

Le Vercoquin

Marchand de vin & bar à vin à Lyon



Où trouver à Lyon une sélection de belles bouteilles choisies ?
Où se restaurer simplement avec du bon vin au centre de la table ?
Où se former à la dégustation et rencontrer des vignerons ?
Au Vercoquin, le nouveau marchand de vin & bar à vin de Lyon.

Une rencontre autour du vin

Comme toujours dans le vin, l'histoire commence autour d'une rencontre : Thomas Delpy et Frédéric Sicre. Le premier est issu du monde informatique parisien, le second de la restauration grenobloise. Leur rencontre, l'Université des vins de Suze la Rousse et la passion commune des vins de vignerons. Ensemble, ils décident d'ouvrir le Vercoquin, il y a tout juste un an.

Un lieu pas comme les autres

Le Vercoquin, au 33 rue de la Thibaudière, dans le 7^{ème} arrondissement de Lyon, est un lieu qui est loin des clichés du caviste d'antan. L'endroit est designé avec soin et simplicité : de la couleur, de la lumière, des rayonnages clairs, et un espace bar à vin où l'on se sent vite comme chez soi.

Marchand de vins de vignerons

Sans oeillère et pas buveurs d'étiquettes, Thomas et Frédéric sélectionnent leurs vins en arpentant le vignoble, se laissent guider par la dégustation et les rencontres. Le résultat est une gamme, où les vins naturels sont prépondérants. Plus de 200 références au total. La part est belle aux vins du Languedoc et de la Vallée du Rhône, régions viticoles propices aux découvertes. Avec aussi de nombreux coups de cœur sur la Loire et les Whiskies. Les prix à la cave vont de 4 à 170 €. De quoi satisfaire tous les instants de dégustation et tous les portefeuilles. Sachant que la grosse moitié des bouteilles est à moins de 15 €, pas de doute, c'est ici qu'il faut venir acheter son vin. En prime, les conseils sont justes et renseignés.

Un coup de fourchette

Côté bar à vin, quelques tables seulement, il est prudent de réserver. Les vins proposés au verre sont à partir de 2,50 € mais toute la latitude est laissée pour choisir une bouteille sur les rayonnages et la déguster sur table avec un droit de bouchon de 5 €. Les assiettes sont gourmandes avec la même exigence de qualité que sur la sélection des vins. Un inventaire à la Prévert : Rillettes du Sud Ouest, charcuteries espagnoles, fromages italiens, tartines, parmentiers, crumbles, tiramisu...

Cours, dégustation et rencontres vigneronnes

Et comme la passion se transmet et se colporte, le Vercoquin propose également tout un programme de cours mais aussi des dégustations autour de thématiques ou de rencontres de vignerons.



Infos pratiques

Le Vercoquin – 33 rue de la Thibaudière – 69007 Lyon

Tél. 04 78 69 43 87 - Web. www.vercoquin.com

Marchand de vin - du mardi au dimanche matin - 10h00/12h30 - 15h00/19h30

Bar à vin et coup de fourchette - jeudi, vendredi et samedi soir à partir de 19h à tard

Espace 100% non fumeur !

Cours, dégustations et rencontres vigneronnes

Les cours

Un cycle de 6 séances le mardi de 19h30 à 21h30

Le prix est de 180 € par personne pour l'ensemble du cycle et de 40 € la séance

Dégustations et rencontres vigneronnes

Soirées dégustations (de 8 à 53 € la soirée par personne)

Mardi 13 décembre - Verticale de la Grange des Pères

Mardi 17 janvier - Le monde merveilleux des Vins doux Naturels

Mardi 14 février – Repas mets et vins

Week-ends autour de vigneronnes (entrée libre sans obligation d'achat)

26 et 27 novembre - Clos Fantin et Arcadie

10 et 11 décembre - Domaine Coursodon et Jean Philippe Padié

17 et 18 décembre - Jean Michel Stephan et Cyril Alonso

14 et 15 janvier - Domaine Belmont

21 et 22 janvier - Domaine les Emirades...

D'autres rencontres et dégustations sur le site internet www.vercoquin.com

Quelques références

Les incontournables

Thierry Allemand : Cornas - Marcel Richaud : Côtes du Rhône Village Cairanne - Didier Barral :
Faugères - Yvon Métras : Fleurie - Alain Gallety : Côtes du Vivarais - Matthieu Cosse et Catherine
Maissonneuve : Cahors - JM Stephan : Côte Rôtie - Catherine et Piette Breton : Bourgueil et Chinon -
Thierry Puzelat : Touraine et Cheverny - Gramenon : Côtes du Rhône - Henri Bonneau :
Châteauneuf du Pape - Domaine Denogent : Pouilly Fuissé....

Les découvertes

Domaine les Eminades : St Chinian - Jean Philippe Padié : Côtes du Roussillon - Eric Bouletin
(Roucas Toumba) : Vacqueyras - Domaine de l'Abre Blanc : Côtes d'Auvergne - Clos Fantin :
Faugères - Domaine St Germain : Roussette de Savoie - Domaine Puig Parahy : Côtes du Roussillon
Arcadie : Côtes du Roussillon - Domaine des Hautes de Comberousse : Coteaux du Languedoc
Domaine Pierre Chauvin : Coteaux du Layon....

Infos presse

Une sélection de photos est téléchargeable sur le site Internet www.vercoquin.com

Parce qu'avec ses propres yeux et son palais c'est toujours mieux,
nous vous attendons au Vercoquin autour d'un verre et d'une assiette !