



# BIENVENUE CHEZ WINEHOST



Passionné et terminant mon master d'œnologie à Changins, j'ai créé WineHost pour relier la théorie au terrain et donner une place aux vins qui parlent vrai. Mon fil conducteur est simple : sélectionner des bouteilles dont l'identité est nette, les proposer au prix juste et accompagner chaque ouverture avec des conseils précis, adaptés au moment et aux personnes autour de la table.

Cette exigence s'incarne à travers 4 domaines avec lesquels j'entretiens un lien direct et profond.

Le Domaine Les Astrelles, que j'accompagne depuis le millésime 2022 et dont j'ai l'exclusivité depuis 2023, incarne pour moi la Bourgogne la plus sincère : des pinots noirs droits et lumineux, et des chardonnays précis et vibrants, où la profondeur minérale de Gevrey rencontre l'élégance d'une grande signature.

Le Vin de l'A en Valais, Rookie de l'année 2026 par Gault et Millau, avec une grande relation: j'aide Alex dès que possible, et les vendanges 2024 et 2025 ont été pour moi des moments d'apprentissage décisifs.

La Tour Gallus cultive 15 hectares de Melon de Bourgogne en agriculture biologique et biodynamique, sur un rare terroir de Gabbro à Gorges. Ce sol singulier apporte tension, profondeur et fraîcheur aux vins, affinés par un long élevage sur lies fines en cuves souterraines « à la nantaise », révélant leur grand potentiel de garde.

Enfin, Le domaine Haute Perche, en Aubance (Vallée de la Loire), que j'importe en exclusivité pour la franchise lumineuse de ses chenins blancs.

## Collaboration



Je m'oppose à la spéculation qui éloigne le vin de sa destination première : être ouvert et apprécié.

Ma sélection vise des vins qui trouvent leur place aussi bien sur une table improvisée que lors d'un dîner attendu, avec des recommandations claires sur le service, la garde et les accords pour révéler le meilleur de chaque flacon.

Au-delà des allocations, je passe du temps à la vigne et au chai. Je rejoins régulièrement Julien en Bourgogne pour déguster, discuter et partager, parce que ces moments précis façonnent autant le regard que la main. C'est aussi le cap que je me fixe : vinifier demain avec la même exigence que les vignerons qui m'inspirent.

La sélection WineHost : chaque bouteille a son histoire, à vous de l'écrire.

## Partenaires



n j ø r d e n



RESTAURANT  
LE CAFÉ SUISSE



# Le Vin de l'A

ALEX STAUFFER  
SUISSE  
VALAIS



Fondé en 2018 par Alex Stauffer, Le Vin de l'A est passé de 500 m<sup>2</sup> à 4 ha, entre Ollon et Valençon jusqu'à Sierre, Corin, Chalais et Réchy. Les vignes, enherbées spontanément, sont conduites en bio, au rythme lunaire, avec préparations biodynamiques. Treize cépages pour dix-huit cuvées, vinifiées sans ajout de sulfites, avec levures indigènes et majoritairement en grappes entières, sans additifs. Le domaine met à l'honneur les spécialités valaisannes — cornalin, humagne rouge, rèze, petite arvine, humagne blanche — pour des vins sains, équilibrés et vivants. Cette exigence lui a valu le titre de Rookie de l'année 2026 et les éloges de The Wine Advocate, qui le compte parmi les grandes signatures du Valais.

• Le vin des Chiffonniers [Chasselas/Rèze]	2024	-
• L'Art-Vine	2024	-
• L'Aïda	2024	47.-
• Le vin de l'Assassin [Petite Arvine Fully]	2024	48.-
• Le vin de l'Alchimiste Edition 1 [Marsanne]	NV	s/d
• Le vin de l'Alchimiste Edition 2 [Marsanne]	NV	95.-
• L'A Tradition [70% Pinot, 30% Gamay]	2025	25.-
• L'O de l'A [Cornalin]	2024	48.-
• L'Aristocrate [Pinot Rive Gauche]	2023	38.-
• L'Antagoniste [Humagne Rouge]	2024	49.-
• L'Âme du vin [Pinot Noir VV]	2024	67.-
• Le Vin des Amants [Cornalin]	2024	69.-
• Le Vin du Solitaire [Syrah]	2024	s/d



## Domaine Les Astrelles à Gevrey-Chambertin

FRANCE  
BOURGOGNE



Fin 2019, le médecin franc-comtois (ex-MSF) Jean-Marie Chapier reprend les vignes de Pierre Naigeon et confie la direction technique à Julien Millet (Chambolle-Musigny). Le domaine aligne 12 ha en propriété, complétés d'achats de raisins, et signe 39 cuvées en 2022, majoritairement issues de Gevrey-Chambertin, avec des micro-parcelles en Lavaux-Saint-Jacques et Mazis-Chambertin, ainsi que des Hautes-Côtes. Formé chez des domaines de référence et au négoce familial François Millet & Fils, passé par Prophet's Rock et Felton Road (Central Otago), Julien supervise vigne et chai, privilégiant des extractions douces par infusion pour servir l'expression des terroirs.

• Côteaux Bourguignons <i>Terreau Thomas</i>	2023	24.-
• Aligoté <i>La Mouille</i>	2023	25.-
• Aligoté <i>Les Lares</i>	2023	27.-
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc	2023	29.-
• Ladoix 1er Cru <i>Les Gréchons</i>	2023	78.-
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge	2023	35.-
• Aloxe-Corton <i>Les Chaillots</i>	2023	48.-
• Aloxe-Corton <i>Les Citernes</i>	2023	48.-
• Gevrey-Chambertin <i>Creux Brouillard</i>	2023	69.-
• Gevrey-Chambertin <i>Les Crais</i>	2023	69.-
• Gevrey-Chambertin <i>Aux Corvées</i>	2023	75.-
• Fixin 1er Cru <i>Les Hervelets</i>	2023	59.-
• Pommard 1er Cru <i>Les Arvelets</i>	2023	125.-
• Nuits Saint Georges 1er Cru <i>Murgers</i>	2023	118.-
• Clos Vougeot Grand Cru	2023	298.-
• Mazis-Chambertin Grand Cru <i>Les Mazis-Hauts</i>	2023	350.-



## Domaine Les Astrelles à Gevrey-Chambertin

FRANCE  
BOURGOGNE



Fin 2019, le médecin franc-comtois (ex-MSF) Jean-Marie Chapier reprend les vignes de Pierre Naigeon et confie la direction technique à Julien Millet (Chambolle-Musigny). Le domaine aligne 12 ha en propriété, complétés d'achats de raisins, et signe 39 cuvées en 2022, majoritairement issues de Gevrey-Chambertin, avec des micro-parcelles en Lavaux-Saint-Jacques et Mazis-Chambertin, ainsi que des Hautes-Côtes. Formé chez des domaines de référence et au négoce familial François Millet & Fils, passé par Prophet's Rock et Felton Road (Central Otago), Julien supervise vigne et chai, privilégiant des extractions douces par infusion pour servir l'expression des terroirs.

• Côteaux Bourguignons <i>Terreau Thomas</i>	2022	24.-
• Aligoté <i>La Mouille</i>	2022	26.-
•	2021	26.-
• Aligoté <i>Les Lares</i>	2022	29.-
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc <i>Les Martennes</i>	2022	29.-
• Bourgogne <i>Grands Champs</i>	2021	29.-
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Les Martennes</i>	2022	36.-
• Aloxe-Corton <i>Les Chaillots</i>	2022	49.-
• Gevrey-Chambertin <i>Creux Brouillard</i>	2022	72.-
• Gevrey-Chambertin <i>Les Crais</i>	2022	72.-
•	2021	75.-
• Gevrey-Chambertin <i>Aux Corvées</i>	2021	78.-
• Fixin 1er Cru <i>Les Hervelets</i>	2021	-
• Nuits Saint Georges 1er Cru <i>Les Damodes</i>	2022	99.-



# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

FRANCE  
LOIRE



Crédit : Paul Stefanaggi

À 10 km d'Angers, Haute Perche cultive 35 ha en biodynamie sur les schistes de l'Anjou noir. Créé dans les années 1960 et repris en 2019, le domaine révèle l'expression de l'Aubance par une viticulture durable et certifiée bio & biodynamie. Trois îlots aux expositions et pentes distinctes sont travaillés parcelle par parcelle. Observation, expérimentation et gestes mesurés guident vigne et chai pour des cuvées fines, droites et singulières; l'expression pure de l'Aubance.

• Anjou Blanc [Chenin Blanc]	2025	18.-
• Clos des Constants [Chenin Blanc]	2024	33.-
• Les Huttières [Chenin Blanc]	2023	48.-
• Côteau de l'Aubance [Chenin Blanc doux]	2023	29.-
• Les Fontenelles [Chenin Blanc botrytisé]	2022	29.-
• Brut Nature [Méthode Traditionnelle]	2021	29.-

# LA TOUR GALLUS

Né du Gabbro

FRANCE  
MUSCADET



Fort de neuf générations de vignerons, le Domaine de la Tour Gallus est ancré dans l'histoire du vignoble Nantais et fut l'un des fondateurs du Cru Gorges en 1990. Engagé depuis 1983 dans une agriculture raisonnée avec Damien Rineau, le domaine est aujourd'hui certifié biologique et biodynamique.

Aux côtés de Damien, Quentin, jeune vigneron, et Inès, commerciale souriante, partagent la même vision : révéler la finesse des Muscadets de garde issus du gabbro. Cette roche magmatique rare, présente sur l'ensemble des parcelles, confère aux vins pureté et potentiel de vieillissement. Dans un environnement sain, la Tour Gallus incarne avec panache la nouvelle génération du vignoble Nantais.

• La Tour Gallus [Melon de Bourgogne]	2022	16.-
• Fleur de Gabbro [Melon de Bourgogne]	2023	26.-
• Cru Gorges [Melon de Bourgogne]	2019	36.-
• L'Intuition [Melon de Bourgogne]	2006	66.-

