fraîcheur remarquable d'une grande complexité aromatique ...2010 sera une grande année de garde.

Sauternes et Barsac

2010 à Sauternes promet d'être encore un cran au-dessus de 2009. Les Sauternes et Barsac 2010 sont parfumés, denses et savoureux. Fraîcheur, richesse, finesse sont la marque de fabrique de ce millésime !

Pessac Léognan

Les blancs sont magnifiques, probablement supérieurs à 2007, les acidités sont présentes, les vins très massifs. Ils sont éclatants de fruits et d'une remarquable suavité. Très belle longueur...

Pour les vins rouges le milieu de bouche est dense, la trame tannique et serrée. Très belle année, vin d'un grand « Classicisme » au sens noble du terme !

Nos Coups de Cœur

♥ CHATEAU BELLE-VUE

Couleur sombre et intense. Entrée en bouche tendre, fruitée et aérienne. Il affiche une très bonne droiture et de la fraîcheur. La bouche est ample, charnue et profonde, sur de belles notes de fruits noirs. Tanins ronds et fins... à avoir en cave !

♥ CHATEAU CAMENSAC

L'attaque est très nette. En bouche, les tanins sont veloutés, et montrent une trame fine et élégante. Le corps est plein, la cerise bigarreau se dénote nettement. La finale est dense révélant une puissance toute féminine, faite de souplesse dans la forme et d'une détermination sans faille.

♥ CHATEAU CARONNE STE GEMME

Couleur rouge sombre, pourpre. Nez de fruits noirs écrasés, de myrtilles, tabac frais... Très belle entrée en bouche, caressante, élégante et suave. Ce Haut-Médoc sera un excellent vin de tous les instants. Belle longueur et très belle réussite !

♥ CHATEAU CHARMAIL

Nez profond, arômes de cerises, de réglisse, d'épices, couleur sombre pourpre, attaque ronde, beau volume, le tout sur une trame tannique très enveloppée, finale longue et savoureuse.

† Haut-Médoc

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU D'AGASSAC	CB	11,70
CHÂTEAU BEAUMONT	CB	8,28
CHÂTEAU BELGRAVE	5 ^{ème} GCC	21,90
♥ CHÂTEAU BELLE-VUE	CB	11,95
CHÂTEAU BERNADOTTE	CB	14,65
CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE	CB	11,30
♥ CHÂTEAU CAMENSAC	5 ^{ème} GCC	19,43
♥ CHÂTEAU CANTEMERLE	5 ^{ème} GCC	25,50
♥ CHÂTEAU CARONNE STE GEMME	CB	9,99
♥ CHÂTEAU CHARMAIL	CB	13,15
CHÂTEAU CITRAN	CB	11,00
CLOS DU JAUGUEYRON		11,00
CHÂTEAU DE GIRONVILLE	CB	8,30
CHÂTEAU LA LAGUNE	3 ^{ème} GCC	48,53
CHÂTEAU LANESSAN	CB	10,55
CHÂTEAU MALESCASSE	CB	9,20
CHÂTEAU MILLE ROSES		10,00
CHÂTEAU PEYRABON	CB	9,00
CHÂTEAU PALOUMEY	CB	11,50
CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS	CB	8,00
CHÂTEAU SENEJAC	CB	10,00
CHÂTEAU SOCIANDO MAILLET		24,50
CHÂTEAU LA TOUR CARNET	4 ^{ème} GCC	24,84
CHÂTEAU DE VILLEGEORGE	CB	9,36

† Médoc

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU D'ESCURAC	CB	9,50
CHÂTEAU FONTIS	CB	9,19
GOULÉE		16,71
CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES		12,55
CHÂTEAU HAUT CONDISSAS		26,00

... † Médoc

châteaux	classement	prix en €HT
♥ CHÂTEAU LES ORMES SORBET	CB	11,49
CHÂTEAU POTENSAC	CB	16,50
CHÂTEAU ROLLAN DE BY	CB	12,00
CHÂTEAU LA TOUR DE BY	CB	10,00
CHÂTEAU VIEUX ROBIN BOIS DE LUNIER	CB	9,00

† Moulis

châteaux	classement	prix en €HT
CHÂTEAU BRILLETTE	CB	13,80
CHÂTEAU CHASSE SPLEEN	CB	21,20
CHÂTEAU LA GARRICQ		12,00
♥ CHÂTEAU MAUCAILLOU	CB	15,50
CHÂTEAU POUJEAUX	CB	21,00

† Listrac

châteaux	classement	prix en €HT
CHÂTEAU FONREAUD	CB	9,00
CHÂTEAU FOURCAS DUPRE	CB	9,80
CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	CB	11,00
CHÂTEAU MAYNE LALANDE	CB	9,50

† Margaux

châteaux	classement	prix en €HT
ALTER EGO 2 ^{ème} vin du Ch. Palmer		55,00
CHÂTEAU D'ANGLUDET	CB	24,00
CHÂTEAU D'ARSAC	CB	13,70
CHÂTEAU BOYD CANTENAC	3 ^{ème} GCC	44,80
♥ CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	2 ^{ème} GCC	61,00
CHÂTEAU CANTENAC BROWN	3 ^{ème} GCC	40,00
CHEVALIER DE LASCOMBES 2 ^{ème} vin du Ch. Lascombes		19,00
CLOS MARGALAIN 2 ^{ème} vin du Ch. Marojallia		14,50
CHÂTEAU LE COTEAU	CB	11,90
CHÂTEAU DAUZAC	5 ^{ème} GCC	31,50

Nos Coups de Cœur

♥ CHATEAU LES ORMES SORBET

Intense, brillant, et profond. Cette propriété élabore des vins racés, ronds et épicé, d'un bon rapport qualité/prix.

♥ CHATEAU MAUCAILLOU

Château Maucaillou est d'une somptueuse couleur, riche en arômes de fruits, nez de violette. Un vin délicieux épicé aux tanins présents... vibrant !

♥ CHATEAU BRANE-CANTENAC

Le millésime 2010 ressemble à s'y méprendre au millésime précédent ! Le nez est élégant avec des notes de cassis. Le climat de 2010 correspond idéalement au terroir de Brane. L'expression aromatique étant aussi une grande qualité de ce terroir, elle est particulièrement riche cette année. Superbe finesse aromatique, fruité concentré et étonnamment savoureux ! Jolie minéralité, matière riche, concentrée et soyeuse.

Nos Coups de Cœur

♥ **CHATEAU D'ISSAN**
2010 s'annonce tout aussi concentré que 2009 mais avec une richesse, une fraîcheur aromatique et une vivacité supérieure... Authentiquement Issan !

♥ **CHATEAU MARQUIS DE TERME**
Une réussite que ce millésime 2010. Il possède un style très agréable. Un beau Margaux qui se montre à la fois droit, raffiné et soyeux.

♥ **CHATEAU MONGRAVEY**
Robe noire intense et profonde. Nez de cassis et de framboise, épicé et vanillé. En bouche une structure équilibrée ronde aux tanins soyeux, une note féminine avec une finale longue et toastée, d'une fraîcheur étonnante. Compagnon idéal d'une pièce de bœuf poêlée, ce vin révèle un grand potentiel de garde.

♥ **CHATEAU LA TOUR DE BESSAN**
Robe rouge foncé, le nez est discret, fin, épicé, notes de fruits rouges, belle matière charnue avec une petite note beurrée. La trame est serrée, l'ensemble d'une belle longueur, avec une fraîcheur qui s'explique par la climatologie du millésime. On apprécie sa franchise et sa droiture. Coup de cœur de l'équipe !

... † Margaux

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU DEYREM VALENTIN	CB	NC
CHÂTEAU DURFORT VIVENS	2 ^{ème} GCC	34,50
CHÂTEAU FERRIERE	3 ^{ème} GCC	26,50
CHÂTEAU GISCOURS	3 ^{ème} GCC	50,30
CHÂTEAU LA GURGUE	CB	13,00
♥ CHÂTEAU D'ISSAN	3 ^{ème} GCC	55,00
CHÂTEAU LABEGORCE	CB	16,30
CHÂTEAU LASCOMBES	2 ^{ème} GCC	81,00
CHÂTEAU MALESCOT ST EXUPERY	3 ^{ème} GCC	66,00
✋ CHÂTEAU MARGAUX	1 ^{er} GCC	NC
MARQJALLIA		54,00
CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME BECKER	3 ^{ème} GCC	23,95
♥ CHÂTEAU MARQUIS DE TERME	4 ^{ème} GCC	29,50
CHÂTEAU MILLE ROSES		12,50
CHÂTEAU MONBRISON	CB	22,50
♥ CHÂTEAU MONGRAVEY	CB	15,00
CHÂTEAU PALMER	3 ^{ème} GCC	NC
PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX	2 ^{ème} vin du Ch. Margaux	NC
CHÂTEAU PRIEURE LICHINE	4 ^{ème} GCC	44,00
CHÂTEAU RAUZAN GASSIES	2 ^{ème} GCC	39,00
CHÂTEAU RAUZAN SEGLA	2 ^{ème} GCC	94,00
CHÂTEAU SIRAN	CB	20,00
CHÂTEAU DU TERTRE	5 ^{ème} GCC	27,25
♥ CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN	CB	12,50
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS	CB	13,00

† Saint-Julien

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU BEYCHEVELLE	4 ^{ème} GCC	62,00
CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU	4 ^{ème} GCC	55,00
CLOS DU MARQUIS		36,60
CONNETABLE DE CH. TALBOT	2 ^{ème} vin du Ch. Talbot	16,90
LA CROIX DE BEUCAILLOU	2 ^{ème} vin du Ch. Dueru Beaucaillou	NC

... † **Saint-Julien**

châteaux	classement	prix en €HT
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	2 ^{ème} GCC	NC
LES FIEFS DE LAGRANGE	2 ^{ème} vin du Ch. Lagrange	17,14
♥ CHÂTEAU DU GLANA	2 ^{ème} VIN	14,50
CHÂTEAU GLORIA		32,50
CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE	2 ^{ème} GCC	51,00
♥ CHÂTEAU LAGRANGE	3 ^{ème} GCC	45,15
CHÂTEAU LANDE BORIE		16,50
♥ CHÂTEAU LANGOA-BARTON	3 ^{ème} GCC	56,00
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON	2 ^{ème} GCC	83,50
✋ CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES	2 ^{ème} GCC	NC
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ	2 ^{ème} GCC	106,50
CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE	CB	16,90
CHÂTEAU SAINT PIERRE	4 ^{ème} GCC	60,00
SARGET DE GRUAUD LAROSE	2 ^{ème} vin du Ch. Gruaud Larose	14,90
CHÂTEAU TALBOT	4 ^{ème} GCC	46,57

† **Pauillac**

châteaux	classement	prix en €HT
♥ CHÂTEAU D'ARMAILHAC	5 ^{ème} GCC	37,30
CHÂTEAU BATAILLEY	5 ^{ème} GCC	32,50
CHÂTEAU BELLEGRAVE	CB	15,50
CHÂTEAU CLERC MILON	5 ^{ème} GCC	NC
CHÂTEAU CROIZET BAGES	5 ^{ème} GCC	23,00
ECHO DE LYNCH BAGES	2 ^{ème} vin du Ch. Lynch Bages	27,50
♥ CHÂTEAU FONBADET	CB	19,50
LES FORTS DE LATOUR	2 ^{ème} vin du Ch. Latour	NC
♥ CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE	5 ^{ème} GCC	32,50
CHÂTEAU GRAND PUY-LACOSTE	5 ^{ème} GCC	62,50
CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL	5 ^{ème} GCC	32,00
CHÂTEAU HAUT BATAILLEY	5 ^{ème} GCC	31,00
CHÂTEAU LACOSTE BORIE	2 ^{ème} vin Ch. Grand Puy-Lacoste	16,50
✋ CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	1 ^{er} GCC	NC

♥ **CHATEAU
DU GLANA**

Couleur sombre et intense. Nez très aromatique de fruits noirs et notes vanillées. La bouche est savoureuse et dense grâce à une proportion de Cabernet Sauvignon un peu plus importante qu'à l'habitude, et offre une belle persistance aromatique.

♥ **CHATEAU
LAGRANGE**

Un cru profond et complexe, avec une très belle matière. Un vin pulpeux, dense et tannique. Un très grand vin de garde !

♥ **CHATEAU
LANGOA-BARTON**

Avec son nez raffiné, le 2010 est un vin déjà très charmeur et savoureux, doté d'une bouche toute en fruit et d'un équilibre idéal. L'ensemble est fondu, généreux et flatteur. La finale est complexe et admirable.

♥ **CHATEAU
D'ARMAILHAC**

La robe est de couleur sombre, intense, presque noire. Le nez révèle des arômes de fruits tels que la cerise noire, puis des notes de grillé et de torréfaction. Les arômes de fruits évoluent vers des notes de vanille, de café torréfié et de petits fruits secs grillés. La finale est longue, soutenue par des notes boisées légèrement toastées. Un Château d'Armailhac puissant et d'une grande finesse !

Nos Coups de Cœur

♥ CHATEAU FONBADET

Ce vin présente une belle robe soutenue. Le nez développe des arômes de fruits mûrs, où domine la fraise mêlée d'un excellent boisé. En bouche, l'attaque agréable par sa suavité et sa rondeur fait place à une structure fine et élégante très présente tout au long de la dégustation.

♥ CHATEAU GRAND PUY DUCASSE

Ce vin à la robe profonde laisse s'exprimer un fruit d'une grande intensité de même que des notes de réglisse et d'épices douces. La bouche élégante montre une belle trame tannique laissant présager un grand potentiel. La dégustation s'achève sur une finale racée et puissante mais sans lourdeur.

♥ CHATEAU PIBRAN

Ce Château Pibran 2010 présente une couleur très intense, profonde presque noire. Le fruit se développe sur des nuances de fraise, pétales de roses, puis sur des fruits noirs bien mûrs. La finesse est privilégiée, les tanins sont présents, raffinés. Le milieu de bouche, plein, distingué, fait place à une finale suave, rafraîchissante, tonique et noble. On a ici un grand Pauillac, typé, caractérisé par son terroir riche et varié.

... 🏰 Pauillac

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
🏠 CHÂTEAU LATOUR	1 ^{er} GCC	NC
CHÂTEAU LYNCH BAGES	5 ^{ème} GCC	115,00
CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS	5 ^{ème} GCC	22,60
🏠 CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	1 ^{er} GCC	NC
CHÂTEAU PEDESCLAUX	5 ^{ème} GCC	23,50
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2 ^{ème} vin du Ch. Mouton Rothschild		NC
♥ CHÂTEAU PIBRAN		25,00
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE BARON	2 ^{ème} GCC	155,00
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE	2 ^{ème} GCC	162,00
CHÂTEAU PONTET CANET	5 ^{ème} GCC	135,00
CHÂTEAU TOUR SIEUJAN	CB	NC

🏰 Saint-Estèphe

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU CLAUZET	CB	11,50
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	2 ^{ème} GCC	NC
♥ CHÂTEAU COS LABORY	5 ^{ème} GCC	27,50
DAME DE MONTROSE 2 ^{ème} vin du Ch. Montrose		34,50
CHÂTEAU HAUT MARBUZET	CB	28,00
CHÂTEAU LAFON ROCHET	4 ^{ème} GCC	32,00
CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	CB	12,00
CHÂTEAU MEYNEY	CB	22,20
CHÂTEAU MONTROSE	2 ^{ème} GCC	NC
♥ CHÂTEAU ORMES DE PEZ	CB	22,50
PAGODE DE COS 2 ^{ème} vin du Ch. Cos d'Estoumel		49,99
CHÂTEAU DE PEZ	CB	29,50
♥ CHÂTEAU PETIT BOCQ		11,50
CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR	CB	29,90
CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	CB	13,00
CHÂTEAU SERILHAN		14,30
CHÂTEAU TOUR DE PEZ	CB	13,80

🏰 Bordeaux Supérieur

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
♥ CHÂTEAU BOLAIRE		7,00
CHÂTEAU CROIX MOUTON		7,00
DOMAINE DE CAMBES (Bordeaux Rouge)		28,00
MARJOSSE		6,00
CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL		12,00
REIGNAC		NC
CHÂTEAU REYNON (1 ^{ères} côtes de Bordeaux rouge)		7,70
CHÂTEAU THIEULEY (Bordeaux Rouge)		4,95
CHÂTEAU THIEULEY RESERVE F. COURSELLE		7,50

🏰 Côtes de Castillon

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU D'AIGUILHE		18,00
♥ DOMAINE DE L'AURAGE		24,50
CHÂTEAU BRISSON		5,60
CHÂTEAU CAP DE FAUGERES		11,00
CHÂTEAU JOANIN BECOT		16,00

🏰 Côtes de Bourg

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
♥ CHÂTEAU ROC DE CAMBES		42,00

🏰 Fronsac

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU BARRABAQUE PRESTIGE (Canon-Fronsac)		11,50
CHÂTEAU DALEM		14,00
♥ CHÂTEAU MOULIN HAUT LAROQUE		15,50
CHÂTEAU LES TROIS CROIX		12,50

♥ CHATEAU COS LABORY

Belle couleur pourpre. Nez de fruits rouges bien mûrs avec quelques notes toastées. La bouche est juteuse, croquante. Les tanins sont gras, bien enveloppés avec une bonne fraîcheur. Belle matière élégante et raffinée.

♥ CHATEAU LES ORMES DE PEZ

Ormes de Pez 2010 présente une robe noire aux reflets grenat et un nez très expressif sur des notes de cassis, prune et fruits rouges bien mûrs. La bouche est opulente, avec du gras et tout en rondeur, les tanins et l'acidité se mariant pour donner encore plus de relief à un vin très généreux. Un millésime très savoureux.

♥ CHATEAU PETIT BOCQ

Un vin plaisir dense, persistant et croquant. Touche délicatement boisée. Ce vin est racé avec une trame fruitée... Un excellent rapport qualité / plaisir !

♥ CHATEAU BOLAIRE

Couleur foncée, pourpre, intense. Nez fruité, mûr et pur. Excellent rapport qualité / prix.

♥ CHATEAU ROC DE CAMBES

Ce millésime fera honneur à son illustre prédécesseur. Quelle chance ! Fraîcheur, dynamique aromatique...et cela au cœur d'une densité voluptueuse. 2009 joue dans les notes graves, profondes. 2010, quoique d'une densité stupéfiante, est presque joyeux !

♥ CHATEAU MOULIN
HAUT LAROQUE

La couleur est sombre, de teinte pourpre avec quelques nuances violettes. Au nez, très fruité, on sent que la maturité extrême est là. Des notes crémeuses sont aussi perceptibles. Lors de la mise en bouche on est immédiatement envahi par une multitude de sensations fortes, mélange d'arômes puissants et de saveurs multiples.

♥ CHATEAU
BEAUREGARD

Belle robe pourpre brillante, ce vin se distingue particulièrement par la complexité et l'élégance de ses arômes. Des notes de fruits mûrs, de pain d'épice, de violette se mêlent à une touche minérale et délicatement boisée ; en bouche les tanins sont très présents, très fins, ils montent en puissance en gardant une belle fraîcheur et une persistance aromatique surprenante.

♥ CHATEAU LA CROIX
DU CASSE

Robe sombre, brillante. Le nez de fruits noirs est séduisant, quelques notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est douce, avec de la fraîcheur et de la matière. Une belle bouteille !

♥ CHATEAU GAZIN

Ce millésime 2010 présente un vin tout en finesse. Ce vin est dans sa jeunesse sur des fruits noirs et rouges, avec des notes de violette, des notes beurrées (merlot) mais aussi de fraîcheur (cabernets) et un boisé léger, déjà bien fondu. Au vieillissement il offre des parfums de truffe, de sous-bois, avec des notes viandées, de cuir, mais également de chocolat...

🏰 Pomerol

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
♥ CHÂTEAU BEAUREGARD		29,50
CHÂTEAU BELLEGRAVE		20,50
CHÂTEAU LA CABANNE		21,30
CHÂTEAU CLOS RENE		18,50
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE		NC
♥ CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE		19,02
CHÂTEAU LA CROIX DE GAY		24,00
CHÂTEAU LA CROIX ST GEORGES		35,00
DOMAINE DE L'EGLISE		28,00
CHÂTEAU L'EGLISE CLINET		NC
CHÂTEAU FEYTIT CLINET		49,00
CHÂTEAU LA FLEUR DE GAY		69,00
FUGUE DE NENIN 2 ^{ème} vin du Château Nenin		18,40
♥ CHÂTEAU GAZIN		53,00
CHÂTEAU NENIN		46,20
CHÂTEAU PETIT VILLAGE		52,50
CHÂTEAU LA POINTE		28,50
CHÂTEAU ROUGET		34,00
VIEUX CHÂTEAU CERTAIN		NC

🏰 Lalande de Pomerol

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
LA CHENADE		9,80
CHÂTEAU L'ÉTOILE DE SALLE 'CUVÉE PRESTIGE'		14,00
LA FLEUR DE BOUARD		NC
JEAN DE GUE		16,50

🏰 Saint-Emilion

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU ANGELUS	1 ^{ème} GCC B	NC
CHÂTEAU L'ARROSEE	GCC	29,50
CHÂTEAU BEAUSEJOUR BECOT	1 ^{er} GCC B	52,00

... † **Saint-Emilion**

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU BEAUSEJOUR DUFFAU	1 ^{er} GCC B	NC
CHÂTEAU BELLEVUE	GCC	51,30
CHÂTEAU CANON	1 ^{er} GCC B	105,00
♥ CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE	1 ^{er} GCC B	69,60
CHÂTEAU CHAUVIN	GCC	22,90
CHÂTEAU CHEVAL BLANC	1 ^{er} GCC A	NC
♥ CHÂTEAU CLOS FOURTET	1 ^{er} GCC B	83,61
CHÂTEAU DASSAULT	GCC	24,25
CHÂTEAU DESTIEUX	GCC	29,00
♥ CHÂTEAU LA DOMINIQUE	GC	36,00
CHÂTEAU FAUGÈRES	GC	26,00
CHÂTEAU FIGEAC	1 ^{er} GCC B	NC
CHÂTEAU LA FLEUR MORANGE	GC	48,50
♥ CHÂTEAU FOMBRAUGE	GC	18,77
CHÂTEAU FRANC MAYNE	GCC	NC
CHÂTEAU LA GAFFELIERE	1 ^{er} GCC B	63,00
CHÂTEAU GRAND CORBIN	GCC	16,75
CHÂTEAU GRAND MAYNE	GCC	30,00
CHÂTEAU GRAND PONTET	GCC	23,00
CHÂTEAU LARCIS DUCASSE	GCC	62,50
CHÂTEAU LAROZE	GC	19,00
CHÂTEAU LA MARZELLE		NC
CHÂTEAU MONBOUSQUET	GC	31,00
CHÂTEAU MOULIN SAINT GEORGES	GC	29,50
CHÂTEAU PAVIE	1 ^{er} GCC B	NC
CHÂTEAU PAVIE-DECESSE	GCC	NC
PETIT CHEVAL 2 ^{ème} vin du Ch. Cheval Blanc		NC
♥ CHÂTEAU PINDEFLEURS	GC	10,45
CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS	GC	21,00
CHÂTEAU ROL VALENTIN	GC	24,75
CHÂTEAU SAINT-GEORGES CÔTE PAVIE	GC	21,00
CHÂTEAU SOUTARD	GCC	29,95

♥ **CHATEAU CANON
LA GAFFELIERE**

Exceptionnelle réussite de corps et de profondeur, vin d'une très grande élégance. La bouche, la trame ... tout est sublime et raffiné !

♥ **CHATEAU CLOS
FOURTET**

Ce millésime 2010 allie fraîcheur et puissance au nez comme en bouche. Les arômes sont principalement composés de fruits noirs, on y trouve aussi des notes de réglisse et de fruits exotiques. La bouche est charmeuse et sphérique, avec des tanins mûrs et serrés. La finale droite est très longue et garde beaucoup de fraîcheur.

♥ **CHATEAU
LA DOMINIQUE**

Il affiche une belle robe profonde et un nez frais de fruits noirs, une très belle texture élégante, une matière soyeuse et beaucoup de profondeur en bouche. Sans aucun doute l'une des plus grandes réussites de ce vignoble.

♥ **CHATEAU
FOMBRAUGE**

Un vin remarquable, complet et précis. Le nez est très aromatique, on peut apprécier des notes de fruits noirs et mûrs comme le cassis. Sa robe est rouge soutenue. Sa bouche, complexe et structurée, est explosive en arômes.

Nos Coups
de Cœur

♥ CHATEAU DE
FIEUZAL

Ce château de Fieuzal 2010 est un vin gourmand et très généreux. Il est à la fois racé et souple mais aussi d'une très belle précision. Les arômes sont dominés par des notes de cassis, de mûre et de violette mais aussi de tabac voire d'épices avec des notes légèrement poivrées. Ce vin est le résultat d'une récolte historiquement faible mais qui aura une capacité à évoluer dans le temps tout à fait unique.

♥ CHATEAU GAZIN
ROCQUENCOURT

Grand potentiel de garde pour ce sublime millésime 2010 ! Il s'ouvre sur une couleur pourpre très sombre. Au palais, c'est un vin souple, dense, structuré, fin et équilibré. Tannins puissants et savoureux. Un vin racé qui se révélera d'ici une bonne dizaine d'années.

♥ CHATEAU
MALARTIC
LAGRAVIÈRE

D'une belle brillance, la robe est sombre, pourpre et intense. Le nez, mûr et profond, dégage une belle fraîcheur. La bouche, très onctueuse et gourmande, développe une très belle trame, veloutée, charnue. L'ensemble montre une structure précise, minutieuse, très équilibrée, avec des tannins raffinés sur une finale brillante et superbe.

Un style généreux, racé, élégant, promis à un très bel avenir.

... † Saint-Emilion

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU TERTRE ROTEOEUF	GC	120,00
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC	GCC	25,30
CHÂTEAU TROPLONG MONDOT	1 ^{er} GCC B	NC
CHÂTEAU TROTTE VIEILLE	1 ^{er} GCC B	78,00
CHÂTEAU YON FIGEAC	GCC	NC

† Pessac-Léognan et Graves Rouges

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU BOUSCAUT	CC	18,00
CHÂTEAU BROWN		15,50
CHÂTEAU CARBONNIEUX	CC	22,70
CHÂTEAU LES CARMES DE HAUT-BRION	CC	43,00
CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE		10,50
LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2 ^{ème} vin du Ch. Haut Brion		NC
CLOS FLORIDENE		10,40
♥ CLOS MARSALETTE		16,50
DOMAINE DE CHEVALIER	CC	55,00
♥ CHÂTEAU DE FIEUZAL	CC	27,50
♥ CHÂTEAU GAZIN ROCQUENCOURT		17,56
✋ CHÂTEAU HAUT BAILLY	CC	104,00
CHÂTEAU HAUT BERGEY		20,50
CHÂTEAU HAUT-BRION	CC	NC
CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION		23,41
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC	CC	21,50
♥ CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE	CC	41,00
CHÂTEAU OLIVIER	CC	21,20
CHÂTEAU PAPE CLEMENT	CC	109,02
CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE	CC	91,00

† Pessac-Léognan et Graves Blancs

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU BOUSCAUT	CC	21,80
CHÂTEAU BROWN		18,00

... † Pessac-Léognan et Graves Blancs

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU CARBONNIEUX	CC	22,30
♥ CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE "CAROLINE"		12,80
♥ CLOS FLORIDENE		11,70
DOMAINE DE CHEVALIER	CC	72,00
CHÂTEAU DE FIEUZAL		34,00
♥ CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION		27,59
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC	CC	21,50
CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE	CC	52,25
CHÂTEAU OLIVIER	CC	21,20
CHÂTEAU SMITH HAUTFLAFITTE		77,00

† Bordeaux Blancs Sec

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
♥ CHÂTEAU DOISY-DAENE		10,40
CHÂTEAU FONREAUD LE CYGNE		12,12
PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX		NC
CHÂTEAU REYNON		5,85
S DE SUDUIRAUT		20,50

† Sauternes et Barsac

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CHÂTEAU D'ARCHE	2 ^{ème} CC	21,80
CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE		15,50
CHÂTEAU BROUSTET	2 ^{ème} CC	13,00
CLOS HAUT PEYRAGUEY	1 ^{er} CC	34,11
CHÂTEAU CLIMENS	1 ^{er} CC	82,00
♥ CHÂTEAU COUTET	1 ^{er} CC	52,50
CHÂTEAU DOISY DAËNE	2 ^{ème} CC	28,60
CHÂTEAU DOISY VEDRINES	2 ^{ème} CC	23,00
CHÂTEAU DE FARGUES		87,00
CHÂTEAU FILHOT	2 ^{ème} CC	16,75

♥ CLOS MARSALETTE

Fruit noir cassis, vin tout en rondeur, très fondu avec une belle structure tannique, parfaitement équilibré. Magnifique réussite !

♥ CHATEAU DE CHANTEGRIVE « CAROLINE »

Le Château de Chantegrive Caroline 2010 est très élégant avec un nez d'agrumes, de beurre frais et de tilleul et une pointe d'abricot. En bouche, après une belle attaque sur un fruit persistant elle présente beaucoup de gras et de complexité avec une finale de menthe sauvage.

♥ CLOS FLORIDENE

Couleur jaune pâle. Nez fin et subtil, dense, noble et complexe. Vin offrant une grande douceur de toucher dès l'attaque. Grande finale.

♥ CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION

La robe est or clair. Le nez est opulent et offre une belle complexité : fruits blancs, agrumes et épices pour finir sur une belle minéralité. Un blanc puissant, très équilibré, promis à un grand avenir.

♥ CHATEAU DOISY-DAENE

Couleur pâle, nez discret, fruité, sentant l'amande. Bouche soyeuse, subtile, fondante, gracieuse, vive et pourtant ensoleillée. Un vin délicieux.

♥ CHATEAU COUTET

Présente une très belle concentration d'arômes avec des notes de mangue séchées, d'abricots secs, de sirop de pêche, de miel et de marmelade d'agrumes. Viennent ensuite la fleur d'oranger et la figue. Il est riche et très dense, et tout à la fois impressionnant de fraîcheur. Superbe équilibre entre la puissance de sucre et l'acidité. La finale est très riche, puissante et persistante.

♥ CHATEAU
GUIRAUD

Ce millésime est tout simplement magnifique. Les arômes sont intenses : aubépine, fruit frais et touche mentholée le caractérisent. La sensation en bouche est ample, douce et soutenue. Le côté tonique du botrytis est amplifié par une grande fraîcheur. La bouche confirme le nez.

♥ CHATEAU LA
TOUR BLANCHE

Le millésime 2010 se caractérise par beaucoup de fruits frais, abricot, pêche, ainsi que beaucoup de fraîcheur, menthe fraîche, térébenthine. Vin actuellement très gourmand, frais, harmonieux avec une finale sur les épices.

♥ CORNAS LES
RUCHETS

Robe sombre et dense aux reflets pourpre. Nez expressif et complexe de fruits rouges et d'épices. L'équilibre est subtil entre puissance, expression et minéralité. Harmonieux, soyeux et enrobé en bouche, ce vin en dentelle comptera parmi les plus grands.

♥ SAINT JOSEPH
LES LAUVES

Couleur pourpre violacée, ce vin de terroir expressif nous dévoile au nez sa plus pure expression. Cassis, fruits rouges, mûres, poivre et autres épices le constituent. En bouche l'élégance et le soyeux dominant. La finale longue et minérale met en avant le terroir granitique de cette sélection. Un bel avenir lui est promis !

... † Sauternes et Barsac

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
♥ CHÂTEAU GUIRAUD	1 ^{er} CC	34,00
CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY	1 ^{er} CC	33,00
CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD	2 ^{ème} CC	16,72
CHÂTEAU LIOT		12,80
CHÂTEAU DE MALLE	2 ^{ème} CC	21,50
CHÂTEAU MYRAT	2 ^{ème} CC	20,50
CHÂTEAU RABAUD PROMIS	1 ^{er} CC	NC
CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU	1 ^{er} CC	32,40
CHÂTEAU RAYMOND LAFON		27,50
CHÂTEAU RIEUSSEC	1 ^{er} CC	54,00
CHÂTEAU ROMER DU HAYOT	2 ^{ème} CC	13,00
CHÂTEAU SIGALAS RABAUD	1 ^{er} CC	35,00
CHÂTEAU SUDUIRAUT	1 ^{er} CC	55,00
♥ CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE	1 ^{er} CC	42,00
CHÂTEAU YQUEM	1 ^{er} CC	NC



Côtes du Rhône 2010

Jean-Luc COLOMBO

En cave, le raisin nous dévoile son extraordinaire potentiel. A l'image du millésime, il fallait être patient et travailler avec délicatesse. Naturellement, les grains libèrent leur couleur. Les arômes «typiques nord rhodanien» sont francs et les équilibres nous laissent présager une grande année. La fraîcheur et la pureté aromatique sont soutenues par une trame tannique présente mais déjà enrobée. C'est donc avec confiance que nous abordons l'élevage de nos vins. Les équilibres en dentelle nous rappellent les grands millésimes de la fin du siècle dernier.

A suivre...

J.L. Colombo

† Côtes du Rhône

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CORNAS LA LOUVEE		35,95
♥ CORNAS LES RUCHETS		35,95
CORNAS TERRES BRULEES		23,41
♥ SAINT JOSEPH LES LAUVES		13,37

Bourgogne 2010

Louis LATOUR

Maison fondée en 1797

Négociant – Eleveur à Beaune – Côte d'Or

Entreprise familiale indépendante, la Maison Latour est l'une des plus respectées parmi les négociants-éleveurs de Bourgogne. Connue dans le monde entier pour la qualité de ses vins rouges et blancs, la société s'est construit une réputation de tradition et d'innovation.

2010, le millésime de l'exigence...

Le millésime 2010 en Bourgogne est une réussite en dépit de conditions climatiques délicates. 2000 ans d'histoire ont en effet permis à la vigne et aux hommes de s'adapter, en Bourgogne, à toutes les situations. Loin d'être un hasard, cette longévité est la preuve que la vigne a trouvé dans ce vignoble septentrional une terre de prédilection, tout en s'adaptant aux variations climatiques.

Source : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne – 16 novembre 2010.

🍷 Bourgognes Blancs

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
CORTON-CHARLEMAGNE	GC	68,00
BATARD-MONTRACHET	GC	152,00
MONTRACHET	GC	205,00
CHABLIS « FOURCHAUME »	1 ^{er} Cru	15,95
MEURSAULT « PERRIERES »	1 ^{er} Cru	34,00
PULIGNY MONTRACHET « LES FOLIATIERES »	1 ^{er} Cru	42,00
CHASSAGNE MONTRACHET « MORGEOT »	1 ^{er} Cru	30,00

🍷 Bourgognes Rouges

<i>châteaux</i>	<i>classement</i>	<i>prix en €HT</i>
ROMANEE-ST-VIVANT « LES QUATRE JOURNEAUX »	GC	140,00
CHAMBERTIN « CUVÉE HERITIERS LATOUR »	GC	89,00
GRAND ECHEZEAUX	GC	94,50
CLOS VOUGEOT	GC	69,00
POMMARD « EPENOTS »	1 ^{er} Cru	30,95
GEVREY-CHAMERTIN « LES CAZETIERS »	1 ^{er} Cru	43,00
VOSNE-ROMANEE « LES SUCHOTS »	1 ^{er} Cru	45,50

Facturation

Dès réception de votre bon de réservation et dès encaissement du chèque, virement sur son compte ou débit du compte associé au numéro de carte bancaire fourni, Ulysse Cazabonne adressera au client une facture d'acompte hors taxes acquittée, valant réservation définitive des Primeurs achetés à terme. Dès que les Primeurs seront disponibles (en principe le premier semestre 2013 sauf cas particulier et certains Sauternes livrés 1 an plus tard), une facture définitive sera adressée au client, sur laquelle seront dus par le client la TVA, le cas échéant, et les frais de conditionnement spécial et de port, aux taux et tarif en vigueur à la date d'émission de la facture définitive. La marchandise vous sera livrée après règlement total de la facture. Un délai de l'ordre de quinze (15) jours à compter de l'encaissement du montant dû au titre de la facture définitive est nécessaire à la préparation de la commande. **En cas de retrait sur place de la marchandise (possible tous les jours sauf dimanche), il est impératif de prévenir La Cave d'Ulysse 7 jours avant l'enlèvement.**

FRANCO DE PORT A PARTIR DE 1 500 €uros HT, pour toute commande de Primeurs livrable à une seule et même adresse exclusivement en France Métropolitaine, hors Corse. Quantités disponibles dans la limite des stocks, sous réserves d'erreurs typographiques. Nos prix peuvent être modifiés sans préavis en fonction de l'écoulement des stocks. Des frais de mises seront appliqués pour tout autre conditionnement que la caisse de bois de 12 bouteilles.

Pour l'étranger, merci de contacter La Cave d'Ulysse au +33 (0)5 57 88 79 94, pour savoir si la réservation est possible et pour connaître, le cas échéant, les conditions particulières applicables*.

Forfait Transport/Shipping Cost

FORFAIT TRANSPORT*	1 caisse	2 caisses	3 caisses	4 caisses
France Métropolitaine hors Corse	19 €	23 €	27 €	31 €

Zones Europe - USA et Japon : Nous consulter

* Prix T.T.C. (sauf USA et Japon). Assurance incluse. A une seule et même adresse en France Métropolitaine, hors Corse. Franco de port pour toute commande supérieure à 400€ TTC (en France Métropolitaine, hors Corse). Au cours de leur transport en France Métropolitaine hors Corse par un transporteur professionnel, les vins sont assurés par nos soins. Avant de signer le bon de livraison du transporteur, soyez attentif au nombre de colis, leur état, et vérifiez qu'il n'y ait pas de casse ou de manquant. En cas de litige, inscrivez les réserves d'usage sur le bordereau du transporteur et contactez nous dans les 48 heures au + 33 (0)5 57 88 79 94.

Ces forfaits transport sont provisoires. Ils ne sont mentionnés qu'à titre purement indicatif. Ils sont ceux en vigueur à la date de publication du catalogue. Seuls seront appliqués les frais de port en vigueur à la date d'émission de la facture définitive qui sera adressée lorsque les Primeurs seront disponibles. Pour connaître les forfaits provisoires pour l'étranger, la Corse, les DOM et les Collectivités d'Outre-Mer (y compris la Nouvelle-Calédonie et les TAAF), contactez nous au +33 (0)5 57 88 79 94".

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE CONSOMMER AVEC MODERATION



Conditions générales de vente

1. ACCEPTATION DES CONDITIONS DE VENTE

1.1 Les vins, spiritueux et alcools (ci-après les "**Produits**") présentés sur le catalogue de la Cave d'Ulysse (ci-après le "**Catalogue**") ou sur le site internet Lacavedulysse, propriété de la société Ulysse Cazabonne (ci-après le "**Site Lacavedulysse**") ou vendus à distance, sont vendus au détail. Les présentes conditions générales de vente qui régissent ladite vente de Produits (ci-après les "**Conditions de Vente**") sont reproduites au verso du bon de commande joint au Catalogue et accessibles à tout moment sur la page d'accueil du Site Lacavedulysse. Toute commande de Produits passée par un client (ci-après le "**Client**") sur Catalogue ou sur le Site Lacavedulysse ou à distance implique son acceptation sans réserve des Conditions de Vente.

LE SITE LACAVEDULYSSE EST RESERVÉ AU MARCHÉ FRANÇAIS. EXPORT NOUS CONTACTER POUR LES MODALITÉS DE PAIEMENT ET DE LIVRAISON.

1.2 Les présentes Conditions de Vente priment toutes clauses pouvant figurer sur la correspondance et/ou les documents du Client ainsi que toute autre clause ou stipulation mentionnée sur les commandes, correspondances ou tout autre document échangé entre Ulysse Cazabonne et/ou la Cave d'Ulysse et le Client et ce, sauf accord contraire, exprès et écrit intervenu entre Ulysse Cazabonne et/ou la Cave d'Ulysse et le Client. Les Conditions de Vente pouvant faire l'objet de modifications, les conditions applicables sont celles figurant sur le Catalogue en cours à la date de passation de la commande sur Catalogue et celles en vigueur sur le Site Lacavedulysse à la date de passation de la commande sur ledit site ou à distance.

2. INFORMATIONS LÉGALES

2.1 Informations sur l'entreprise

Dénomination sociale : Ulysse Cazabonne

Société en Nom Collectif au capital de 3.049.000 €uros

Adresse d'activité et de correspondance : La Cave d'Ulysse - 2, rue de la Trémoille 33460 Margaux - France

Tel 00 33 (0)5 57 88 79 94 - Fax 00 33 (0)5 57 88 79 95 - E-mail : info@cave-ulyse.com

Siège social : Ulysse Cazabonne - Rte de Rauzan 33460 Margaux - France

Numéro d'identification : 310 776 125 R.C.S. Bordeaux

N°TVA intracommunautaire : FR 83310776125

Titulaire de la grande licence (article L. 3331-1 4° du Code de la santé publique) délivrée par la recette des douanes de Margaux, Route de l'Eglise, 33460, Margaux - France.

2.2 Protection des mineurs

Ulysse Cazabonne rappelle au Client qu'en vertu de l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique français, la vente de boissons alcooliques à des mineurs est interdite en France. Le fait pour le Client de passer commande vaut déclaration d'avoir l'âge requis par la législation en vigueur applicable, à savoir, en France, dix-huit (18) ans. Ulysse Cazabonne pourra exiger du Client qu'il établisse la preuve de son âge et de son domicile.

2.3 Abus d'alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

2.4 Données personnelles

Ulysse Cazabonne garantit que le traitement des données personnelles du Client a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale Informatique et Libertés (CNIL) (déclaration n°826468). Ulysse Cazabonne est responsable du traitement des données personnelles du Client et est seule destinataire des dites données qu'elle peut être amenée à transmettre à des tiers tels que transporteurs ou établissements bancaires pour le bon traitement des commandes du Client et qu'elle peut utiliser pour adresser au Client, le cas échéant avec son accord préalable, son Catalogue ou ses offres commerciales. Ulysse Cazabonne s'engage par ailleurs à se conformer à la législation en vigueur applicable en matière de protection des données personnelles, notamment la loi française "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978 telle que modifiée par la loi du 6 août 2004 et en particulier, à mettre en œuvre les droits d'accès, de modification et de suppression au profit des Clients auprès du contact mentionné sur le bon de commande ou dans la rubrique "Mentions Légales" du Site Lacavedulyse (les frais de timbre pour l'exercice desdits droits étant remboursés sur simple demande).

3. PRODUITS

3.1 Les offres présentées sur le Site Lacavedulyse et sur le Catalogue s'adressent aux ressortissants de France. Pour les autres pays, merci de contacter La Cave d'Ulysse selon les modalités précisées au Catalogue ou sur le Site Lacavedulyse afin de savoir si la vente est possible et de connaître, le cas échéant, les conditions particulières applicables (notamment les modalités de paiement, y compris taxes et accises et les modalités et frais de livraison). Les Produits proposés sur le Catalogue et sur le Site Lacavedulyse sont conformes aux normes et à la législation en vigueur en France. Il appartient, le cas échéant, au Client de vérifier et de s'assurer, sous sa seule responsabilité, que les Produits peuvent être valablement importés et consommés dans son pays et ce, dans le respect de la législation en vigueur dans ledit pays.

3.2 Toutes ces offres s'entendent dans la limite des stocks disponibles, Ulysse Cazabonne s'engageant à prévenir le Client dans un délai de soixante-douze (72) heures à compter de la réception de sa commande, en cas d'indisponibilité du ou des Produit(s) commandé(s) et veillera dans ce cas, à ne pas débiter son compte du montant concerné, en cas de paiement par carte bancaire ou par chèque. En cas de débit du montant du ou des Produit(s) devenu(s) indisponible(s), Ulysse Cazabonne s'engage, selon le choix du Client, à lui fournir un Produit d'une qualité et d'un prix équivalents ou à émettre un avoir ou à rembourser le Client du montant concerné, dans un délai de trente (30) jours calendaires à compter de l'encaissement du chèque, du virement sur le compte d'Ulysse Cazabonne ou du débit du compte du Client. En cas de fourniture d'un Produit d'une qualité et d'un prix équivalents et dans ce seul cas, les frais de retour consécutifs à l'exercice du droit de rétractation tel que visé à l'article 7 ci-dessous sont à la charge d'Ulysse Cazabonne. En tout état de cause, la non-livraison ou l'encaissement d'un Produit indisponible ne pourra donner lieu à réclamation ou indemnisation du Client.

3.3 Le texte de présentation des Produits, les photographies et/ou graphismes font l'objet d'une grande attention de la part d'Ulysse Cazabonne. Cependant, ces éléments n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent engager la responsabilité d'Ulysse Cazabonne ni remettre en cause la validité d'une commande, aucune garantie, expresse ou tacite, n'étant fournie relativement à ces éléments et de manière générale, à tout ou partie du Catalogue et du Site Lacavedulyse. S'agissant des commandes passées sur le Site Lacavedulyse, seules les informations contenues sur le récapitulatif, en ligne, de la commande, font foi entre les Parties.

4. PASSATION DES COMMANDES

4.1 S'agissant des commandes sur Catalogue, le Client mentionne sur le bon de commande joint au Catalogue, les Produits souhaités ainsi que l'ensemble des informations demandées, notamment ses coordonnées, le mode de paiement choisi et l'adresse de livraison et envoie le bon de commande ainsi complété et signé, accompagné de son règlement en cas de paiement par chèque comme stipulé à l'article 5.3 ci-dessous, à l'adresse précisée à l'article 12.1.

Pour les commandes passées sur le Site Lacavedulyse, le Client sélectionne les Produits souhaités en les ajoutant dans son "Panier". Cette sélection ne vaut commande qu'à compter de la validation par le Client des Produits contenus dans le "Panier", par un "clic" sur l'icône prévue à cet effet, le Client pouvant, dans l'intervalle, procéder à tout moment à toute modification ou suppression des Produits dans le "Panier". Le Client est informé que tous Produits sélectionnés, mais dont la commande n'a pas été validée par le Client, restent disponibles à la vente pour les autres clients et qu'Ulysse Cazabonne ne donne aucune garantie quant au maintien du prix en vigueur au jour de la sélection, le prix applicable étant celui en vigueur le jour de la validation par le Client de sa commande.

4.2 La commande du Client ne sera considérée comme définitive par Ulysse Cazabonne qu'à compter de l'encaissement, par Ulysse Cazabonne, du prix calculé selon les modalités prévues à l'article 5 ci-après et ce, sous réserve toutefois de la disponibilité des Produits commandés comme stipulé à l'article 3.2 ci-dessus.

4.3 Ulysse Cazabonne adressera au Client, au plus tard lors de la livraison, une facture valant confirmation de la commande conformément aux dispositions de l'article L.121-19 du Code de la consommation français.

5. PRIX - MODALITÉS DE PAIEMENT

5.1 Le prix des Produits, port et assurance non inclus, est mentionné sur le Catalogue et sur le Site Lacavedulyse, en €uros TTC (à l'exception des Primeurs), la TVA mentionnée étant la TVA applicable en France, au taux en vigueur à la date d'impression du Catalogue ou, selon le cas, de mise en ligne du Produit sur le Site Lacavedulyse. Le Client est informé qu'il sera toutefois fait application du taux de TVA en vigueur à la date de facturation de la commande, sous réserve de la législation fiscale applicable.

5.2 La livraison, comprenant le coût de l'assurance, est gratuite pour toute commande supérieure ou égale à quatre cents (400) €uros TTC, livrée à une seule et même adresse exclusivement en France métropolitaine hors Corse. Dans tous les autres cas, les frais de transport et d'assurance tels qu'affichés sur le Site Lacavedulyse ou tels que reproduits sur le Catalogue sont à ajouter au prix total de la commande, étant précisé que, pour les livraisons hors France métropolitaine et les livraisons en Corse, le Client devra contacter la Cave d'Ulysse comme stipulé à l'article 3.1 ci-dessus.

5.3 La commande passée sur Catalogue peut être réglée par le Client, soit par carte bancaire en renseignant les champs prévus à cet effet sur le bon de commande, soit par chèque impérativement libellé à l'ordre de la Cave d'Ulysse et adressé à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus accompagné du bon de commande signé, soit par virement bancaire. La commande passée sur le Site Lacavedulyse peut être réglée par le Client, soit directement en ligne de manière sécurisée sur le Site Lacavedulyse par carte bancaire en renseignant les champs prévus à cet effet, soit par chèque impérativement libellé à l'ordre de la Cave d'Ulysse et adressé à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus accompagné du bon de commande, soit par virement bancaire. Pour tout virement bancaire, le Client doit contacter préalablement La Cave d'Ulysse selon les modalités précisées sur le Catalogue ou sur le Site Lacavedulyse, afin d'obtenir ses références bancaires. S'agissant des commandes passées sur le Site Lacavedulyse, tout règlement par chèque ou virement bancaire doit impérativement intervenir dans un délai maximum de quinze (15) jours calendaires à compter de la confirmation en ligne de la commande comme stipulé à l'article 4.1 ci-dessus. A défaut de règlement dans le délai susvisé ainsi qu'à défaut pour le Client, pour les commandes sur Catalogue réglées par carte bancaire, de mentionner les informations relatives à ladite carte bancaire, la commande ne sera pas enregistrée.

5.4 En toute hypothèse, les PRODUITS RESTENT LA PROPRIETE D'ULYSSE CAZABONNE OÙ QU'ILS SE TROUVENT, JUSQU'AU PAIEMENT INTEGRAL DES SOMMES DUES AU TITRE DE LA COMMANDE, Ulysse Cazabonne se réservant la faculté de reprendre à tout moment tout produit non payé dans les huit (8) jours calendaires suivant sa livraison.

5.5 Aucun report d'échéance ne peut être accordé sans le consentement préalable et exprès d'Ulysse Cazabonne. Toute somme non payée à l'échéance donne lieu à l'application d'intérêts de retard au taux de trois fois le taux de l'intérêt légal français, calculés prorata temporis. Les recouvrements par voie de contentieux donneront lieu à une indemnité forfaitaire s'élevant à quinze (15) % du montant de la commande pour couvrir les frais administratifs, sans préjudice des intérêts de retard et de tous autres dommages et intérêts.

6. LIVRAISON

6.1 La livraison des Produits commandés est effectuée à l'adresse mentionnée par le Client sur le bon de commande ou renseignée par lui sur le Site Lacavedulyse dans la rubrique à cet effet, dans un délai indicatif de quinze (15) jours ouvrables à compter de l'encaissement du chèque, du virement sur le compte d'Ulysse Cazabonne ou du débit du compte associé au numéro de carte bancaire fourni par le Client. Ce délai de livraison varie toutefois en fonction du pays de livraison et reste, en toute hypothèse, dépendant des possibilités d'approvisionnement et de transport d'Ulysse Cazabonne, ainsi que des conditions climatiques, des grèves ou de tous autres cas fortuits ou de force majeure. Tout dépassement de ce délai indicatif ne peut, en conséquence, donner lieu à dommages et intérêts ou retenues, ni à l'annulation des commandes en cours.

6.2 Toutefois, en l'absence de livraison dans un délai de trente (30) jours ouvrables à compter de l'encaissement du chèque, du virement sur le compte d'Ulysse Cazabonne ou du débit du compte associé au numéro de carte bancaire fourni par le Client, non justifiée par un cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence française, le Client pourra obtenir la résolution du contrat de vente par l'envoi à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception. Le Client obtiendra alors restitution du prix payé au titre de la commande dans un délai maximum de trente (30) jours calendaires.

6.3 Tous nos Produits sont livrés en caisses bois d'origine, sauf mention contraire, ou caisses carton de 6 à 12 bouteilles suivant le flaconnage choisi. Pour commander les Produits aux formats spéciaux, merci de contacter La Cave d'Ulysse selon les modalités affichées sur le Site Lacavedulyse.

6.4 La réception des Produits commandés, constatée par la signature du Client ou de tout autre destinataire habilité sur le bon de livraison, opère transfert des risques au Client. Il appartient à ce dernier ou à tout autre destinataire habilité, en toute hypothèse, y inclus lorsque les Produits sont vendus franco de port, de faire, lors de la réception des Produits, les réserves d'usage sur le bordereau de livraison en cas de casse, manquants ou d'avarie de transport et, de confirmer lesdites réserves auprès du transporteur en indiquant la nature des avaries ou manquants, dans les quarante-huit (48) heures, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, afin de préserver ses droits. Le Client devra adresser dans le même temps, copie de ce courrier à Ulysse Cazabonne, à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus, afin que celle-ci soit en mesure d'exercer son recours contre le transporteur. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, le Client est réputé avoir vérifié l'état, les quantités, les références et la conformité des Produits livrés au moment de la livraison.

6.5 Le Client supportera les conséquences (retard de livraison, impossibilité de livraison, surcoûts de transports,...) résultant, le cas échéant, du caractère erroné et/ou incomplet des indications fournies par ses soins en vue de la livraison.

6.6 Dans l'hypothèse où le Client opérerait pour l'enlèvement des Produits au magasin, le Client ne paiera pas les frais de port et viendra lui-même retirer sa commande à la Cave d'Ulysse (2, rue de la Trémoille 33460 Margaux - France), aux heures d'ouverture du magasin, en s'assurant au préalable auprès de la Cave d'Ulysse de la disponibilité et de la préparation de sa commande. A défaut de retrait de la commande dans un délai de deux (2) mois à compter de la date à laquelle le Client aura été informé de la préparation de sa commande, Ulysse Cazabonne se réserve la possibilité de facturer au Client des frais de gardiennage de un (1) Euro TTC par caisse et par mois.

Dans l'hypothèse où le Client n'aurait pas retiré les Produits au bout de deux (2) ans à compter de la préparation de sa commande, la vente sera résolue de plein droit, huit (8) jours calendaires après réception par le Client d'une mise en demeure adressée à ce dernier de venir retirer les Produits et restée infructueuse et Ulysse Cazabonne pourra disposer librement des Produits en vue de leur revente. Le Client obtiendra alors restitution du prix payé au titre de la commande, minoré de quinze pour cent (15 %) pour frais de gestion et minoré des frais de stockage.

7. DROIT DE RETRACTION (FACULTÉ DE RETOUR)

En application de l'article L.121-20 du Code de la consommation français, le Client dispose, pour les commandes passées à distance exclusivement, d'un délai de sept (7) jours francs, à compter de la réception des Produits commandés, pour exercer son droit de rétractation, sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, en retournant lesdits Produits à Ulysse Cazabonne, à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus. Lorsque le délai de sept (7) jours expire un samedi, un dimanche ou un jour férié ou chômé, il est prorogé jusqu'au premier jour ouvrable suivant. Les frais de retour sont à la charge exclusive du Client.

Si le droit de rétractation est exercé, Ulysse Cazabonne rembourse le Client de la totalité des sommes versées, au plus tard dans les trente (30) jours suivant la date à laquelle ce droit aura été exercé et ce, par tout moyen de paiement, le Client pouvant opter, sur proposition d'Ulysse Cazabonne, pour une autre modalité de remboursement. Le Client est informé que la mise en œuvre de son droit de rétractation, implique la restitution des Produits commandés dans leur emballage d'origine.

8. RÉSILIATION - RÉSOLUTION

Outre les cas visés à l'article 6.2 et à l'article 6.6 ci-dessus ainsi qu'à l'article 9.8 ci-dessus, la vente sera résolue ou résiliée de plein droit, selon le cas, en cas de défaut de paiement par le Client à l'échéance convenue et huit (8) jours calendaires après une mise en demeure de payer restée infructueuse, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts et, le cas échéant, les Produits livrés et non payés devront être restitués par le Client.

9. CONDITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA VENTE DE "PRIMEURS"

9.1 En cas de contradiction entre les stipulations du présent article 9 et toutes autres stipulations des Conditions de Vente, les stipulations du présent article 9 prévaudront pour ce qui concerne les ventes de Primeurs seulement.

9.2 Le Client a la faculté d'acheter à distance des Primeurs. Le Client est informé que, du fait de la particularité des Primeurs, leur prix est affiché seulement hors taxes et qu'ils ne sont pas susceptibles d'être disponibles (cette disponibilité étant fonction de leur mise à disposition par les propriétés) avant au moins vingt-quatre (24) mois et au maximum dans un délai de trente-six (36) mois.

9.3 La commande de Primeurs est faite par le Client comme stipulé à l'article 4 et son montant, hors taxes, devra être réglée selon les modalités prévues à l'article 5.3 et envoyée à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessous.

9.4 Dès encaissement du chèque, virement sur son compte ou débit du compte associé au numéro de carte bancaire fourni, Ulysse Cazabonne adressera au Client une facture d'acompte hors taxes acquittée, valant réservation définitive des Primeurs achetés à terme. Dès que les Primeurs seront disponibles, une facture définitive sera adressée au Client, sur laquelle seront dus par le Client, la TVA, le cas échéant, et les frais de conditionnement spécial et de port, aux taux et tarifs en vigueur à la date d'émission de la facture définitive. Un délai de l'ordre de dix (10) jours à compter de l'encaissement du montant dû au titre de la facture définitive est nécessaire à la préparation de la commande et les délais de livraison applicables à compter dudit encaissement sont ceux des paragraphes 6.1 et 6.2 ci-dessus, majorés des dix (10) jours nécessaires à la préparation de la commande.

9.5 Le Client est tenu d'informer Ulysse Cazabonne, à tout moment jusqu'à ce qu'il soit informé (par e-mail ou par téléphone) par Ulysse Cazabonne du fait que sa commande est prête, de toute modification de ses coordonnées (e-mail, téléphone, adresse de facturation/de livraison,...).

9.6 La livraison est franco de port pour toute commande de Primeurs supérieure à mille (1500) €uros hors taxes, livrable à une seule et même adresse exclusivement en France métropolitaine, hors Corse. En cas d'impossibilité pour Ulysse Cazabonne de livrer les Primeurs commandés en raison d'un cas fortuit ou de force majeure, Ulysse Cazabonne remboursera au Client le prix payé par ce dernier au titre de la commande, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts.

9.7 La livraison des Primeurs commandés, à l'adresse mentionnée par le Client sur le bon de commande ou, le cas échéant, à celle communiquée ultérieurement par le Client conformément à l'article 9.5 ci-dessus, n'interviendra que sous réserve du règlement préalable par le Client de l'intégralité des sommes restant dues conformément à la facture définitive.

9.8 En cas de non-règlement par le Client du solde dû au titre de la facture définitive dans un délai de deux (2) mois à compter de la date de la facture définitive, Ulysse Cazabonne se réserve la possibilité de facturer au Client des frais de gardiennage de un (1) €uro TTC par caisse et par mois.

Dans l'hypothèse où le Client n'aurait pas réglé le solde dû au titre de la facture définitive au bout de six (6) mois à compter de la date de la facture définitive, le Client sera présumé avoir renoncé à sa commande et la vente sera résolue de plein droit, huit (8) jours calendaires après réception par le Client d'une mise en demeure adressée au Client de régler le solde dû et Ulysse Cazabonne pourra disposer librement des Produits en vue de leur revente. Le Client obtiendra alors restitution, dans un délai de trente (30) jours calendaires à compter de la résolution, du montant de l'acompte, minoré de quinze pour cent (15 %) pour frais de gestion et minoré des frais de stockage.

10. CONDITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA VENTE DE "PRIMEURS"

Le Client pourra bénéficier des Opérations Promotionnelles présentées sur le Catalogue et/ou sur le Site Lacavedulyse selon les conditions spécifiques applicables mentionnées sur le Catalogue ou, selon le cas, affichées sur le Site Lacavedulyse.

11. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - NOMS DE DOMAINE

11.1 Le Site Lacavedulyse et le Catalogue et chacun des éléments qui les composent, notamment mais non limitativement, les textes, images, photographies, illustrations, le cas échéant, sons, musiques sont, sauf mentions particulières, la propriété exclusive d'Ulysse Cazabonne ou des sociétés qui sont ses partenaires ou fournisseurs. En conséquence, en application des dispositions du Code français de la propriété intellectuelle, des dispositions législatives et réglementaires de tous pays et des conventions internationales, toute reproduction ou représentation, intégrale, partielle et/ou modifiée, du Catalogue et/ou du Site Lacavedulyse ou de l'un quelconque des éléments qui les composent, est interdite de même que leur adaptation ou traduction.

11.2 Conformément aux dispositions de la loi française n°98-536 du 1er juillet 1998 concernant la protection juridique des bases de données, Ulysse Cazabonne est propriétaire de tout ou partie des bases de données composant le Site Lacavedulyse.

11.3 Les noms de domaine "caveulyse", "cave-ulyse", "la-cave-d-ulyse" et "lacavedulyse" sont la propriété exclusive d'Ulysse Cazabonne. Les marques et logos apparaissant sur le Site Lacavedulyse et sur le Catalogue sont la propriété exclusive d'Ulysse Cazabonne ou des sociétés qui sont ses partenaires et fournisseurs. Toute reproduction ou utilisation de ces marques, logos ou noms de domaine, de quelque manière et à quelque titre que ce soit, est interdite.

12. GÉNÉRALITÉS

12.1 Tout paiement, correspondance, renseignement ou réclamation du Client relativement au Site Lacavedulyse et/ou au Catalogue et/ou à toute commande passée sur ledit Site ou le Catalogue, devra être adressé(e) à l'adresse suivante : La Cave d'Ulysse - 2, rue de la Trémoille - 33460 Margaux - France ou, le cas échéant, à l'adresse e-mail : info@cave-ulyse.com ou par téléphone ou fax aux numéros mentionnés à l'article 2.1 ci-dessus.

12.2 Toute commande de Produits quel que soit le pays de livraison est régie par les Conditions de Vente, sous réserve des conditions particulières applicables concernant notamment les modalités de paiement, y compris taxes et accises et les modalités et frais de livraison comme stipulé à l'article 3.1 ci-dessus. Tout Client situé hors de France est garant de la conformité de la réception dans son pays des Produits commandés avec la réglementation dudit pays.

12.3 Le Client est informé de l'archivage papier pendant dix (10) ans par Ulysse Cazabonne de tout contrat conclu sous forme électronique d'un montant supérieur ou égal à cent vingt (120) €uros et de la possibilité pour lui d'accéder audit contrat en adressant une demande en ce sens par e-mail à info@cave-ulyse.com, par courrier à l'adresse mentionnée à l'article 12.1 ci-dessus ou par téléphone ou fax aux numéros mentionnés à l'article 2.1 ci-dessus.

12.4 Les stipulations des Conditions de Vente découlant directement du Code de la consommation français ne s'appliquent que dans les relations avec les consommateurs. L'indemnisation à laquelle pourrait, le cas échéant, prétendre un client professionnel du fait du préjudice qu'il aurait subi en raison d'une inexécution, d'une exécution tardive et/ou d'une exécution défaillante d'une commande est, en toute hypothèse, plafonnée à quinze pour cent (15 %) du montant des Produits objet de l'inexécution ou de l'exécution tardive ou défaillante.

12.5 Le fait pour l'une des Parties de ne pas se prévaloir d'un manquement par l'autre Partie à l'un quelconque des obligations visées aux Conditions de Vente, ne saurait être interprété comme une renonciation de cette Partie à son droit d'exiger l'exécution par l'autre Partie de ses engagements.

12.6 En cas de nullité d'une stipulation des Conditions de Vente, les autres stipulations resteront en vigueur. Les Parties s'entendront alors pour adopter une nouvelle stipulation qui se substituera à la stipulation concernée.

13. DROIT APPLICABLE - JURIDICTION COMPÉTENTE

13.1 Les Conditions de Vente sont régies par le droit français, à l'exclusion, le cas échéant, de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, faite à Vienne le 11 avril 1980.

13.2 POUR TOUT LITIGE SUSCEPTIBLE DE S'ÉLEVER ENTRE LES PARTIES QUANT À LA FORMATION, L'EXÉCUTION OU L'INTERPRÉTATION DES CONDITIONS DE VENTE QUI N'AURAIT PU FAIRE L'OBJET D'UNE SOLUTION AMIABLE ENTRE LES PARTIES, SEULS SERONT COMPÉTENTS LES TRIBUNAUX DE BORDEAUX, FRANCE, QUEL QUE SOIT LE LIEU DE LIVRAISON ET CE, MÊME EN CAS DE RÉFÉRÉ, DE PLURALITÉ DE DÉFENDEURS OU D'APPEL EN GARANTIE.

LA CAVE D'ULYSSE



Votre Spécialiste en Vins Fins
Grands Crus et Vieux Millésimes
Grands Formats

achat en ligne

www.caveulysse.com



2, rue de la Tremoille - 33460 Margaux
Tél. : +33 (0)5 57 88 79 94 - Fax : +33 (0)5 57 88 79 95
Email : cave-ulysse@wanadoo.fr - Site : www.caveulysse.com