



TIPSY

Catalogue valable à partir du 1er septembre 2026
Tarifs en fin de document

L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération



La sélection TIPS Y

J'ai sélectionné pour mes clients des bouteilles de différentes régions viticoles. Découvertes issues de dégustations et lors de divers salons : WineParis, Biodyvin ou directement aux domaines. Un catalogue sur-mesure et curieux, guidé par le plaisir du partage.

Si vous avez une pépite ou un coup de cœur à me suggérer, n'hésitez pas à m'en parler !

Pour qui ?

Amateurs ou connaisseurs plus avertis

Où ?

Sur Strasbourg et périphérie, dans un rayon de 50 km.

Comment ?

Je vous livre directement chez vous en cherchant à minimiser l'impact carbone !

À quel prix ?

Retrouvez le détail en fin de catalogue.

Le prix des bouteilles comprend la livraison.



Vins blancs, effervescents, oranges, rosés ou vins rouges, principalement en bio/biodynamie, composent ma sélection (🍃)

Retrouvez une description et quelques suggestions d'accords pour chaque produit.

D'autres références en vins du Monde, spiritueux et bières artisanales compléteront l'offre très bientôt.

Bon voyage œnologique !



Les vins blancs



**Vincent Stoeffler
Edelzwicker
Alsace (Barr)** 🍃

AOP Alsace

Ce “petit” vin de de table est “grand” en bouche ! Assemblage plein de fraîcheur et de gourmandise, qui séduit par ses délicats arômes de fleurs blanches et de petits agrumes. Un blanc sec, désaltérant et accessible !

L’instant TIPSY : un véritable coup de cœur sur notre cuisine alsacienne du quotidien.



**Vincent Stoeffler
Riesling
Alsace (Barr)** 🍃

AOP Alsace

Un **riesling** droit et gourmand, issu de vieilles vignes, qui dévoile un nez vif d'oranges confites. En bouche, l'attaque juteuse sur le pamplemousse et les fruits jaunes s'étire vers une jolie finale miellée.

L’instant TIPSY : sans conteste l'allié parfait d'une choucroute !



**Domaine Dussourt
Sylvaner - Alsace
(Scherwiller)** 🍃

AOP Alsace

Un **sylvaner** atypique par sa robe jaune or, qui rappelle le beurré et le gras en bouche. Des notes vanillées et des fruits exotiques offrent un palais équilibré et généreux, soutenu par une belle fraîcheur et une remarquable persistance !

L’instant TIPSY : il accompagnera très joliment des escargot au beurre persillé ou un St Marcellin.



**Domaine Dussourt
Riesling - Alsace
(Scherwiller)** 🍃

AOP Alsace

Un **riesling** cristallin, né sur le terroir d'exception des graves granitiques de Scherwiller. D'une élégance racée, il séduit par ses arômes floraux (fleur de sureau) et de citron confit.

L’instant TIPSY : avec des moules marinières ou sur un ceviche.



**Domaine Blanc Plume
“Blanc plume”
Roussillon**

IGP Côtes Catalanes

Un très joli blanc de noirs mariant la **syrah** au **sauvignon**. Un vin d'altitude né au pied des Pyrénées au nez charmeur, floral et tranchant. Un blanc “plume” aussi délicat que vif et désaltérant.

L’instant TIPSY : à ramener chez les copains quand vous ne connaissez pas le menu !

Les vins blancs



Domaine des Longues Vignes - "Glaz" - Bretagne 🌿

Vin de France

Un **chardonnay** d'une élégance rare, qui mêle l'onctuosité pâtissière et la fraîcheur des fruits du verger avec ce petit supplément d'âme de touche saline venue de Bretagne.

L'instant TIPSY : parfait avec le poulet du dimanche !



Domaine du Vieux Pressoir - "Élégance" - Vallée de la Loire 🌿

AOP Saumur

Une pépite 100 % **chenin** à prix doux, révélant un bouquet délicat de fleurs blanches et une bouche ample et veloutée.

L'instant TIPSY : avec des sushis pour les amateurs !



Domaine Elodie Jaume - "Coudoulet" - Vallée du Rhône 🌿

AOP Côtes du Rhône

Un blanc sudiste né d'un terroir d'exception en biodynamie, assemblage de **grenache** et de **clairette** pour une générosité remarquable, de la gourmandise et des beaux amers salivants.

L'instant TIPSY : pour accompagner une belle salade de tomates anciennes ou un barbecue !



Domaine Pujol "Marins d'eau douce" Languedoc 🌿

IGP Pays d'Oc

Un blanc d'assemblage (**sauvignon**, **chardonnay** et **rolle**) irrésistiblement vif et minéral, taillé pour l'imprévu et les bons moments : un incontournable de votre réserve.

L'instant TIPSY : en apéro ou avec un saumon en papillote, on se laisse guider par les marins !



Famille Laplace "Odé d'Aydie" Sud-Ouest

AOP Pacherenc du Vic Bilh

Un **pacherenc** sec à la robe solaire, véritable explosion de fruits exotiques et d'agrumes, qui marie rondeur envoûtante à une fraîcheur éclatante.

L'instant TIPSY : vos Saint-Jacques n'en seront que plus gourmandes !

Les vins rouges



Vincent Stoeffler Pinot Noir "Salzhof" Alsace (Barr)

AOP Alsace

Nature, corsé et élégant, ce **pinot noir** est une belle signature du domaine. Sans sulfites ajoutés ni filtration, son extraction légère dévoile un fruit pur et éclatant sur la cerise noire et la mûre, étiré par une touche minérale.

L'instant TIPSY : accompagne très bien une fondue bourguignonne.

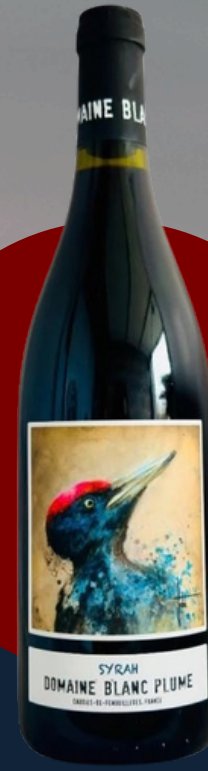


Domaine Dussourt Pinot Noir Prestige Alsace (Scherwiller)

AOP Alsace

Un grand **pinot noir** de garde, issu d'un coteau granitique et sublimé par 18 mois d'élevage en barriques. Vêtu d'une robe rouge pourpre, il dévoile un nez riche et intense de fruits rouges et de fleurs séchées sublimé par des tanins d'une grande finesse.

L'instant TIPSY : partenaire idéal d'une belle pièce de bœuf ou d'un mijoté réconfortant !



Domaine Blanc Plume "Pic noir" Roussillon

IGP Côtes Catalanes

Une **syrah** 100%, pure et intense, élevée en œufs béton pour préserver l'éclat de ses notes de myrtille, de mûre et d'épices douces. Un rouge concentré et élégant, guidé par une belle minéralité schisteuse.

L'instant TIPSY : accord plumé avec un magret de canard rosé.



Domaine Blanc Plume "Grand Duc" Roussillon

IGP Côtes Catalanes

Issu de vieilles vignes, **carignan** et **grenache** s'accorde avec prestige et puissance ! Derrière son côté sauvage, ce rouge dévoile de gourmandes notes de fruits noirs en marmelade, de garrigue et d'épices, le tout, structuré par des tanins souples et soyeux.

L'instant TIPSY : un vin majestueux qui soutiendra une cuisine en sauce et épicée.



Domaine Saladin - "Une goutte" - Vallée du Rhône

Vin de France

Un rouge d'une gourmandise absolue, où le **grenache** exprime un velouté irrésistible dans une cuvée fluide comme une infusion de fruits frais, à déguster sur la légèreté et la spontanéité.

L'instant TIPSY : testé et approuvé sur un Carpaccio de bœuf ou une pizza.

Les vins rouges



Domaine du Vieux Pressoir – “Caradoc” – Vallée de la Loire

AOP Saumur Puy-Notre-Dame

Un **cabernet franc** médaillé, offrant l'équilibre parfait entre des tanins fondus, d'éblouissants arômes de fruits rouges mûrs et d'élégantes notes toastées de vanille et de pain grillé.

L'instant TIPSy : une grillade entre amis (poisson, viande ou légumes).



Domaine Elodie Jaume “Coudoulet” Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône

Né des terroirs voisins de Châteauneuf-du-Pape, cette cuvée dévoile une texture soyeuse et dynamique. **Grenache**, **mourvèdre** et **syrah**, assemblés, nous livrent une gourmandise de fruits mûrs enrobée dans du velours.

L'instant TIPSy : sur un rôti de bœuf, des lasagnes aux légumes ou un plateau de fromages affinés.



Domaine Elodie Jaume “Cabrières” Vallée du Rhône

AOP Châteauneuf-du-Pape

Un Châteauneuf-du-Pape tout en finesse, expression de la délicatesse des terroirs de sables et safres. Une matière aérienne aux tannins satinés, et une gourmandise portée par un fruité et une puissance parfaitement maîtrisée.

L'instant TIPSy : la viande de Noël sera sublimée par ce joli canon.



Domaine Pujol “Les Ailes Imaginaires” Languedoc

AOP Minervois

Un Minervois généreux, assemblage de **grenache** et **syrah** à la robe sombre, gorgé de fruits rouges, d'épices douces et d'une touche fumée, dont la rondeur tendre et la finale sapide appellent irrésistiblement un nouveau verre.

L'instant TIPSy : évidemment sur une viande rouge, mais pourquoi pas de beaux légumes rôtis.



Famille Laplace “Madiran” Sud-Ouest

AOP Madiran

Un Madiran sans sulfites ajoutés, où le **tannat** exprime toute sa gourmandise à travers un fruit éclatant et une matière pulpeuse. Une cuvée moderne de ce grand terroir du Sud-Ouest.

L'instant TIPSy : on reste dans la Région avec une salade landaise.

Les “autres” : bulles, rosés, oranges, sucrés



Domaine Dussourt Crémant Émotion Alsace (Scherviller)

AOP Crémant d'Alsace

Un pur pinot blanc millésimé 2019 élevé plus de 5 ans sur lattes en zéro dosage (brut nature). Une effervescence fine et un nez de fruits secs et notes torréfiées, porté par une bouche vive et une belle longueur.

L'instant TIPSY : l'alternative Tippy au champagne !



Domaine des Longues Vignes - “Chemin des Rues” - Bretagne

Poiré

Un poiré bio rock'n'roll et désaltérant aux bulles fines, mêlant arômes de poire, d'agrumes confits et de pomme croquante dans une bouche fraîche, subtilement fruitée et résolument gastronomique.

L'instant TIPSY : pour changer du Cidre avec des crêpes et des galettes.



Les Vignes des Garbasses - “La Marginale” - Sud-Ouest

Vin de France - Effervescent

Un pétillant naturel oscillant entre la fraîcheur de la pomme, la poire et la gourmandise de l'abricot sec : palette aromatique du viognier. Vinifié en méthode ancestrale, cet effervescent est résolument festif et moderne.

L'instant TIPSY : en apéro, dessert ou sur la traditionnelle galette des rois.



Domaine Neumeyer - “Cuvée L Macération” Alsace (Molsheim)

Vin de France - Macération / Orange

Un vin orange alsacien dit de “Macération” à base de **pinots blanc, gris et auxerrois**. Les tanins fondus dévoilent des arômes délicats de framboise, d'orange confite et de rose pour une finale tenue, avec de beaux amers.

L'instant TIPSY : cette cuvée alsacienne s'exporte très bien dans la cuisine du Monde !



Famille Laplace - “La Poule aux œufs d'or” - Sud-Ouest

Vin de France - moelleux

Un blanc moelleux d'une gourmandise absolue, à la robe or lumineuse. L'assemblage du **gros** et du **petit manseng** offre une riche palette d'agrumes et de fruits exotiques, portée par une bouche ronde et fruitée.

L'instant TIPSY : en dessert, sur des fruits exotiques, un bonbon de gourmandise !



L'Alsace à l'honneur

Pour mettre à l'honneur les incontournables d'Alsace, je collabore avec trois domaines certifiés bio aux personnalités affirmées, unis par un même respect profond du terroir et des grands cépages alsaciens.

Me proposer un domaine, vin, cuvée,
cliquez juste ici !



Ancré sur le terroir granitique de **Scherwiller**, le Domaine Dussourt perpétue un savoir-faire familial authentique. Spécialiste des cuvées droites et structurées, la maison extrait la plus belle expression de ses cépages alsaciens pour en faire des vins prêts à boire mais au grand potentiel de garde.

On y retrouve des vins de caractère : un Sylvaner aux notes beurrées, un Riesling floral ou encore un Pinot Noir en élevage barriques, aux tanins fondus et notes de fleurs séchées.



Vincent
STOEFFLER

Pionnier du bio à **Barr**, le Domaine Stoeffler incarne l'alliance parfaite entre l'éclat du fruit et la richesse des grands terroirs alsaciens.

Portée par une philosophie vivante et peu interventionniste, la maison élabore des vins généreux et gourmands. Des cuvées vibrantes qui séduisent par leur équilibre subtil.

L'une des cuvées les plus emblématiques, le Pinot Noir Salzhof, est une véritable caresse fruitée.



DOMAINE
NEUMEYER

Véritable orfèvre de la minéralité, le Domaine Neumeyer façonne des cuvées sur les terroirs calcaro-gréseux de **Molsheim**. Travaillés en biodynamie, les cépages y trouvent une tension magistrale et une pureté remarquable. Chaque bouteille exprime élégance et fraîcheur saline : signature d'auteur incontournable pour les amateurs de vins droites et ciselés.

Des blancs vifs et un vin orange (Macération) qui surprendra vos convives par son originalité.



Les partenaires TIPSy



Les vins du Monde



Saint-Clair
"Vicar's Choice"
Nouvelle-Zélande

Marlborough

Un **sauvignon** néo-zélandais d'une intensité saisissante. Issu d'une parcelle battue par les vents marins de Marlborough, il déploie des arômes de fruit de la passion, pamplemousse et herbes fraîches.

L'instant TIPSy : De l'entrée iodée jusqu'au fromage de chèvre, un allié de goût pour une évasion tropicale !



Hacienda Araucano
"Clo de Lolol"
Chili 🌿

Vallée de Lolol

Le **sauvignon blanc** s'associe au **chardonnay** et offre des jolies notes de pêche jaune, fruits tropicaux et épices douces. Élevé sous bois sur lies fines, la bouche est ample, généreuse et structurée.

L'instant TIPSy : Un blanc de caractère parfait avec un saumon poêlé ou une volaille à la crème.



Oenops Wines
"Apla Blanc"
Grèce

Macédoine

Blanc grec solaire, assemblage de trois cépages autochtones : **malagousia**, **vidiano** et **assyrtiko**. Son élevage en amphore lui apporte une texture satinée. Un nez floral (citronnier, jasmin) mais une bouche fruitée.

L'instant TIPSy : Une farandole de mezzés grecs entre amis : voyage garanti au pays du sirtaki !



Messapi
"Primitivo"
Italie

IGT Puglia (Pouilles)

L'Italie du Sud, généreuse et gorgée de soleil avec ce 100% **primitivo** tout en velours. Fruité et épicé : prunes, mûres confites et réglisse, les tanins fondus et une légère douceur naturelle nous plongent dans une gourmandise irrésistible.

L'instant TIPSy : Une belle planche de charcuterie et fromages italiens à partager (ou pas!).

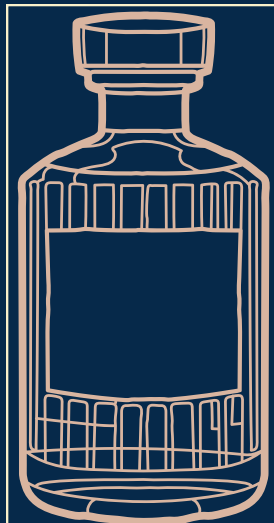


Domaine Yalumba
"Y Series"
Australie

Barossa Valley

Un **shiraz** (comprenez **syrah**) emblématique, combinant puissance, fraîcheur et générosité. Sa palette aromatique s'articule autour des fruits mûrs et du poivre noir. La finale est chaleureuse, veloutée et aux tanins souples.

L'instant TIPSy : pour un voyage total, on part en Inde avec un joli dahl ou un Chana Massala.



Les spiritueux

J'ai choisi de vous partager les merveilleux produits de la Distillerie Harris, située dans les Hébrides Extérieures, les îles les plus à l'Ouest de l'Écosse. Face à l'Atlantique, la distillerie bénéficie d'un cadre paradisiaque et offre des bouteilles d'une précision et d'élégance rare. J'ai eu la chance de visiter et l'honneur de goûter leurs produits avant même leur embouteillage.



Gin

La fraîcheur et la puissance des agrumes se mêlent à de délicates notes florales, avant de s'étirer sur une finale iodée, apportée par une algue maritime locale. Un gin de caractère et d'une pureté cristalline.

L'instant TIPSY : Allongé d'un bon tonic et d'un zeste de pamplemousse, une vague vitaminée !

Single malt vieilli en fûts de bourbon et de sherry, ce whisky dévoile une gourmandise pâtissière aux notes de toffee, d'agrumes confits et d'épices douces. Sa bouche est onctueuse et dévoile une délicate tourbe saline.

L'instant TIPSY : entre amis au retour d'une balade, ou pour accompagner le carré de chocolat noir.



Whisky

Agenda TIPSy - Rendez-vous viticoles



16-18 octobre :

Vignobles en Scène
Divers lieux en Alsace

31 octobre - 1er novembre :

Salon Brutes
Motoco - Mulhouse

Toujours en quête de nouvelles pépites, je sillonne la route des vins et les salons pour vous partager mes découvertes !

13-15 novembre :

Salon Vinomedia
Espace Rive Droite - Turckheim

*Je participerai en tant qu'exposante
à mon premier marché de Noël.
Informations à venir*

29 novembre 2026 :

Marché de Noël
Gambenheim





Les Soirées TIPSY

Des ateliers dégustation sur-mesure, directement chez vous. Pour percer les secrets du vin en s'amusant ou simplement partager un moment convivial, je me charge de tout pour vous faire découvrir le vin autrement.

Parce que le plaisir de déguster n'est pas une question de degré, je sélectionne aussi de vraies pépites sans alcool, complexes et gastronomiques. Pour trinquer tous ensemble, sans aucun compromis sur le goût !

À partir de 35€ par personne

Autres idées de thèmes :

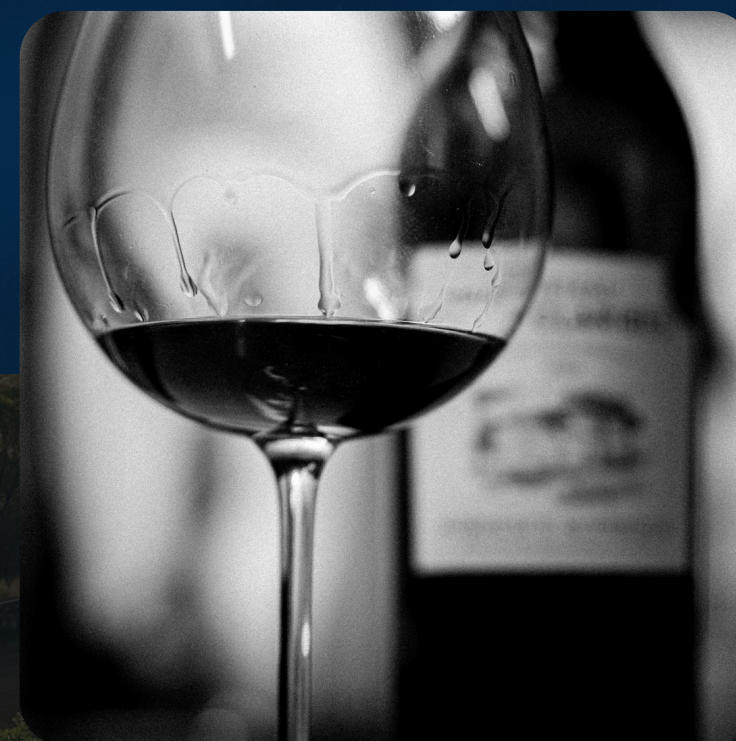
- Les épices avec et dans le vin
- Les rouges légers
- Atelier création de votre rhum arrangé
- Atelier cyanotype dans les vignes (période estivale)
- Les accords vins et fromages
- Alsace VS France (6 vins)



Soirée dégustation
en 4 vins



Atelier Les Bougies
du Vin



Escape game
thématique



Les Femmes
vigneronnes



Soirée préparatifs de Noël

En quête d'inspiration pour vos tables de fêtes ?
De l'apéro au dessert, TIPSY vous aide à
composer le menu idéal. Repartez avec des fiches
recettes inédites, mon carnet de producteurs
locaux favoris et surtout, trouvez l'accord parfait
grâce à une dégustation de boissons.
Ne choisissez plus vos cuvées au hasard !

45€/pers.



PROGRAMME

Élaboration du
menu de fêtes

Recettes et fiches
techniques

Dégustation de 4
boissons

Accords mets & vins

Liste de courses avec
producteurs locaux





Catalogue

Nom	Nom Domaine	Couleur	Région	Appellation	Millésime	Degré alcool	Format		Remarques	Prix
Blanc plume	Domaine Blanc Plume	Blanc	Roussillon	IGP Côtes Catalanes	2024	12°	75cl	BIO	blanc de noir	13,00 €
Glaz	Domaine des Longues Vignes	Blanc	Bretagne	Vin de France	2025	13,5°	75cl	BIO		23,00 €
Élegance	Domaine du Vieux Pressoir	Blanc	Vallée de la Loire	AOP Saumur	2023	13°	75cl	BIO		12,00 €
Coudoulet	Domaine Elodie Jaume	Blanc	Vallée du Rhône	AOP Côtes de Rhône	2025	12,5°	75cl	BIO		18,00 €
Marins d'eau douce	Domaine Pujol	Blanc	Languedoc-Roussillon	IGP Pays d'Oc	2025	11,5°	75cl	BIO		8,00 €
Odé d'Aydie	Famille Laplace	Blanc	Sud-Ouest	AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh	2024	14°	75cl	HVE		16,00 €
Pic Noir	Domaine Blanc Plume	Rouge	Roussillon	IGP Côtes Catalanes	2021	14°	75cl	BIO		17,00€
Grand Duc	Domaine Blanc Plume	Rouge	Roussillon	IGP Côtes Catalanes	2022	14°	75cl	BIO		21,00€
Caradoc	Domaine du Vieux Pressoir	Rouge	Vallée de la Loire	AOP Saumur Puy-Notre-Dame	2022	13,5°	75cl	BIO		15,00 €
Une goutte	Domaine Saladin	Rouge	Vallée du Rhône	Vin de France	2025	12,5°	75cl	BIO	<i>magnum 33€</i>	16,00 €
Coudoulet	Domaine Elodie Jaume	Rouge	Vallée du Rhône	AOP Côtes du Rhône	2025	13,5°	75cl	BIO		15,00 €
Cabrières	Domaine Elodie Jaume	Rouge	Vallée du Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape	2025	13,5°	75cl	BIO		48,00 €
Les Ailes Imaginaires	Domaine Pujol	Rouge	Languedoc-Roussillon	AOP Minervois	2025	14,5°	75cl	BIO		15,00 €
Madiran	Famille Laplace	Rouge	Sud-Ouest	AOP Madiran	2024	14,5°	75cl	HVE	sans sulfites	16,00 €
Chemin des Rues	Domaine des Longues Vignes	Poiré	Bretagne	Poiré	NC	6,5°	75cl	BIO		12,00 €
La Marginale	Les Vignes des Garbasses	Effervescent	Sud-Ouest	Vin de France	NC	12°	75cl			14,00 €
La Poule aux œufs d'or	Famille Laplace	Blanc	Sud-Ouest	Vin de France	NC	12,5°	75cl	HVE	mœlleux	12,00 €



Catalogue (suite)

Alsace

Nom	Nom Domaine	Couleur	Région	Appellation	Millésime	Degré alcool	Format		Remarques	Prix
Crémant Emotion	Domaine Dussourt	Effervescent	Alsace	AOP Alsace	NC	12,5°	75cl	BIO	Brut Nature	25,00 €
Sylvaner	Domaine Dussourt	Blanc	Alsace	AOP Alsace	2023	14°	75cl	BIO		13,00 €
Riesling	Domaine Dussourt	Blanc	Alsace	AOP Alsace	2022	13°	75cl	BIO		15,00 €
Pinot Noir	Domaine Dussourt	Rouge	Alsace	AOP Alsace	2018	13,5°	75cl	BIO		31,00 €
Edelzwicker	Domaine Stoeffler	Blanc	Alsace	AOP Alsace	2025	12°	1L	BIO	Bouteille 1L	11,00 €
Riesling	Domaine Stoeffler	Blanc	Alsace	AOP Alsace	2023	12,5°	75cl	BIO		13,00 €
Pinot Noir	Domaine Stoeffler	Rouge	Alsace	AOP Alsace	2025	13°	75cl	BIO	Nature	22,00 €
Cuvée L Macération	Domaine Neumeyer	Orange	Alsace	Vin de France	2023	14,5°	75cl	BIO		17,00 €

Vins du Monde

Nom	Nom Domaine	Couleur	Pays	Région / Appellation	Millésime	Degré alcool	Format		Remarques	Prix
“Vicar’s Choice”	Saint-Clair	Blanc	Nouvelle-Zélande	Marlborough	2023	13°	75cl		quantité limitée	20,00 €
“Clo de Lolol”	Hacienda Araucano	Blanc	Chili	Vallée de Lolol	2022	13,8°	75cl	BIO	quantité limitée	28,00 €
“Apla Blanc”	Oenops Wines	Blanc	Grèce	Macédoine	2025	13°	75cl		quantité limitée	22,00 €
“Primitivo”	Messapi	Rouge	Italie	IGT Puglia (Pouilles)	2024	14°	75cl		quantité limitée	11,00 €
“Y Series”	Domaine Yalumba	Rouge	Australie	Barossa Valley	2022	13°	75cl		quantité limitée	19,00 €



Catalogue (suite)

Spiritueux

Nom	Distillerie / Maison	Type	Pays	Degré alcool	Format	Remarques	Prix
Isle of Harris Gin	Harris Distillery	Gin	Écosse	45°	70cl	sur commande	50,00 €
Isle of Harris Single Malt scotch Whisky	Harris Distillery	Whisky	Écosse	46°	70cl	sur commande	60,00 €



Pensez à la carte ou au coffret cadeau !

Vous ne connaissez pas ses goûts ? Un anniversaire, un mariage ou une belle occasion à célébrer ? Je vous compose un coffret sur-mesure, adapté à vos envies et à votre budget.

Ou pour laisser liberté à vos proches, la carte cadeau reste la solution idéale !

Montant minimum carte cadeau : 10€, valable 1 an, sur l'achat d'un produit au catalogue ou d'une soirée/dégustation

Vous souhaitez passer commande ou faire un devis sur-mesure
pour une animation/soirée ?

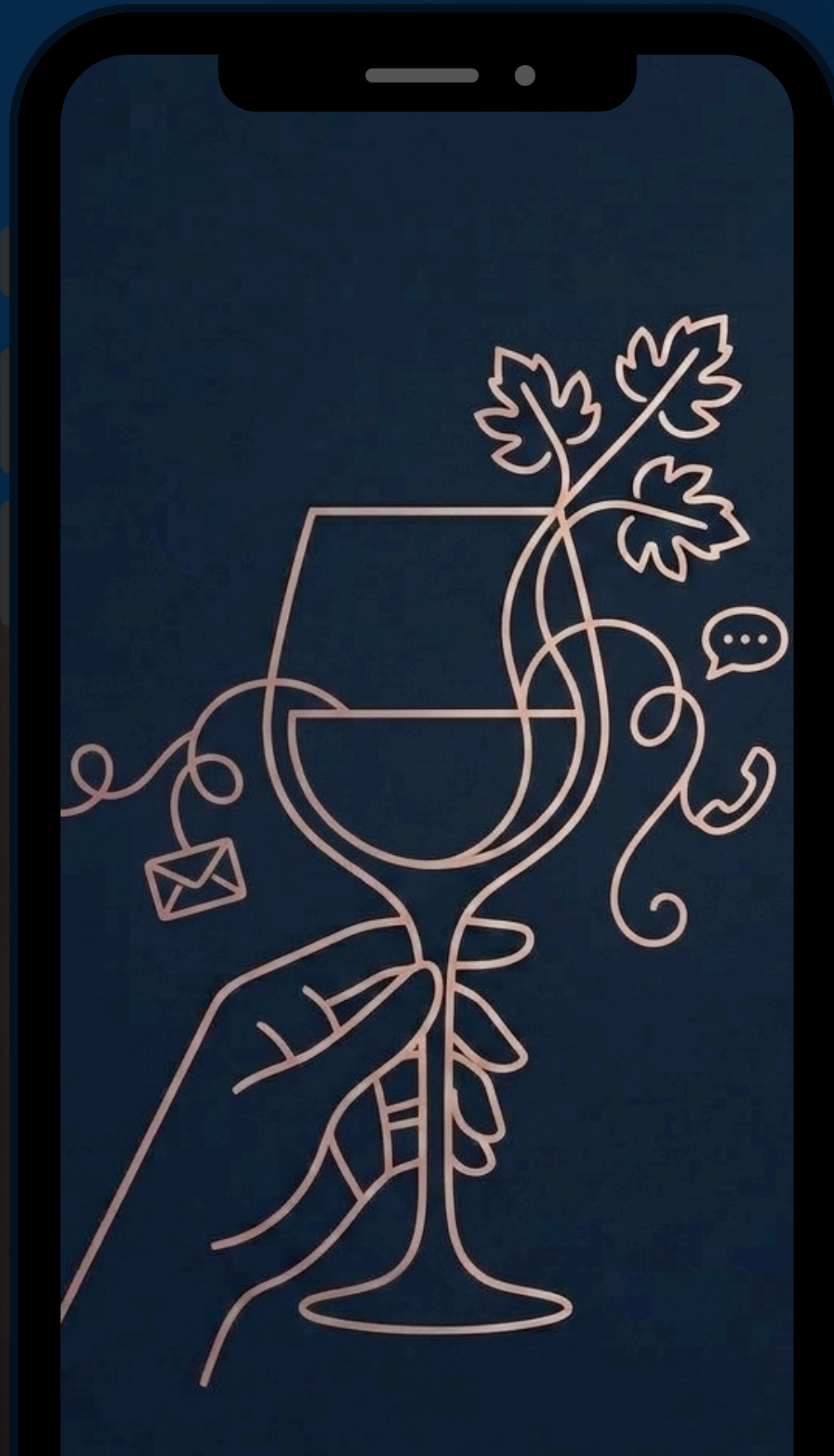
Me contacter :



06-83-68-38-24



contact@tipsy-club.fr



TIPSY sur les réseaux !



[@tipsy.leclub](https://www.instagram.com/tipsy.leclub)

Actualités

Découvrez mes derniers
coups de coeur



www.tipsy-club.fr

Conseils

Des “tips”, des astuces,
pour tous