



Chers Clients, Chers Amis,

La nature sait parfois nous donner autant qu'elle nous prend. Après le millésime 2024 très compliqué, la récolte 2025 va enfin récompenser le travail de toute une année, avec qualité et quantité.

Le millésime 2025 nous a apporté une nouveauté : Le Grolleau Noir, vinifié en macération carbonique, ainsi que le retour de 3 cuvées : Grolleau Gris, Chardonnay Sans Sulfite et l'O.V.N.I. Vous pourrez les découvrir lors de notre porte ouverte en novembre avec nos cuvées classiques et nos confidentielles comme le Floréal, hybride blanc, produit en culture biologique ; et un vin vinifié comme à la période de l'antiquité et que l'on nomme vin orange.

Dans l'attente de votre visite au domaine, recevez, chers Amis, chers Clients, nos amitiés toutes vigneronnes.

Jean-Yves



Porte Ouverte
Vendredi 14 (15h à 19H) et
15 et 16 novembre (10h à 19h)

Restauration sur place
le samedi et dimanche
Hubert vous proposera galettes saucisses et autres.

Comme l'an dernier,
vous repartirez avec
votre verre !

Venez nombreux, familles et amis seront les bienvenus.



Dates à retenir

SALONS ET MARCHES AUX VINS

Les 13 et 14 décembre 2025

Au château de Châteaugiron près de Rennes

Du 9 au 11 février 2026

Au salon international et professionnel de Wine Paris, Porte de Versailles à Paris.

Les 27, 28 et 29 mars 2026

Au marché aux vins de Bréviandes (Aube, près de Troyes)

Du 15 au 17 mars 2026

Au salon international et professionnel de ProWine à Düsseldorf en Allemagne

LIVRAISON GRATUITE

Mardi 25 novembre

Livraison St Brieuc, Normandie, Mayenne

Stock toute l'année chez Mme LE MOUNIER Thérèse
Fortville 22120 HILLION.

Mardi 9 décembre : BRETAGNE

Toutes livraisons près de l'axe de la N165 entre Nantes et Brest (Vanne, Lorient, Quimper, Brest, Plabennec...)

Le mardi 16 et jeudi 18 décembre

Vendée – Loire Atlantique – Maine et Loire

Vous pouvez profiter d'une livraison gratuite, n'hésitez pas à passer commande même pour 6 bouteilles.

Nouveauté 2025

GROLLEAU NOIR

Au vu du beau millésime 2025, nous avons vinifié notre grolleau noir en macération carbonique. Cette méthode demande à être vendangée manuellement afin d'effectuer une fermentation intracellulaire. Le résultat nous donne un vin rouge tout en légèreté au nez fruité intense, avec une finale en bouche peu tannique.

Renouveau

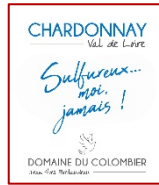
Grand retour de deux cuvées qui nous avez été fortement demandées.

GROLLEAU GRIS

D'une couleur « gris-rosé », ce vin original et rare nous révèle une grande fraîcheur. Cette cuvée est très parfumée, avec des arômes de pêche, framboise et cassis. Il est parfait pour accompagner des poissons gras, comme le maquereau, mais c'est surtout le compagnon idéal entre amis au bord d'une terrasse et/ou à l'apéro.



CHARDONNAY « Sans sulfite »



L'oxygène étant l'ennemi n°1 pour le vin, ce chardonnay sans sulfites ajoutés a fait l'objet de procédés spécifiques afin de le protéger au maximum. Il se déguste dès maintenant et dans l'année. Ce primeur vous donnera un avant-goût de cet excellent millésime 2025.

L'O.V.N.I.

Il y a déjà 10 ans, nous vous faisons découvrir l'O.V.N.I., qui n'était pas un Objet Volant mais plutôt l'Oubli d'un Vin Non Identifié.

Avec la récolte 2018, nous avons pu renouveler ce breuvage, en laissant durant 7 ans, une barrique à moitié remplie d'un vin demi-sec. La magie a encore bien opéré pour nous offrir un O.V.N.I. étonnant, entre un vin jaune du Jura et un Pineau des Charentes, sa robe jaune dorée est une merveille pour les yeux. Sa bouche et son nez développent des arômes qui entremêlent la noix, les fruits secs, les épices, les fruits à chair blanche. Il accompagnera avec merveille : vos apéritifs (avec noix ou dés de comté), foie gras (poilé), viande blanche (caille aux raisins, côtes de veau à la crème), beignets, dessert au chocolat noir, crêpes...

Nos insolites

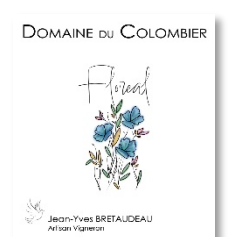
VIN ORANGE

Un vin orange est un vin blanc de macération, vinifié comme un vin rouge. Cette technique promet arômes, amertume et gourmandise. Elle représente une nouvelle vision du vin et casse les traditionnels codes des accords mets et vins.



FLOREAL

Il s'agit d'un hybride, la particularité du Floréal est qu'il est résistant au Mildiou et à l'Oïdium. On le cultive donc comme un vin bio. En 2023, nous avons fait un seul traitement au cuivre. Au niveau gustatif, il est expressif aux notes florales avec une souplesse en bouche.





DOMAINE
DU COLOMBIER

E.A.R.L. BRETAUDEAU JEAN-YVES
3 LE COLOMBIER - TILLIERES
49230 SEVREMOINE
Tél: (33) 2 41 70 45 96
contact@lecolombier.com
www.lecolombier.com
VINS DU VAL DE LOIRE



[Facebook](#)
[Instagram](#)
[Youtube](#)
[olombier](#)

Exploitation certifiée Haute
Valeur Environnementale

TARIF TTC

Départ Cave 2025

Départ cave TTC

Nos Blancs

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

« Cuvée des deux Colombes »

2010 Médaille d'Or Mâcon 2011	9€
2017 - 2019	7€
2021 - 2020 Médaille Argent Mâcon 2021	6€
2024 2 étoiles Guide Hachette 2026 Médaille de Bronze Mâcon 2025	5,30€
2025 Disponible mars 2026	5,30€

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

« L'Envol »

2023	6,50€
------	-------



Ce Muscadet, pour permettre d'exalter le potentiel de ces vieilles vignes de plus de 70 ans et du terroir de Schiste du Colombier, il restera 14 mois sur sa lie. Un mariage subtil de 13% de ce vin vinifié en fût de chêne, lui apporte une bouche plus ample et plus structurée.

I.G.P CHARDONNAY

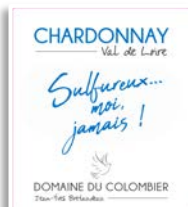
Le Prestige de Beaulieu	6,50€
2023 Médaille d'Or aux Ligiers 2024 1 étoile Guide Hachette des vins 2025	
2024 Médaille de bronze aux Ligiers 2025	5,80€

Cette cuvée de terroir, sur Schiste, révèle une attaque en bouche souple avec une matière dense et suave. Vin de garde, dans l'esprit de sa région de prédilection : la Bourgogne.

Le Classique 2024	5€
--------------------------	----

Le Sans Sulfites Ajoutés 2024	6,40€
--------------------------------------	-------

L'Oxygène étant l'ennemi n°1 pour le vin, ce chardonnay sans sulfites ajoutés a fait l'objet de procédés spécifiques afin de protéger au maximum notre vin. Il se déguste dès maintenant et dans l'année.



MUSCADET SÈVRE & MAINE

CRU Mouzillon – Tillières

2022 92/100 au Decanter World Wine	12€
------------------------------------	-----

Ce cru exclusivement cultivé sur un terroir de Gabbro nécessite un élevage sur lie prolongé de 38 mois, afin d'exprimer pleinement la minéralité typique de son terroir. Il s'avère particulièrement puissant et élégant, avec une palette aromatique complexe et varié, vin de très grande garde.



GROS-PLANT SUR LIE	4,70€
---------------------------	-------

I.G.P SAUVIGNON GRIS 2024 : 1 étoile Guide Hachette 2026	5€
--	----

I.G.P SAUVIGNON BLANC	5€
------------------------------	----

FLOREAL	5,60€
----------------	-------



Il s'agit d'un hybride, sa particularité est sa résistance au Mildiou et à l'Oïdium, il est donc cultivé comme un vin bio. Au niveau gustatif, il est expressif aux notes florale avec une souplesse en bouche.

D'EST EN OUEST 2023	5,40€
----------------------------	-------

Subtile mariage entre les arômes typiques du Gewurztraminer, et la vivacité du colombard. Essayez le avec des plats aussi curieux que lui ; la cuisine relevée asiatique, indienne...

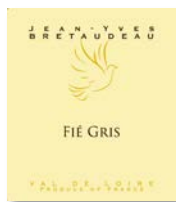
Nos Fines bulles



LA PERLE « BRUT »	6,70€
LA PERLE « ROSE »	6,70€

Nos Vins tout en douceur

FIE GRIS « DEMI-SEC » 2023	6,30€
-----------------------------------	--------------



Le fruité si caractéristique du sauvignon gris est ici vinifié en demi-sec, cépage déjà rare, ce second nom « Fié-Gris » le mets dans la catégorie confidentiel. L'explosion aromatique au nez et en bouche ainsi que sa touche de douceur vous surprendront.

PINOT GRIS « DEMI-SEC » 2025 (Disponible mars 2026)	6,30€
---	--------------

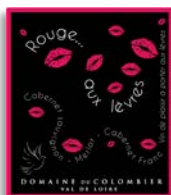
O.V.N.I.	10€
-----------------	------------

Cet O.V.N.I. (Oubli d'un Vin Non Identifié) se situe entre un vin jaune du Jura et un Pineau des Charentes. Sa bouche et son nez développent des arômes qui entremêlent la noix, les fruits secs, les épices et les fruits à chair blanche.

Nos I.G.P Rouges

ROUGE AUX LEVRES 2023	6,00€
------------------------------	--------------

Subtil assemblage entre le Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Avec 15% vinifié en fût de chêne, soyeux et facile à boire, cette cuvée est un plaisir à porter aux lèvres.



CABERNET SAUVIGNON 2025 (Disponible juin 2026)	5€
--	-----------

GROLLEAU NOIR « Macération Carbonique » 2025	5,50€
--	--------------

MERLOT PRESTIGE 2025 (Disponible juin 2026)	5,50€
---	--------------

PINOT NOIR 2023	5,70€
------------------------	--------------

Nos I.G.P Rosés

VIN ORANGE	7,60€
-------------------	--------------



On considère que le vin orange est le premier vin issu de raisins blancs vinifiés par l'homme... il y a plus de 8 000 ans. Ce vin orange est tannique et expressif. Il nous promet arômes, amertume et gourmandise. Il représente une nouvelle vision du vin et casse les traditionnels codes des accords mets et vins. Ces arômes atypiques vous permettront de jouer avec les différentes saveurs du monde (sucré-salé, épicé...)

GAMAY	4,20€
--------------	--------------

CABERNET FRANC	4,20€
-----------------------	--------------

GROLLEAU GRIS	5€
----------------------	-----------

Nos Bag-in-Box

Bag-in-Box ou litre	5 L	10 L
Muscadet AOP	18	31,50
Sauvignon IGP	16	26,50
Chardonnay IGP		
Gros Plant AOP		
Tous nos rouges: Merlot ; Cabernet ; Grolleau Noir	15	24,50
Tous nos Rosés : Cabernet, Abouriou, Gamay, Grolleau Gris		

Nos Magnums

MOUZILLON-TILLIERES 2018	30€
---------------------------------	------------

Jus de Raisin Pétillant

4€

Nos Cartons Découvertes

40€ - Découverte Muscadet : le carton de 6 : 1 Muscadet S&M Lie 2010, 2019, 2021, 2024, 1 Cru 2022 et 1 Envol 2023

32€ - Découverte Blanc: le carton de 6 : 1 Envol, 1 chardonnay prestige, 1 sauvignon gris, 1 d'Est en Ouest, 1 Fié-Gris, 1 Gros Plant.

59€ - Découverte Globale: le carton de 12 un Muscadet 2024, 1 Envol, 1 chardonnay, 1 chardonnay sans sulfite, 1 sauvignon gris, 1 d'Est en Ouest, 1 grolleau gris, 1 cabernet rouge et 1 rosé, 1 Rouge au lèvres, 1 Perle du Colombier, 1 jus de raisin pétillant.

73€ - Découverte Prestige: 12 btles, avec un Muscadet 2010, un Envol, un Cru 2022, un chardonnay prestige, un sauvignon gris, un Est en Ouest, un Floréal, un Fié Gris, un Vin Orange, un Rouge aux lèvres, , un Pinot-Noir, une Perle Brut

Découvrir notre cave

Tous les jours sur rendez-vous, sinon aux horaires suivants :

Lundi : 15h – 18h

Mercredi : 9h – 13h

Vendredi : 14h – 19h

Samedi : 9h – 13h

Paielement par carte
bancaire accepté.



Nos Accessoires

6 Verres Vitus (grand 26 cl) → 18 €

La valisette 2 ou 3 bouteilles → 2,50 €

Pochette 1, 2 ou 3 bouteilles → 1 €

Bouchon, le sac de 50 → 10 €

Etiquettes personnalisées → 1,5 €

Nos Remises

-2% ou 1 btlle 2024 au choix pour 150 Euros d'achat

-3% ou 4 btlles 2024 au choix pour 300 Euros d'achat

-4,5% ou 1 carton découverte globale pour 600 Euros.

Remise hors cartons découvertes, transport, acces-soires et produit externe au domaine du colombier.

Facebook



facebook.com/muscadet.colombier

Instagram



instagram.com/jeanyvesbretaudeau

TARIF TRANSPORT 2025-2026				DOMAINE DU COLOMBIER					
Départements	FORFAIT en € (+ de 96 blles, contactez-nous)								
	6 B ^{lles}	12 B ^{lles}	24 B ^{lles}	36 B ^{lles}	48 B ^{lles}	60 B ^{lles}	72 B ^{lles}	84 B ^{lles}	96 B ^{lles}
49		26	31	33	37	38	40	46	48
35-37-44-53-72-79-85-86		42	43	47	50	58	63	69	75
14-16-17-18-22-23-27-28-29-36-41-45-50-56-61-87		50	53	55	64	73	83	93	108
03-10-19-21-24-31-33-40-42-46-47-51-54-58-59-60-62-63-69-71-76-80-89		54	57	60	68	78	90	10	114
Région parisienne 75-77-78-91-92-93-94-95		57	60	63	71	81	93	10	117
01-02-04-05-06-07-08-09-11-12-13-15-25-26-30-32-34-38-39-43-48-52-55-57-64-65-66-67-67-70-73-74-81-82-83-84-88-90		71	75	85	99	110	121	134	151
Livraison en point relais	23	35	51						

BON DE COMMANDE						
Désignation	Millésime	Quantité			Prix Unitaire	Prix Total
		Blles	BIB 5 L	BIB 10 L		
Nom Prénom Tél:				TRANSPORT		
Adresse :				NET A PAYER		
Mail :						