

# Carte des vins



Le vignoble d'Arbois

*Chaque flacon de cette carte a été choisi avec passion, en hommage à mon grand-père dijonnais, qui m'a transmis l'amour du bon et du vrai. Merci à mes amis vigneron pour leur engagement et la qualité de leurs vins. Bonne dégustation, et partagez-moi vos coups de cœur !*



CORAVIN®

## *Les verres de vin Prestige*

### **BLANCS moelleux AOC 6 cl**

GEWURZTRAMINER « Sélection de grains nobles » A. Backert 12 €

### **BLANCS secs AOC 12.5 cl**

ARBOIS Naturé « en Fertant » Domaine Lornet 16 €

CÔTES DU JURA « Cellier des Chartreux » Domaine Pignier   16 €

POUILLY FUME Domaine des Berthiers « St Andelin » 13 €

CHABLIS Domaine Jean-Paul et Benoit Droin 14 €

COTES DE PROVENCE « Clos Mireille » Domaines Ott 15 €

AUXEY-DURESSES David Moret 16 €

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU « ABBAYE DE MORGEOT » David Moret 27 €

### **ROUGES AOC 12.5 cl**

ARBOIS AOC Trousseau « singulier » Stephane Tissot   15 €

LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand Grenache »   15 €

CORNAS « L'élégance du Caillou » Julien Pilon 22 €

POMMARD 1er Cru « Les Epenots » François Gaunoux 22 €

BOURGOGNE PINOT FIN Arnoux-Lachaux 31 €

PESSAC LEOGNAN Château Haut-Brion 1970, 1er grand cru classé 79 €

VOSNE ROMANEE Arnoux-Lachaux 53 €

CLOS-DE-VOUGEOT Grand Cru Domaine Nicole Lamarche 53 €

### ***Pour accompagner votre fromage :***

PORTO Ramos Pinto - Terroir Gold - Quinta do Bom Retiro 20 ans « Le verre de 6 cl » 19 €

**Coravin préserve chaque flacon sans enlever le bouchon pour une expérience garantie**

# Les verres de vin Plaisir



## Les Bulles 12.5 cl

- Coupe de crémant du Jura Fruitière vinicole d'Arbois AOC 8.30 €
- Coupe de Champagne Blanc Laurent Perrier brut ou Deutz classic ou Delamotte 15 €
- Coupe de Champagne **Le Rosé** Billecart-salmon 18 €

## Blancs 12.5 cl

- Arbois AOC Chardonnay Fruitière Vinicole d'Arbois 7.30 €
- Arbois AOC « Béthanie » Chardonnay-savagnin Fruitière Vinicole d'Arbois 8.90 €
- Arbois AOC Savagnin Fruitière Vinicole d'Arbois 12 €


## Spécialités du Jura 6 cl

- Vin Jaune, Côtes du Jura AOC Benoit Badoz (6 cl) 10.40 €
- Vin de Paille, Côtes du Jura AOC Benoit Badoz (6 cl) 11.70 €

## Rosés AOP 12.5 cl



- Côtes de Provence Domaine de Marchandise 7 €















## Rouges 12.5 cl

- Arbois AOC Pinot Fruitière Vinicole d'Arbois 7.30 €
- Arbois AOC Trousseau Fruitière Vinicole d'Arbois 8.90 €
- JULIENAS Château de Juliéas « Cuvée Bessay » 2023  7 €

Le paiement se fait à la commande pour tout achat de grand vin de plus de 300 €

## Les chardonnays


ETOILE « Désaire » 2022 Domaine Geneletti (1/2 BT 2018)	38	24
<i>Nez discret mais élégant, sur la noisette et les agrumes confits. Bouche tendue, minérale, avec une belle allonge.</i>		
ARBOIS Chardonnay 2022 Fruitière Vinicole d'Arbois	31	
<i>Vin sec aux arômes de fleurs blanches, fruits à chair jaune et une touche de minéralité. Accord parfait avec une volaille crémée ou une croûte aux morilles.</i>		
ARBOIS Chardonnay « les Messagelins » 2021 Domaine Lornet	46	
<i>Un vin dense et élégant, aux arômes beurrés et floraux, finale saline. Idéal sur un poisson de rivière en sauce.</i>		
ARBOIS 2023 Chardonnay Rolet (1/2 bt 2022)	43	26
<i>Chardonnay frais et fruité, sur la poire, la fleur d'acacia et une touche lactée. À déguster avec des escargots ou une terrine.</i>		
ARBOIS Chardonnay « patchwork » 2023 Stephane Tissot  	55	
<i>Nez complexe d'agrumes, pierre à fusil et notes beurrées, rappelant les grands Chardonnays bourguignons. Bouche fraîche, minérale et équilibrée, avec une finale saline et persistante. Un vin d'une grande pureté, nos meilleures références.</i>		
ARBOIS-PUPILLIN Chardonnay 2020 Overnoy-Crinquand 	44	
<i>Style plus rustique et authentique, aux arômes de fruits secs et pâte d'amande. À associer avec une truite fumée ou une tomme affinée.</i>		
ARBOIS chardonnay « Rose Massale » 2023 Stephane Tissot  	75	
<i>Nez explosif de fruits jaunes, fleurs blanches et touches exotiques. Bouche fraîche, charnue et équilibrée, avec une finale saline et persistante. Sélection massale de chardonnay rose jurassien unique sur terroir argilo-calcaire.</i>		
CÔTES DU JURA Chardonnay « Cuvée Chamoz » 2023 Domaine Lornet	32	
<i>Chardonnay expressif à la bouche ample, mêlant fruits mûrs, notes beurrées et finale légèrement toastée. À marier avec un poisson rôti ou un comté jeune.</i>		
CÔTES DU JURA « GPS » 2022/23 Domaine Pignier  	48	
<i>Complantation de vieux cépages blancs, nez floral et épicé, bouche vivante et originale. Cépages : variés anciens. Parfait sur une cuisine végétale ou des fromages affinés.</i>		
CÔTES DU JURA Chardonnay « Les Roussots » 2022/3 Benoit Badoz 	40	25
<i>Chardonnay droit et expressif, aux notes de fruits jaunes, miel et pointe de minéralité. S'accorde à merveille avec une poularde sauce aux champignons.</i>		
CÔTES DU JURA Chardonnay « Arrogance » 2022/3 Benoit Badoz 	50	33
<i>Style intense et structuré, arômes de fruits mûrs, noisette, bois discret. Accord : volaille rôtie ou quenelle sauce vin jaune.</i>		
COTES DU JURA "Chardonnay Saint Savin" en cuve œuf Valentin Morel 2023 	59	
<i>Pur et cristallin, élevé en cuve œuf, bouche soyeuse. Accord : poisson cru ou fromage frais. Jeune vigneron nature.</i>		
CÔTES DU JURA « Chardonnay de la reculée » 2022 Domaine Pignier  	63	
<i>Chardonnay tendu et ciselé, nez d'agrumes et de fleurs. Parfait sur crustacés. Vin biodynamique, vinifié en finesse et verticalité.</i>		
CÔTES DU JURA « Gamay Blanc » 2019/20 Domaine Pignier  	65	
<i>Rare cépage jurassien, bouche ronde, arômes de fruits blancs et herbes sèches. Accord : volaille ou légumes grillés. Élevage de cette cuvée en œuf pour plus de pureté.</i>		

CÔTES DU JURA « Cellier des Chartreux » 2019 Domaine Pignier	 	67	
<i>Chardonnay élevé sous voile 36 mois au profil oxydatif fin, arômes de fruits secs, belle allonge. Accord : risotto au comté. Élevage long, respect des méthodes traditionnelles.</i>			
Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA « Cellier des Chartreux » 2022 Domaine Pignier	 	139	
<i>Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA « Cellier des Chartreux » 2022 Domaine Pignier</i>			
CÔTES DU JURA chardonnay « En Barberon » 2023 Stephane Tissot	 	76	
<i>Nez intense d'agrumes confits épicés, de minéralité iodée et de touches fumées. Bouche équilibrée, alliant onctuosité, fraîcheur et une finale saline persistante. Un chardonnay jurassien d'exception, à la hauteur des grands vins de Bourgogne planté sur des marnes argileuses du lias recouvertes d'une fine couche d'éboulis.</i>			
Magnum 1.5L ARBOIS AOC « Les bruyères » 2022 Stephane Tissot	 	133	
<i>Nez intense de fruits blancs, agrumes confits et minéralité fine, relevé par des notes de vanille et de miel. Bouche équilibrée, alliant onctuosité, fraîcheur et une finale persistante sur les fruits jaunes et la pierre à fusil. Vin d'exception, très pur.</i>			
<b>Les assemblages chardonnay-savagnin</b>			
ARBOIS BETHANIE Chardonnay-Savagnin 2020 Fruitière Vinicole d'Arbois		38	
<i>Assemblage typique jurassien, sur des arômes d'amande fraîche, de pomme confite et de fleurs sèches. Parfait sur une truite aux amandes ou un Mont d'Or chaud.</i>			
ARBOIS Chardonnay-Savagnin « l'Abbaye » 2021 Domaine Lornet		41	29
<i>Nez sur les fruits secs et la pomme mûre, bouche ample et structurée. Accompagnement parfait : quenelles de volaille ou vieux comté.</i>			
CÔTES DU JURA Tradition Chardonnay-Savagnin « Les Roussots » 2022 Badoz (1/2 : 2023)		46	31
<i>Tradition à la jurassienne : fruits secs, curry doux, légère oxydation. Superbe sur un poulet au vin jaune ou une omelette aux morilles.</i>			
ARBOIS 2015 « tradition » Chardonnay-Savagnin Rolet (1/2 bt 2013)		52	32
<i>Élevage long sous voile, vin complexe et racé : noix, curry, cire d'abeille. Sublime sur une poularde au vin jaune ou un vieux comté.</i>			
<i>Famille Piot depuis 4 générations</i>			
<b>100% savagnin (élevage sous voile : le goût de jaune !)</b>			
ARBOIS Savagnin 2021 Fruitière Vinicole 2022		52	
<i>Fraîcheur et complexité, des arômes de pomme verte, de noix fraîche et de fleurs blanches. En bouche, des notes de pierre à fusil et une finale légèrement oxydative. L'accord parfait : poissons grillés, fromages à pâte dure ou plats épicés.</i>			
ARBOIS-PUPILLIN Savagnin 2018 Overnoy-Crinquand		52	
<i>Vin sous voile, puissant et épicé, arômes de noix, curry et pomme au four. Accord classique avec un coq au vin jaune ou une croûte aux champignons.</i>			
ETOILE « Savagnin » 2018 Domaine Geneletti		53	
<i>Savagnin typé et équilibré, belle fraîcheur, nez de noix, pomme séchée et épices douces. À savourer avec un Mont d'Or chaud ou du foie de veau poêlé.</i>			
ARBOIS Savagnin « sous voile » 2020 Stéphane Tissot	 	75	
<i>Typique du Jura oxydatif, arômes de noix, curry, grande persistance. Accord : poularde au vin jaune. Tissot signe ici un vin de gastronomie racé.</i>			
CÔTES DU JURA Savagnin 2018 Pignier	 	75	
<i>Nez complexe de noisette grillée, miel d'acacia et touche d'agrumes confits, typiques du Savagnin oxydatif. En bouche, l'équilibre entre la rondeur beurrée et une acidité vive crée une tension élégante, avec une finale longue sur des arômes de pomme cuite et d'épices douces. Un vin puissant et racé, idéal pour accompagner des plats riches comme une volaille à la crème ou un comté affiné.</i>			


Magnum 1.5 L ETOILE « Savagnin » 2018 Domaine Geneletti 110

*Savagnin typé et équilibré, belle fraîcheur, nez de noix, pomme séchée et épices douces. À savourer avec un Mont d'Or chaud ou un plat crémé.*



### Savagnins ouillés

CÔTES DU JURA Savagnin Ouillé Cuvé « Edouard » 2018 Benoit Badoz (1/2 : 2016)  65 39

*Vif, minéral, avec tension et élégance. Poisson ou fromages à pâte cuite. Benoit signe ici une cuvée moderne et précise.*

CÔTES DU JURA «Savagnin en bois d'Arnaux» vin orange de macération ouillé Valentin Morel 2023  62

*Macération ouillée prolongée façon vin orange, arômes de thé, agrumes et épices. A essayer sur des plats relevés.*

CÔTES DU JURA « Sauvageon » 2023 Savagnin fruité élevé 15 mois en œuf Pignier   69

*Savagnin élevé 15 mois en œuf, bouche vibrante, citron confit et minéralité. Sandre rôti ou comté jeune. Élevage original pour une expression pure.*

ARBOIS Naturel « en Fertant » 2023 Domaine Lornet 70

*Nez citronné, bouche droite et saline, belle matière et concentration. Accord : crustacés ou chèvre affiné. Vin net et précis.*

HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

*Famille Piot depuis 4 générations*

# LES VINS JAUNES AOC clavelin 62 cl\_\_\_\_\_

BT

CHATEAU-CHALON 2017 Benoit Badoz

79

*Vin jaune à la structure ample, marqué par la noix, le curry doux et la cire. Cépage : Savagnin. Parfait sur une poularde au vin jaune. Benoit Badoz signe ici une cuvée d'exception issue de l'appellation la plus prestigieuse du Jura.*

CHATEAU-CHALON 2017 Domaine Geneletti

86

*Grande finesse, équilibre remarquable entre puissance et fraîcheur. Cépage : Savagnin. À servir avec du foie gras ou un vieux comté. Ce domaine familial révèle ici toute la noblesse de l'appellation.*

ETOILE VIN JAUNE 2015 Domaine Geneletti

95

*Subtil et longiligne, arômes de fruits secs, écorce d'orange et épices. Cépage : Savagnin. Accord : quenelles, sauce morilles. Vin élevé dans le respect de la tradition de l'Étoile, en fût non ouillé pendant 6 ans.*

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2015 Les Roussots Benoit Badoz

79

*Puissant et complexe, aux notes de noix, épices douces et sous-bois. Cépage : Savagnin. Accord : volaille au vin jaune. Une référence du domaine Badoz, élevé selon les plus pures traditions jurassiennes.*

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2017 « vignes de Salins » Domaine Lornet

79

*Typé et élégant, avec des arômes de curry, noix et pomme au four. Cépage : Savagnin. Sublime avec une croûte aux morilles. Issu d'un terroir historique, élevé 6 ans sous voile sans ouillage.*

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2018 Pignier



101

*Robe or dorée, nez fin et puissant de fruits secs (noix) et agrumes. Bouche puissante et élégante, vin racé où l'on retrouve la noix avec des notes épicées sur une belle longueur. Accompagnera, poissons de mer, viandes relevées avec sauce blanche, champignons et toute volaille aux morilles.*

ARBOIS VIN JAUNE 2017 Domaine Lornet

79

*Nez puissant sur la noix fraîche et les épices, bouche longue et racée. Cépage : Savagnin. Idéal avec un vieux comté ou des ris de veau. Frédéric Lornet maîtrise l'élevage sous voile avec précision et patience.*

ARBOIS VIN JAUNE « Les Bruyères » 2016 Stéphane Tissot



116

*Vin jaune de gastronomie, nez intense, bouche tendue et salivante. Cépage : Savagnin. Idéal avec des ris de veau ou une volaille aux morilles. Cuvée issue de vignes cultivées en biodynamie, vinifiée avec précision.*

ARBOIS VIN JAUNE 2015/2016 Rolet Père et fils

126

*Riche et racé, arômes classiques de noix, curry, pomme cuite. Cépage : Savagnin. Accord : coq au vin jaune. Rolet signe une expression fidèle au style traditionnel arboisien.*

ARBOIS VIN JAUNE 2003 Rolet Père et fils

136

*Notes d'évolution : fruits secs, épices, vieux bois. Grande longueur en bouche. Cépage : Savagnin. Accord : comté très affiné ou foie gras poêlé. Une rareté à maturité parfaite.*

ARBOIS VIN JAUNE 1995 Rolet Père et fils

146

*Complexité exceptionnelle, bouche oxydative, arômes tertiaires de noix, curry et truffe. Cépage : Savagnin. Accord majestueux avec une poularde au vin jaune. Élevage patient pour un vin de légende.*

ARBOIS VIN JAUNE « La Mailloche » 2017 Stéphane Tissot



156

*Nez complexe de noix, agrumes confits, épices et réduction, relevé par une minéralité fumée. Bouche ample, onctueuse et tendue, avec une finale saline et persistante. Un Vin Jaune d'exception, alliant puissance, élégance et un potentiel de garde quasi illimité. Royal sur une volaille aux morilles crémée.*

# RHONE et SUD/Sud-ouest BLANC

BT ½BT

## IGP Viognier 2024 La Mistrale Laurent Fayolle

40

*Arômes dominants d'aubépine, acacia et pêche, touches d'agrumes. Bouche ronde et onctueuse, notes de fruits mûrs (abricot, poire), une pointe de miel. Finale persistante, légèrement minérale.*

## IGP collines rhodaniennes « Contours de Deponcins » 2019 François Villard

46

*Un assemblage subtil, mêlant fruits blancs et notes minérales, avec une finale délicate. Cépage : Viognier, Marsanne. Accord : poissons en sauce ou risottos.*

## SAINT JOSEPH AOC 2023 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent

62

*Une belle intensité aromatique, avec des notes de pêche et de fleurs blanches. Cépage : Marsanne. Accord : poissons nobles ou volaille en sauce. Tardieu-Laurent, spécialiste des vieilles vignes, offre un vin d'une grande finesse.*

## LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand » 2022

68

*Un blanc bio, frais et élégant, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs. Cépage : Grenache Blanc, Vermentino. Accord : apéritif ou fruits de mer. Le Château la Verrerie, engagé en biodynamie, propose un vin vif et naturel.*

## COTES DE PROVENCE AOC 2023 « Clos Mireille » Domaines Ott

69

*Méditerranéen, aux notes de citron, cédrat et fleurs blanches acacia et prunier, avec une belle minéralité. Les vignes bordent la mer. Rolle et Ugni Blanc pour cépages. Accord : poissons grillés ou salades. Les Domaines Ott une référence.*

## BANDOL AOP 2024 Château de Pibarnon, Comte de Saint Victor

66

*Notes de fruits blancs (poire, pêche), agrumes (citron vert) et une touche d'amande fraîche. Bouche : Fraîcheur vibrante, texture onctueuse, finale sur des zestes d'agrumes et une touche saline. À servir sur un poisson.*

## SAINT PERAY AOC 2024 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent

68

*Nez de notes anisées et fruits blancs, bouche onctueuse, dense et fraîche, avec une belle minéralité. Équilibré et typé, issu de vieilles vignes (Marsanne/Roussanne) et d'un millésime exigeant mais prometteur. Idéal sur poisson noble ou chèvre.*

## CROZES-HERMITAGE AOC 2023 « les Pontaix » Laurent Fayolle

69

*Un Crozes structuré, avec des arômes de pêche jaune et une touche boisée de cèdre. Cépage : Marsanne. Accord : viandes blanches ou fromages à pâte dure. Laurent Fayolle, expert des terroirs du Rhône, livre une cuvée équilibrée.*

## CHATEAUNEUF DU PAPE AOC 2021/2 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent

79

*Vin blanc puissant et complexe, avec des notes de fruits confits et d'épices douces. Cépage : Grenache Blanc, Roussanne.*

## HERMITAGE AOC 2021 Tardieu-Laurent

89

*Vin riche et élégant, aux arômes de fruits secs et de miel, avec une belle longueur. Cépage : Marsanne, Roussanne. Accord : poissons en sauce ou fromages affinés. Tardieu-Laurent sublime ici le terroir de l'Hermitage.*

## CONDRIEU AOC 2021 « Deponcins » (1/2 bt 2020/21) François Villard


106 59

*Un Viognier intense, avec des notes d'abricot et de fleurs d'acacia, et une finale légèrement boisée. Cépage : Viognier. Accord : volaille rôtie ou fromages doux. François Villard, maître du Viognier, propose une cuvée raffinée.*

## MAS DE DAUMAS GASSAC 2022 IGP Saint-Guilhem-le-Désert (quantité limitée)

86

*Nez frais de fleurs blanches, agrumes et touche mentholée. Bouche vive avec une belle rondeur et des notes de miel, pêches et abricots en évolution. Jeune il est sur une fraîcheur très sapide, s'en suivent de subtiles nuances oxydatives.*

MAS DE DAUMAS GASSAC 2018 IGP Saint-Guilhem-le-Désert (quantité limitée)	99	
<i>Nez de poire, melon et mandarine, soutenu par des notes florales (acacia, sureau) et une touche d'épices poivrées. Bouche équilibrée, légèrement moelleuse, avec une belle acidité naturelle et une finale persistante, alliant complexité et fraîcheur.</i>		
Vin de France LE PUY « Marie-Cécile » 2024  	66	
<i>100% sémillon, naturellement sans sulfites, vinifié et élevé en barriques par dynamisation lunaire, offre une robe dorée à ambrée, des arômes de poire et de fleurs exotiques, une bouche pleine et minérale. Idéal sur poissons et fromages de chèvre.</i>		
PALETTE AOP Château Simone 2023	81	
<i>Nez élégant de fleurs blanches, d'agrumes frais et de notes minérales ; en bouche, une belle vivacité, une texture équilibrée et une finale persistante sur des arômes de pamplemousse et de pierre à fusil</i>		
PESSAC LEOGNAN AOC blanc Château Carbonnieux Gd Cru classé de Graves 2018 Famille Perrin	84	
<i>Élégant et complexe, ce vin offre des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia, avec une belle minéralité. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou volaille rôtie.</i>		
CHATEAU GRILLET AOC 2022 (quantité limitée)	450	
<i>Robe dorée aux reflets lumineux, le nez révèle des arômes intenses de violette, d'abricot et de pêche, soutenus par une touche de camomille et de miel. En bouche, l'équilibre est admirable : onctuosité, fraîcheur minérale et finesse boisée s'allient pour une finale longue et élégante, typique de ce grand terroir granitique.</i>		
<b>VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX</b>	<b>BT</b>	<b>½BT</b>
MAURY AOC rouge MAS AMIEL 2012	48	
<i>Un rouge moelleux, aux arômes de fruits noirs confits et de cacao, avec une belle rondeur. Cépage : Grenache Noir. Accord parfait : fromages bleus ou desserts chocolatés. Une expression gourmande du terroir de Maury.</i>		
LE VELOURS DU JURA Overnoy-Crinquand (liqueur hors AOC, recette de macvin ancestrale cuite au chaudron)	54	
<i>Une liqueur ancestrale, cuite au chaudron 2 jours et nuits sans discontinuer, aux notes de fruits confits et d'épices douces. Recette traditionnelle du Jura. Accord : desserts fruités ou pâtisseries. Un hommage aux traditions jurassiennes.</i>		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2018 Domaine Lornet	71	
<i>Un vin doux et complexe, avec des arômes de fruits secs, de miel et de noix. Cépage : Chardonnay, Savagnin. Sera sublimé par foie gras ou desserts à base de fruits secs. Un vin de patience, élevé sous voile pendant plusieurs années.</i>		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2019 Domaine Benoit Badoz 	71	
<i>Des notes de coing, de miel et de noisette pour ce vin de paille riche et élégant. Cépage : Chardonnay, Savagnin. L'accord parfait : fromages persillés ou tarte Tatin. Une expression généreuse du terroir jurassien.</i>		
GEWURZTRAMINER AOC « Sélection de grains nobles » 2007/15 A. Backert 50 cl	71	
<i>Un nectar puissant et aromatique, avec des arômes de fruits exotiques, de miel et de rose. Pour accompagner vos plats : foie gras ou desserts aux fruits. Une cuvée d'exception, marquée par la pourriture noble.</i>		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2018 Domaine Rolet	74	
<i>Un vin doux et rond, aux arômes de fruits confits, de miel et de noix. Sera sublimé par : fromages bleus ou desserts aux fruits secs. Un vin de méditation, élevé avec soin.</i>		
½ MÂCON-VILLAGES AOC 2006 Domaine de la Bongran Domaine Thevenet	77	
<i>Moelleux et élégant, avec des notes de fruits jaunes et de miel. L'accord parfait : foie gras ou desserts fruités. Une cuvée raffinée, signée par un domaine emblématique de la Bourgogne.</i>		

*Nez intense de raisins secs, miel, épices et zestes d'agrumes confits. Bouche onctueuse, riche et fraîche, avec une finale persistante sur les fruits confits et la vanille. Liqueureux d'exception alliant concentration, équilibre et belle garde (20 ans et plus). Il n'a pas eu droit à l'appellation vin de paille car le taux de sucre naturel dépassait la réglementation !*

**SAUTERNES AOC Château Rieussec 1<sup>er</sup> Grand Cru classé 2023 Domaine Baron de Rothschild 117**

*Un liqueureux d'une grande finesse, avec des arômes de fruits confits, de miel, d'abricot, d'ananas et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : foie gras ou desserts fruités. Un classique de Sauternes, marqué par la noblesse du terroir.*

**SAUTERNES AOC Château d'Yquem 1<sup>er</sup> cru supérieur 2022 485**

*« Il va traverser le temps, on sait déjà que dans 50, 60 et même 100 ans on parlera encore de ce millésime », en effet, les conditions climatiques de 1945 sont très semblables à 2022, avec une température ayant atteint 34 degrés le 18 octobre dans le vignoble mythique du premier cru classé supérieur de Sauternes. Dans le verre, cela se traduit par un vin puissant, entêtant, riche – certes – mais qui n'est étonnamment pas lourd, grâce à une salinité des tanins de la barrique ainsi que des dépôts de sel dans la terre datant de l'époque où le Sauternais se trouvait sous l'océan. Le bouquet est puissant, dominé des notes d'abricot séché, de clafoutis aux mirabelles, de tarte au citron et de fleurs exubérantes. En bouche, le vin est pulpeux, sensuel, avec un frisson de salinité palpant qui tranche avec le sucre. Si l'on classe souvent le sel et le sucre comme des aliments hautement addictifs, ce n'est rien en comparaison avec ce vin, qui se vit presque comme une drogue dont on devient immédiatement dépendant !*

**PORTO rouge Ramos Pinto - Terroir Gold - Quinta do Bom Retiro 20 ans « Le verre de 6 cl » 19 Le verre**

*Un Porto riche et velouté, aux arômes de fruits noirs confits, de caramel et d'épices douces. L'accord parfait : fromages.*

## **ALSACE BLANC et ROUGES AOC** **BT**

**GEWURZTRAMINER « Stirkopf » blanc 2019 A. Backert 39**

*Nez intense de rose, litchi et épices douces, bouche onctueuse et persistante. Cépage : Gewurztraminer. À servir avec un munster affiné ou une cuisine thaïlandaise. Albert Backert vinifie avec précision dans un style généreux et aromatique.*

**PINOT GRIS blanc « Les Combes » 2017 Paul Kubler 36**

*Notes de fruits jaunes confits, pain d'épices, bouche ample et structurée. Cépage : Pinot Gris. Idéal sur un foie gras ou une volaille rôtie. Cuvée signature du domaine, alliant richesse et fraîcheur maîtrisée.*

**GEWURZTRAMINER blanc « Cuvée Hélène » 2018 A. Backert 46**

*Expressif, épicé, floral, avec une belle densité en bouche. Cépage : Gewurztraminer. Parfait sur des plats exotiques ou un fromage corsé. Issue d'une sélection rigoureuse, cette cuvée incarne la puissance du cépage.*

**ALSACE PINOT NOIR rouge « N°11 by Lydie » A. Backert 64**

*Pinot noir fruité et croquant, aux tanins soyeux et finale épicée. Cépage : Pinot Noir. À déguster sur une volaille rôtie ou un filet mignon. Vinifié avec élégance, ce rouge reflète la délicatesse alsacienne.*

**RIESLING blanc Grand Cru « Kitterlé » 2017 Domaine Schlumberger 74**

*Arômes intenses de fruits blancs mûrs, d'agrumes confits, de miel et de pierre à fusil, typiques de son terroir de Guebwiller. En bouche, l'équilibre entre une acidité vive et une touche minérale en fait un vin à la fois puissant et raffiné, avec une belle longueur. Parfait sur des mets fins comme un foie gras poêlé, des crustacés ou une cuisine asiatique épicée.*



# BOURGOGNE BLANC AOC

BT

## Chablis

CHABLIS 2023 Domaine Jean-Paul et Benoit Droin

58

*Nez frais et minéral, marqué par des notes de silex, pamplemousse et coquille d'huître. En bouche, il est précis, juteux et croquant, avec une belle tension et une finale saline.*

CHABLIS 1er Cru « Vaillons » 2017 Domaine William Fèvre

64

*Millésime tout en élégance, robe or pâle à reflets verts, bel éclat. Un nez intense et floral aux notes d'aubépines et d'agrumes. Une bouche fraîche et parfumée. Un vin élégant et frais de garde.*

Magnum 1.5 L Chablis 2023 1er Cru « Vaulorent » Domaine Roy

118

*Un nez vibrant de citron vert, de fleurs blanches et d'une touche minérale de pierre à fusil, typique de ce terroir. En bouche, une belle tension acidulée, une texture crémeuse et une finale saline, longue et rafraîchissante.*

CHABLIS Grand Cru 2023 « Bougros » Domaine Roy

78

*Puissance et élégance pour ce Grand Cru, avec des arômes de pomme verte, de pêche blanche et de notes fumées. En bouche, il est riche et complexe, avec une belle minéralité et une finale persistante. Sera sublimé par : poissons nobles, crustacés ou fromages à pâte dure.*

## Côte Mâconnaise

MACON 2022 « La Roche Vineuse, Vieilles Vignes » Olivier Merlin

52

*Un nez lumineux de pêche jaune et de poire. La bouche, dense et concentrée, gagne en ampleur à chaque instant, jusqu'à ce qu'elle enveloppe le palais tout entier, portée par de jolies notes pâtisseries de tarte bourdaloue.*

Magnum 1.5 L MACON 2014 « La Roche vineuse » Olivier Merlin

105

MACON CHARNAY 2022 « Clos St Pierre » Domaine Verget

52

*Vif et minéral, ce Mâcon Charnay séduit par ses notes de pomme verte et de fleurs blanches. Sera sublimé par : fruits de mer ou fromages de chèvre.*

SAINT VERAN 2022 « Terroir de Davayé » Domaine Verget

65

*Rond et gourmand, ce vin dévoile des arômes de fruits jaunes et de fleurs d'acacia. L'accord parfait : poissons en sauce.*

VIRE-CLESSE 2021 Les héritiers du comte Lafon

72

*Complexité et élégance caractérisent ce vin, avec des notes de fruits blancs et une belle minéralité. Pour accompagner vos plats de poissons nobles ou fromages à pâte dure.*

POUILLY FUISSE 2022 « Le haut de la roche » Domaine Verget

65

*Puissant et structuré, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Sera sublimé par : poissons en sauce ou volaille rôtie.*

POUILLY FUISSE 2022 1<sup>er</sup> Cru « Les Chevrières » Olivier Merlin

69

*Des arômes éclatants, très intenses au nez, de pomme, de poire, de noyau d'abricot et de fleurs blanches annoncent une superbe texture crémeuse en bouche et des notes minérales, savoureuses. Parfait sur une quenelle et un chèvre.*

MACON PIERRECLOS 2014 « Tri de Chavigne » Domaine Guffens-Heynen

75

*Riche et complexe, ce vin offre des notes de fruits jaunes et une belle tension minérale. L'accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés.*

## Côte Châlonnaise

BT

½BT

BOUZERON 2023 Domaine De Villaine 

55

*Nez très aérien citronné et floral à la fois, la bouche offre des notes de fruits à chair blanche. L'acidité traditionnelle issue du cépage aligoté doré est croquante, rafraîchissante. Minéralité saline. UN vin d'apéritif.*

RULLY 2023 « Les Villeranges » Domaine Faiveley (demie bt 2022)	55	39
<i>Au nez, on découvre des arômes de fruits mûrs et de minéraux (silex), ce qui crée un bouquet frais et agréable. Vin très plaisant en bouche : élégant et rond, finale légèrement acidulée lui apportant de la fraîcheur. Pour accompagner vos plats</i>		
Magnum 1.5L RULLY 2022 « Les Villeranges » Domaine Faiveley	132	
RULLY 2022 1er CRU « Les Margotés » Domaine De Villaine 	77	
<i>Fraîcheur, minéralité, le tout nourri par un boisé délicat. Un vin puissant à la texture ronde et précise. Des arômes de nectarines, une subtile pointe pâtissière et de miel d'acacia dévoilent une bouche onctueuse, son corps développe ensuite une belle sapidité et une finale longue et élancée. C'est un vin intense, frais et concentré d'un domaine exceptionnel.</i>		
MONTAGNY 1er CRU « Bonnevaux » Olivier Leflaive 2018	80	41
<i>Complexité et élégance caractérisent ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats de poissons en sauce ou fromages à pâte dure.</i>		
<b>Bourgogne appellation régionale</b>		
Bourgogne Chardonnay 2020 Coche-Dury (quantité limitée)	130	
<i>Ce blanc d'exception, rare et recherché, offre un nez vibrant d'agrumes (zeste d'orange, pamplemousse), de poire et de notes légèrement réductrices. Bouche équilibrée, acidité fine, finale persistante sur les fruits blancs et une touche minérale.</i>		
<b>Côte de Beaune</b>		
AUXEY-DURESSES 2022/3 David Moret	73	
<i>Fraîcheur et finesse pour ce vin, avec des notes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou volaille rôtie.</i>		
PERNAND VERGELESSES 1er cru "Sous Frétille" 2023 Domaine Rapet Père et fils 	86	
<i>Robe brillante aux reflets dorés. Le nez révèle une palette aromatique complexe, mêlant fleurs blanches, amandes grillées, pierre à fusil et une touche de miel, typique du terroir minéral de Sous Frétille. En bouche, il est puissant et élégant, avec une belle tension, une finale longue et une minéralité persistante.</i>		
BEAUNE 2017 Clos des Monsnières Olivier Leflaive	84	
<i>Élégant et minéral, ce vin offre des notes de fruits blancs et une belle tension. Sera sublimé par : poissons en sauce ou volaille rôtie. Olivier Leflaive, maître des élevages en fûts, signe ici une cuvée d'une grande finesse.</i>		
MEURSAULT 2013/2022 « Clos De Tavaux » Monopole François Gaunoux	84	
<i>Riche et complexe, ce Meursault dévoile des arômes de fruits jaunes et de noisette grillée. L'accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés. Claudine Gaunoux cultive ce clos historique avec une attention méticuleuse.</i>		
MEURSAULT 2022 « Clos des Meix Chavaux » Monopole François Gaunoux	107	
<i>Puissant et structuré, ce Meursault révèle des arômes de fruits jaunes et d'amande fraîche. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.</i>		
MEURSAULT 2018 « Meix Chavaux » Récolte du Domaine Olivier Leflaive	125	
<i>Complexité et rondeur pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs d'acacia. L'accord parfait : poissons en sauce ou volaille rôtie. Une cuvée raffinée et généreuse.</i>		
MEURSAULT 2022 1er Cru « Goutte D'or » François Gaunoux	141	
<i>Riche et élégant, ce Meursault dévoile des arômes de fruits jaunes et de noisette grillée. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages affinés.</i>		
MEURSAULT – BLAGNY 2023 1er Cru « La pièce sous le Bois » David Moret	149	
<i>Au nez, on découvre des notes de fruits jaunes et blancs (pomme, poire, nectarine), de miel, de fleurs blanches et de tilleul. La bouche est ronde, opulente et fraîche. La finale est minérale et florale. David Moret est installé derrière les remparts de Beaune. Il favorise des élevages longs et des vinifications abouties. Il impose des critères stricts de pratiques agricoles raisonnées et l'utilisation d'engrais organiques, le labour des sols ainsi que des rendements limités.</i>		

MEURSAULT 2015 1er Cru « Charmes » Domaine Faiveley	152
<i>Puissance et complexité pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.</i>	
MEURSAULT 2023 1er Cru « Les Poruzots » David Moret	152
<i>Vin blanc élégant et précis, alliant fruits blancs, agrumes, miel et une minéralité saisissante. Bouche équilibrée, longue et persistante, idéale pour l'apéritif ou des plats raffinés. Potentiel de garde prometteur, typique des grands Meursault.</i>	
MEURSAULT 2023 1er Cru « Les Charmes » David Moret	152
<i>Vin blanc élégant et précis, alliant fruits blancs, agrumes, miel et une minéralité saisissante. Bouche équilibrée, longue et persistante, idéale pour l'apéritif ou des plats raffinés. Potentiel de garde prometteur, typique des grands Meursault.</i>	
MEURSAULT 2024 1er Cru « Les Genevrières » David Moret	157
<i>Nez élégant de fleurs blanches, noisette grillée, agrumes confits et minéralité crayeuse. Bouche onctueuse et vive, alliant poire mûre, zestes de citron et une finale saline persistante. Un grand vin complexe, à la fois puissant et raffiné idéal sur un</i>	
MEURSAULT 2023 Coche-Dury (quantité limitée)	350
Magnum 1.5 L MEURSAULT 2022 « Clos des Meix Chavaux » Monopole François Gaunoux	198
Magnum 1.5 L MEURSAULT 2018 1er Cru « Charmes » Olivier Leflaive	307
<i>Puissance et complexité pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.</i>	
Magnum 1.5 L MEURSAULT 2022 1er cru « Goutte d'or » François Gaunoux	307
CHASSAGNE-MONTRACHET 2018 1er Cru "Blanchot Dessus" Domaine Vincent Girardin	125
<i>Finesse et minéralité caractérisent ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Vincent Girardin, maître des terroirs de Chassagne-Montrachet, signe une cuvée d'exception.</i>	
CHASSAGNE-MONTRACHET 2023 1er Cru « Abbaye de Morgeot » David Moret	135
<i>Vin charnu et opulent, aux arômes de pêche, melon et fleurs de frangipanier. Accompagne vos plats : poissons nobles ou</i>	
Magnum 1.5L CHASSAGNE-MONTRACHET 2023 1er Cru « Abbaye de Morgeot » David Moret	270
PULIGNY-MONTRACHET 2018 1er Cru « Champ Gain » Olivier Leflaive	155
<i>Finesse et complexité pour ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Olivier Leflaive, expert des terroirs de Puligny-Montrachet, signe une cuvée raffinée et élégante.</i>	
PULIGNY-MONTRACHET 2015 1er Cru « Les Folatières » Domaine Faiveley	180
<i>Puissance et élégance caractérisent ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages affinés.</i>	
PULIGNY-MONTRACHET 2019 1er Cru « Les Folatières » Olivier Leflaive	180
<i>Complexité et finesse pour ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.</i>	
PULIGNY-MONTRACHET 2023 1er Cru « Les Folatières » David Moret	185
<i>Vin blanc d'exception, alliant floral, fruits blancs et minéralité, avec une bouche riche et une finale saline. Un des plus grands 1ers Crus de Puligny. Parfait pour une dégustation raffinée ou une garde de 10 à 15 ans.</i>	
CORTON CHARLEMAGNE 2020 Grand Cru Domaine Rapet père et fils	168
<i>Arômes de fruits blancs, miel, amandes grillées et une touche minérale caractéristique de son terroir de marnes silico-calcaires. En bouche, il est corsé, puissant et équilibré, avec une belle persistance et une structure adaptée à une garde de 10 ans. Parfait pour accompagner un foie gras, un homard ou une volaille aux morilles.</i>	

CORTON CHARLEMAGNE 2018 Grand Cru Domaine Vincent Girardin	188
<i>Puissance et minéralité pour ce grand cru, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. L'accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés. Vincent Girardin, maître des terroirs de Corton-Charlemagne, propose ici une cuvée d'exception.</i>	
BÂTARD-MONTRACHET 2021 Grand Cru Domaine Thomas Morey (quantité limitée)	380
<i>Vin puissant et élégant, aux arômes de fruits mûrs, fleurs blanches, miel et noisette, soutenu par une acidité équilibrée et une structure opulente. Idéal avec une volaille en sauce crémée ou un homard, potentiel de garde de 20 ans.</i>	

**(Quantité limitée) = une bouteille par table, pas de vente à emporter, le vin doit être consommé sur place**

## Côte de Nuits

Marsannay 2023 « Le Clos » René Bouvier	68
<i>Nez élégant de fleurs blanches (aubépine, acacia), d'agrumes (citron confit, pamplemousse) et d'une touche de beurre frais. En bouche, attaque vive et minérale, texture onctueuse, et une finale longue et persistante sur des notes de noisette et de zeste d'orange.</i>	
Vougeot 2003 « Clos du Prieuré » monopole, Domaine de la Vougeraie	149
<i>Une robe limpide, d'un bel or pâle. Un nez très ouvert à dominante de fruits mûrs pêche, poire. Le boisé discret au nez est plus présent en bouche avec des notes de noisette. Vin avec une belle longueur. L'accompagnement idéal de fruits de mer dont la vivacité iodée se mariera idéalement avec le gras du vin.</i>	

## LOIRE BLANC AOP

	BT	½BT
POUILLY FUME 2022/3 « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers	53	33
<i>Fraîcheur et élégance pour ce vin, avec des notes de citron et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou fruits de mer. Le Domaine des Berthiers, pionnier de l'appellation, signe ici une cuvée emblématique.</i>		
SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	57	34
<i>Vif et fruité, ce Sancerre dévoile des notes de pamplemousse et de fleurs blanches. L'accord parfait : poissons grillés ou salades estivales.</i>		
SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	103	
<i>Puissance et finesse pour ce vin, avec des arômes de fruits exotiques et de minéraux. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Le Domaine Fournier sublime ici un terroir emblématique de Sancerre, avec des rendements ultra-bas.</i>		
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	213	
<i>Complexité et élégance pour ce vin, avec des arômes de fruits exotiques et de minéraux. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Une cuvée d'exception en magnum, issue d'un terroir unique.</i>		
Jéroboam 3 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	301	
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	116	
Magnum 1.5 L POUILLY FUME 2023 « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers	114	
Magnum 1.5 L POUILLY FUME 2018 « Cuvée d'Eve » Domaine des Berthiers	149	

## CREMANTS DU JURA AOC

BT

### CRÉMANT DU JURA Blanc ou Rosé Brut Fruitière Vinicole Arbois

33

*Fraîcheur et vivacité pour ce crémant, avec des notes de fruits blancs et de fleurs blanches. L'accord parfait : apéritif ou desserts légers. La Fruitière Vinicole d'Arbois propose un crémant festif et élégant.*

### CRÉMANT DU JURA brut nature « non dosé » Pignier



48

*Robe jaune pâle, reflets verts, brillante animée de fines bulles denses. Nez intense et élégant aux notes florales (acacia, aubépine) et briochées. Bonne attaque à dominante florale silex et pierre à fusil ; effervescence crémeuse et élégante, bouche fruitée et souple*

### CRÉMANT DU JURA Blanc « cœur de chardonnay » Rolet

63

*Élégant et minéral, ce crémant dévoile des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Sera sublimé par : apéritif ou poissons grillés. La famille Rolet, signe ici un crémant d'exception.*

### CRÉMANT DU JURA « BBF blanc de blanc en fût » Stéphane Tissot



66

*Nez intense d'agrumes, brioche et noisette grillée, relevé par une minéralité fine. Bouche fraîche, crémeuse et structurée, alliant fruits blancs, amande et une finale saline persistante. Un effervescent d'exception, à la hauteur des grands champagnes.*

## CHAMPAGNES AOC

BT

½BT

### CHAMPAGNE Delamotte Brut

79

*Élégant et complexe, ce champagne offre des arômes de pomme verte et de brioche. Pour accompagner vos plats : apéritif ou fruits de mer. La maison Delamotte, réputée pour ses assemblages, propose un brut raffiné et équilibré.*

### CHAMPAGNE Charles Heidsieck Brut Réserve

85

*Riche et généreux, ce champagne dévoile des notes de poire mûre et de brioche, avec une belle longueur. L'accord parfait : apéritif ou desserts fruités. Charles Heidsieck, maître des assemblages, signe ici une cuvée emblématique.*

### CHAMPAGNE Deutz brut Classic

88

*Très expressive, la cuvée révèle de douces notes florales soutenues par des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs. Sa texture soyeuse est le témoin d'un bel équilibre entre la fraîcheur du chardonnay, le fruité du pinot noir et la touche de vinosité du pinot meunier.*

### CHAMPAGNE Laurent Perrier « La cuvée » Brut

88

60

*Fraîcheur et finesse pour ce champagne, avec des arômes de citron et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : apéritif ou poissons grillés. Laurent Perrier, référence en Champagne, propose un brut raffiné et équilibré.*

### CHAMPAGNE Louis Roederer « Collection 245 » Brut

88

*Complexité et élégance pour ce champagne, avec des notes de pêche blanche et de brioche. Sera sublimé par : apéritif ou fruits de mer. Roederer, maison emblématique, signe ici une cuvée d'exception.*

### CHAMPAGNE Rosé Louis Roederer « vintage 2017 » Brut

92

*Issu du vignoble « La Rivière » plants en Pinot noir et chardonnay. Intense et fraîche, la cuvée Rosé Vintage abonde en petits fruits rouges acidulés et finement croquants. De la chair et de l'ampleur avec une expression toujours tactile et gourmande. Équilibre et légèreté sont ses attributs, projetés dans une belle enveloppe satinée et une perception saline.*

### CHAMPAGNE Rosé Billecart-Salmon Brut

99

*Ce rosé d'assemblage séduit par sa robe rose pâle lumineuse et son nez frais de framboise, fraise, pétales de rose et zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est précise et ciselée, avec une belle tension minérale et des notes de fruits rouges juteux. La finale, fraîche et persistante, révèle une touche de cédrat et une rondeur élégante, typique du style Billecart-Salmon.*

CHAMPAGNE Charles Heidsieck « Blanc de blanc »	101	
<i>Le Chardonnay séduit par son or pâle cristallin et ses arômes de pêche, agrumes confits, chèvrefeuille et tilleul, suivis de citron et mandarine. En bouche, fraîcheur et tension s'allient à une suavité emblématique, issue des crayères millénaires, pour un blanc de blanc gourmand à l'apéritif.</i>		
CHAMPAGNE Billecart-Salmon « Blanc de blanc »	105	
<i>Robe dorée aux reflets verts, pétillante et fine. Nez frais de citron vert, de pomme verte et de fleurs blanches, avec une touche minérale. Bouche vive, équilibrée, aux arômes d'agrumes et de brioche, d'une grande longueur.</i>		
CHAMPAGNE Laurent Perrier « Blanc de Blancs » Brut	105	
<i>Nez frais et minéral de citron vert, de fleur de vigne et de craie ; en bouche, une attaque vive, une texture légère et une finale élégante sur des notes d'agrumes et de noisette.</i>		
CHAMPAGNE Ruinart « Blanc de Blancs »	113	
<i>Pureté et élégance pour ce champagne, avec des notes de citron, cédrat et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : apéritif ou poissons nobles. Ruinart, pionnier du Blanc de Blancs, signe ici une cuvée d'exception.</i>		
CHAMPAGNE Bollinger « PN TX20 » millésimé 2020	120	
<i>Tauxières 100% Pinot Noir : Robe aux reflets bronze, nez de miel, pâte de coing et agrumes confits, rehaussé d'épices douces et d'orange sanguine. En bouche, profondeur et ampleur, sublimé par des accords avec Saint-Jacques, poisson au beurre d'agrumes ou magret à l'orange.</i>		
Magnum 1.5L CHAMPAGNE Bollinger « PN TX20 » millésimé 2020	240	
CHAMPAGNE Laurent Perrier « Cuvée Rosé » Brut	120	
<i>Fruité et délicat, ce champagne rosé dévoile des notes de fraise et de framboise, avec une belle fraîcheur. Sera sublimé par : apéritif ou desserts légers. Laurent Perrier propose une cuvée rosée raffinée et équilibrée, ma préférée !</i>		
CHAMPAGNE Duval Leroy Grand Cru « Femme de Champagne »	159	
<i>Complexité et raffinement pour ce champagne, avec des arômes de poire mûre et de brioche. L'accord parfait : apéritif ou poissons nobles. Duval Leroy signe ici une cuvée prestigieuse et élégante.</i>		
CHAMPAGNE « Amour » de Deutz millésimé Bt 2012/2014 ½ bt 2015	149	85
<i>Élégant et généreux, ce champagne millésimé offre des notes de pêche blanche et de brioche. Pour accompagner vos plats : apéritif ou fruits de mer. Un vrai coup de cœur !</i>		
CHAMPAGNE Bollinger « La grande Année » 2015	159	
<i>Nez de pomme, prune et mirabelle, notes exotiques et tertiaires vanillées ainsi qu'un boisé délicat. Palais charnu et ample, évoquant la confiture de mirabelle. La finale apportant une pointe d'acidité rafraîchissante.</i>		
CHAMPAGNE « William Deutz » 2014	159	
<i>Finesse et complexité pour ce champagne, avec des arômes de pomme verte et de fleurs d'acacia. Sera sublimé en apéritif ou avec des poissons nobles. Deutz signe ici une cuvée très raffinée et équilibrée.</i>		
CHAMPAGNE Charles Heidsieck « Blanc des millénaires » 2017	220	
<i>100% Chardonnay Côte des Blancs : Robe or pâle lumineuse, nez de brioche grillée, beurre frais et pâte sablée sur une minéralité fine. En bouche, onctuosité et vivacité citronnée, longueur saline et crayeuse, élégance rare sur carpaccio de bœuf ou fromages affinés.</i>		
CHAMPAGNE Laurent Perrier « Grand Siècle » Itération N°26	240	
<i>Nez raffiné de brioche, de fruits confits, de noisette torréfiée et de fleurs blanches ; en bouche, une bulle fine, une texture crémeuse, et une finale longue et harmonieuse sur des notes de citron confit et de miel d'acacia.</i>		
CHAMPAGNE Dom Pérignon « Vintage » 2013 Moët et Chandon	300	
<i>Ce grand vin suscite émotion et élégance avec une fraîcheur appuyée sur des arômes de menthe, abricot, fleur d'oranger.</i>		

CHAMPAGNE Rosé « Cuvée Alexandra » 2012 Laurent Perrier 350

*Un vin rare et recherché provenant des meilleures parcelles, mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay. Une robe d'une couleur soutenue orange sanguine avec des bulles très fines et très persistantes. Un nez complexe avec des notes de fruits rouges, fraises écrasées et une finale d'orange amère. L'un des plus grand champagne !*

CHAMPAGNE « Cristal » 2016 Louis Roederer 350

*Un millésime à l'harmonie parfaite, pour un Cristal d'équilibre et de substance. Millésime d'exception, alliant puissance et élégance. Robe jaune brillant, effervescence lente et fine. Nez intense : fleurs blanches (acacia), agrumes rôtis, pêche, mirabelle, nuances iodées et torréfiées. Bouche douce et caressante, texture poudrée et chocolatée, équilibre parfait.*

CHAMPAGNE « Salon » 2015 (quantité limitée) 850

*Nez d'une pureté cristalline, mêlant zestes de citron, fleur de sel et brioche dorée ; en bouche, une tension minérale exceptionnelle, une texture soyeuse et une finale interminable sur des notes de miel d'acacia et de pierre à fusil.*

## CALIFORNIE ROUGE ET BLANC BT

Estate Chardonnay / Anderson Valley 2018 Blanc (Comté de Mendocino/domaine Champagnes Roederer) 83

*Chardonnay élégant, aux notes de fruits exotiques, vanille et brioche. Bouche ample et fraîche. Accord : poisson, homard ou volaille à la crème. Issu des vignes de Roederer Estate, vinifié à la bourguignonne en Californie fraîche.*

Russian River Valley / Merry Edwards - 2021 Rouge (Comté de Sonoma/domaine Champagnes Roederer) 115

*Nez complexe de cerise noire, épices douces, bouche veloutée et concentrée. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur magret de canard ou viande grillée. Merry Edwards, pionnière du pinot californien, livre ici une cuvée d'une finesse remarquable.*

## ITALIE ROUGE BT

CEPPARELLO IGT TOSCANA 2021 Isole e Olena 140


*Vin toscan de grande classe vieilli 18 mois en barrique de chêne français, fruits noirs fins, épices, finesse et structure. Cépage 100% Sangiovese. Accord : bœuf ou risotto aux cèpes. Le domaine fait partie du groupe Charles Heidsieck.*

Magnum 1.5 L CEPPARELLO IGT TOSCANA cépage Sangiovese 2021 Isole e Olena 290

## VINS ROSES BT ½BT

CÔTES DE PROVENCE AOP 2022/23 Domaine de Marchandise (demie 50 cl) 33 21

*Élégant et délicat, ce rosé dévoile des arômes de framboise et de fleurs de cerisier. L'accord parfait : poissons grillés ou salades provençales. Le Domaine de Marchandise, spécialiste des rosés, propose une cuvée raffinée et équilibrée.*

CÔTES DE PROVENCE AOP « Terres de Berne » 2024 Château de Berne  34

*Fruité et gourmand, ce rosé offre des notes de groseille et de fleurs de pêcher. Sera sublimé par : grillades ou apéritif. Le Château de Berne, référence en Provence, signe ici une cuvée généreuse et estivale.*

CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP « Roseblood » 2024 Domaine Estoublon 38

*Intense et aromatique, ce rosé révèle des arômes de rose, cerise et de fleurs de lavande. Pour accompagner vos plats : grillades ou salades estivales. Le Domaine Estoublon propose une cuvée cristalline, raffinée et élégante.*













SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier 39 29

*Vif et élégant, ce rosé dévoile des arômes de cassis et de fleurs de sureau. Sera sublimé par : poissons grillés ou salades estivales. Le Domaine Fournier, spécialiste des terroirs de Sancerre, signe ici une cuvée raffinée et gourmande.*

BANDOL AOP 2024 Château de Pibarnon Comte de Saint Victor 56

*Bouquet frais de fraise, framboise, pamplemousse et une touche florale de fleur d'oranger. Bouche équilibrée entre vivacité et rondeur, finale minérale et saline, idéale pour l'apéritif ou des plats d'été.*

LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand » 2022  	58
<i>Complexité et finesse pour ce grand rosé de saignée, avec des notes de fraise des bois et de fleurs de pêcher. Pour accompagner vos plats : grillades ou apéritif. Un rosé de gastronomie sur un terroir engagé en biodynamie.</i>	
Vin de France LE PUY « Rose-Marie » 2024  	64
<i>100% merlot naturel, rosé gastronomique de saignée élevé en barriques 6 à 8 mois sans sulfites, il offre une robe rubis clair, des arômes de fruits rouges et de pivoines, une bouche légère et fluide aux tanins discrets. Parfait avec Saint-Jacques.</i>	
PALETTE AOP Château Simone 2022	81
<i>Nez délicat de fraise, cerise et de touches florales ; en bouche, une belle finesse, une structure présente alliant nervosité, rondeur et minéralité saline, avec une finale persistante et équilibrée.</i>	
<b>JURA ROUGES A.O.C.</b>	<b>BT</b> <b>½ BT</b>
ARBOIS Pinot noir 2022 Fruitière vinicole Arbois	29
<i>Fruité et léger, ce Pinot Noir offre des arômes de cerise et de fraise des bois. Pour accompagner vos plats : volaille rôtie ou charcuterie. La Fruitière Vinicole d'Arbois signe ici une cuvée gourmande et accessible.</i>	
ARBOIS Ploussard « l'Abbaye » 2023 Domaine Lornet	32    24
<i>Délicat et fruité, ce Ploussard dévoile des notes de framboise et de groseille. L'accord parfait : charcuterie ou poissons grillés. Frédéric Lornet, vigneron passionné, propose une cuvée raffinée et élégante.</i>	
ARBOIS Ploussard « en Fertant » 2022 Domaine Lornet	49
<i>Le terroir exposé plein sud de Fertant est exceptionnel. Les marnes se délaminent en fines lamelles appelées schistes-cartons, les racines puisent directement dans ces couches de marnes. Délicat et fruité, ce Ploussard dévoile des notes de framboise et de groseille. Accompagne : charcuterie ou poissons grillés.</i>	
ARBOIS-PUPILLIN Poulsard 2019 Overnoy-Crinquand 	45
<i>Léger et fruité, ce Poulsard révèle des notes de fraise et de pétale de rose. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. Le Domaine Overnoy-Crinquand, référence en bio, propose une cuvée raffinée et élégante.</i>	
ARBOIS Trousseau des Dames 2022 Domaine Lornet	52
<i>Ce trousseau fruité et structuré offre des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes grillées ou fromages. Frédéric Lornet signe ici une cuvée raffinée et équilibrée.</i>	
ARBOIS Poulsard-pinot-trousseau « D.D. » 2023 Stéphane Tissot  	55
<i>Nez de fruits rouges, pivoines fanées et épices, relevé par une minéralité fine. Bouche fraîche, tanins soyeux et finale persistante sur les fruits rouges. Un rouge jurassien d'exception assemblant les 3 cépages rouges du Jura, à marier avec un magret, un bœuf épicé, un vieux comté ou un Gex.</i>	
ARBOIS Trousseau « Signé Roger » 2022 Domaine Lornet	69
<i>Fruité et structuré, ce trousseau offre des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes ou fromages. Frédéric Lornet signe ici une cuvée raffinée et équilibrée.</i>	
ARBOIS Trousseau « singulier » 2023 Stéphane Tissot  	69
<i>Puissant et structuré, ce grand trousseau dévoile des arômes de cerise noire et de poivre blanc. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.</i>	
Magnum 1.5 L ARBOIS Trousseau « singulier » 2023 Stéphane Tissot  	138
ARBOIS Pinot Noir « sous la Tour » 2022 Stéphane Tissot  	75
<i>Nez de fruits rouges, violette et épices, relevé par une minéralité fine. Bouche équilibrée, tanins soyeux et finale persistante sur les fruits noirs et la réglisse. Un Pinot Noir jurassien d'exception, alliant puissance et élégance parfait sur une viande rouge.</i>	

CÔTES DU JURA 2022/3 « rubis grains de pouslard » sans soufre B. Badoz 	45	28
<i>Naturel et fruité, ce vin sans soufre offre des arômes de cerise et de fraise des bois. Sera sublimé par : charcuterie ou grillades. Benoît Badoz, signe ici une cuvée authentique et vivante.</i>		
CÔTES DU JURA AOC Pouslard 2022/5 Domaine Pignier  	55	
<i>Léger et fruité, ce Pouslard révèle des notes de fraise et de pétale de rose. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. La famille Pignier, référence en biodynamie, signe ici une cuvée raffinée et élégante.</i>		
COTES DU JURA Pouslard “En Boutasse” en conversion bio Valentin Morel 2023	57	
<i>Fruité et délicat et pourtant empreint de rusticité, ce Pouslard offre des notes de fraise et de groseille. L'accord parfait : charcuterie ou poissons grillés. Valentin Morel propose une cuvée raffinée et élégante.</i>		
CÔTES DU JURA AOC Trousseau « Marnes Rouges » 2021/2 Benoit Badoz 	51	30
<i>Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de cerise noire et de poivre blanc, avec une belle longueur. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.</i>		
COTES DU JURA Trousseau “Les Trouillots” Valentin Morel 2023 	62	
<i>Structuré et fruité, ce Trousseau dévoile des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.</i>		
CÔTES DU JURA AOC Trousseau 2022 Domaine Pignier   (En vieillissement)	E.v.	
<i>Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de cerise noire et de poivre blanc. Idéal sur viandes grillées ou fromages. Ce vin vous sera proposé à partir de 2030.</i>		
CÔTES DU JURA AOC Pinot Noir « Dédicace à Pierre » 2022 Benoit Badoz 	52	32
<i>Élégant et fruité, ce Pinot Noir dévoile des arômes de cerise et de fraise, avec une belle finesse. L'accord parfait : volaille rôtie ou charcuterie. Benoît Badoz rend hommage à son Grand-père avec cette cuvée raffinée et généreuse.</i>		
CÔTES DU JURA AOC Trousseau « Les Gauthières » 2020 Domaine Pignier  	77	
<i>Élégant avec une belle matière, ce trousseau offre des arômes de cerise noire et d'épices douces (poivre blanc, girofle et cannelle). L'accord parfait : viandes ou fromages.</i>		
Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA AOC Trousseau 2022 Domaine Pignier  	147	
<i>Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de fruit rouge et de poivre long. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Le Domaine Pignier propose une cuvée raffinée et équilibrée en magnum.</i>		

HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE



Famille Piot depuis 4 générations

# SUD-SUD OUEST ROUGE

	BT	½BT
MADIRAN AOP « vieilles vignes » 2018 Château Lafitte Teston	37	21
<i>Puissant et structuré, arômes de cassis, épices et tabac blond. Cépage Tannat majoritaire. À marier avec un confit de canard ou un magret. Domaine familial respecté, vinification soignée et élevage en fût maîtrisé.</i>		
CORBIERES AOP Château d'Aussières 2020	58	
<i>Un vin puissant et élégant, aux arômes de mûre, de réglisse et d'épices méditerranéennes, porté par des tanins soyeux et une finale longue et fraîche. Idéal sur un magret de canard ou un plateau de fromages affinés.</i>		
BANDOL AOC Château Romassan 2021 Domaines Ott	68	
<i>Nez de fruits noirs et d'épices, bouche dense et solaire. Cépages : Mourvèdre, Grenache. Parfait sur un gigot d'agneau ou des légumes confits. Cuvée emblématique, issue d'un terroir de schistes en bord de mer.</i>		
BANDOL AOP 2021 Château de Pibarnon Comte de Saint Victor	73	
<i>Arômes de fruits noirs mûrs : mûre, cassis, épices douces : poivre, réglisse et une pointe de garrigue. Tannins soyeux, structure élégante, finale persistante sur des notes de cacao et de fruits confits. Parfait avec des viandes grillées ou des légumes confits.</i>		
Magnum 1.5 L BANDOL AOP 2017 Château de Pibarnon Comte de Saint Victor	166	
<i>Complexité de fruits noirs confits (pruneau, cerise noire), cèdre, tabac et une touche de truffe. Bouche : Tannins fondus, belle longueur, équilibre entre puissance et finesse, avec des notes de sous-bois et de cacao. Idéal sur gibiers.</i>		
Jéroboam 3 L BANDOL AOP 2017 Château de Pibarnon Comte de Saint Victor	310	
LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand Syrah » 2021  	69	
<i>Vin intense, aux arômes de mûre et poivre noir. Cépage : Syrah. Idéal avec une côte de bœuf ou un gibier. Cuvée parcellaire issue de vignes sélectionnées, vinifiée avec une grande précision.</i>		
LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand Grenache » 2021  	69	
<i>Rond et charmeur, nez de fraise mûre, épices douces, bouche soyeuse de violette. Cépage : Grenache. Accord : plats mijotés ou légumes rôtis. Interprétation élégante du grenache, en vinification parcellaire bio.</i>		
PALETTE AOP Château Simone 2024	79	
<i>Nez intense de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de notes de réglisse ; en bouche, une attaque puissante, des tanins soyeux et une finale longue sur des arômes de mûre, de cacao et de poivre, avec un potentiel de garde exceptionnel.</i>		
CAHORS AOP « Clos Triguedina » 2019 (demie 2017) Jean-Luc Baldès	49	29
<i>Vin rouge occitan né en 1830, aux arômes de fruits noirs, réglisse et notes fumées, charpenté et juteux. Parfait avec canard, viandes grillées ou gibier.</i>		
CAHORS AOP « Probus » 2020 (demie 2015) Jean-Luc Baldès	69	42
<i>Malbec de 50 ans, 100% pur : intense, boisé, fruits noirs, épices, robe violacée, bouche riche et tanins soyeux. Idéal avec viandes rouges, gibier ou agneau.</i>		
Magnum 1.5 L CAHORS AOP « Probus » 2020 Jean-Luc Baldès	155	
MAS DE DAUMAS GASSAC 2022 IGP Saint-Guilhem-le-Désert (quantité limitée)	92	
<i>Robe pourpre intense et brillante. Nez de fruits rouges confits et cacao torréfié, nuances de garrigue. Bouche puissante, élégante, alliant structure et fraîcheur, idéal pour une garde longue ou une dégustation jeune. Un domaine d'excellence.</i>		
Magnum 1.5L MAS DE DAUMAS GASSAC Rouge 2022 IGP Saint-Guilhem-le-Désert (quantité limitée)	159	
MINERVOIS LA LIVINIÈRE AOC 2017 « Le Clos » Monopole Clos Centeilles	69	
<i>Un ovni à découvrir, assemblage de Mourvèdre, Syrah et Grenache. Arômes de fruits noirs, d'épices douces et de garrigue. Robe profonde aux reflets violacés, tanins mûrs, fondus, corps racé et velouté, Parfait avec viandes rouges et gibiers.</i>		

MINERVOIS AOC 2011 « Capitelles de Centeilles » Boyer Domergue	79
<i>Grand vin du Minervois, 100% Cinsault, aux arômes de fruits mûrs et d'épices, alliant élégance et profondeur. Tanins délicats, fraîcheur persistante, finale soyeuse et longue. Idéal avec gibiers ou viandes rouges braisées.</i>	
<b>BORDEAUX AOC et vin de France</b>	<b>BT</b>
MEDOC Chapelle de Potensac 2016	36
<i>Un nez sur des arômes de fruits rouges, légèrement floral, qui mène à une bouche de cerise et cassis et à des tanins frais et ciselés. La finale est fraîche. Ce vignoble appartient aux Domaines Delon, propriétaire également de Léovilles Las Cases, de Clos du Marquis et de Nénin.</i>	
HAUT MEDOC Château Cambon la Pelouse 2014, cru bourgeois (quantité limitée)	51
<i>Structuré et élégant, fruits noirs, notes de cèdre, bouche équilibrée. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Accord : côte de bœuf ou gibier rôti. Ce cru bourgeois séduit par sa constance et sa précision.</i>	
PESSAC LEOGNAN Domaine de Chevalier « L'esprit de Chevalier » 2020	54
<i>Bouquet de bonne intensité aux notes de baies rouges, myrtilles, violettes et chocolat noir. Nuances d'eucalyptus. Frais et juteux en bouche. Harmonie entre le côté mordant de la structure et les tannins. Un vin équilibré, sapide et rafraîchissant.</i>	
PESSAC LEOGNAN Château Malartic-Lagravière 2020, Cru classé	87
<i>Nez élégant de cassis, de cèdre, de tabac et de notes vanillées ; en bouche, une structure équilibrée, des tanins fins et soyeux, et une finale persistante sur des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces.</i>	
PESSAC LEOGNAN Domaine de Chevalier 2020, Cru classé	112
<i>Nez complexe de cassis, de mûre, de cèdre et de notes de graphite ; en bouche, une belle concentration, des tanins fermes mais polies, et une finale longue et fraîche sur des arômes de fruits noirs, de réglisse et de tabac blond.</i>	
PESSAC LEOGNAN Château Haut-Brion 2014, 1 <sup>er</sup> grand cru classé	580
<i>Un vin simplement fantastique. On retrouve dans cette cuvée toute la précision qui a fait sa réputation. La Robe est sombre, d'une profondeur et d'une intensité impressionnante. Au nez, les notes de fruits noirs ciselées sont dominantes (mûre, cassis) avec une délicatesse parfaite. En bouche, c'est un summum d'équilibre entre puissance et élégance avec des tannins soutenus. Un millésime remarquable au potentiel de garde immense.</i>	
1/2 Bt PESSAC LEOGNAN Château Haut-Brion 1970, 1 <sup>er</sup> grand cru classé	230
<i>À maturité, ce millésime historique révèle un bouquet complexe mêlant gibier, sous-bois, épices douces et fruits noirs confits, typique des grands Haut-Brion vieillis. La bouche est soyeuse, avec des tanins fondus et une finale longue, marquée par une belle fraîcheur malgré son âge. Un vin élégant et racé, idéal pour les amateurs de Bordeaux matures.</i>	
ST EMILION Château La Couronne Grand Cru Mähler-Besse 2019	61
<i>Nez de cerise noire et réglisse, bouche soyeuse et dense. Cépages : Merlot &amp; Cabernet Franc. Idéal sur des côtelettes d'agneau ou un magret. Un cru confidentiel qui incarne la finesse de Saint-Émilion.</i>	
ST EMILION Château Fonbel Grand Cru 2016	80
<i>Arômes mûrs de fruits noirs, truffe et moka, bouche profonde. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Accord : filet de bœuf ou civet de lièvre. Château tenu par la famille Vauthier (Ausone).</i>	
ST EMILION Château La Gaffelière 1 <sup>er</sup> grand Cru 2006	115
<i>La robe rubis de ce 2006 est traversée de reflets noirs. Le bouquet, déjà ouvert et profond, mêle harmonieusement les baies confiturées, le chêne et une touche un peu animale. Après une attaque franche, la bouche est vite dominée par les tanins qui lui confèrent une certaine profondeur ; ils assureront à cette bouteille un bon vieillissement.</i>	
Vin de France LE PUY « Barthélémy » 2020  	131

*Cultivant discrétion et excellence, issu de la parcelle « les Rocs », d'infusion 100% merlot, ce vin nargue les lers crus classés. Elevage minimum de deux ans en barriques, par dynamisation, en fonction des phases de la lune sans ajout de soufre ou autres, mis en bouteilles sans filtration. Robe pourpre profonde, nez subtil d'arômes de panier de raisins bien mûrs. D'une grande richesse, la bouche exprime toute la complexité d'une structure soyeuse. Délicieux sur toutes les viandes grillées, les gibiers, champignons et mets fins et délicats. 15<sup>ème</sup> génération de vigneron depuis 1610.*

Magnum 1.5 L Vin de France LE PUY « Barthélémy » 2020   279

GRAVES Clos Floridène 2016 57

*Fruits rouges et noirs, fumé léger, bouche fraîche et tendue. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Parfait sur un rôti de veau. Création de Denis Dubourdiou, figure du renouveau bordelais.*

BORDEAUX SUPERIEUR Grand vin de Reignac 2017 Château Reignac 58

*Généreux et harmonieux, fruits noirs mûrs, touche vanillée. Cépages : Merlot & Cabernet Sauvignon. À servir avec des viandes grillées. Un "outsider" souvent primé, très régulier dans sa qualité.*

ST ESTEPHE Le marquis de Calon Ségur 2019 65

*Second vin du château Calon Ségur 3<sup>ème</sup> GCC. Avec en moyenne 75% de Merlot dans les assemblages, c'est un vin immédiatement accessible, solaire et velouté aux arômes de fruits noirs. Il bénéficie d'un élevage soigné de 17 mois, avec un tiers de barriques neuves.*

ST ESTEPHE Cos d'Estournel 2006/2015, 2<sup>ème</sup> grand cru classé 205

*L'année 2015 est exceptionnelle en Médoc. Le vin, sous son soyeux et son croquant de fruit ciselé, est dense et concentré. Le nez exprime des notes de tarte aux cerises et de confiture de groseilles. La bouche, ample, tout en relief et de tannins nobles, est suivie d'une finale juteuse qui rappelle le lilas, la cannelle et le chocolat. Un vin haute couture avec un grand potentiel de garde ! Accompagnera à merveille les viandes rouges et gibiers.*

ST ESTEPHE Château Montrose 2009, 2<sup>ème</sup> grand cru classé 305

*Ce millésime solaire, souvent comparé aux grands 1921-1929-1982-1990 ou 2000, allie puissance et élégance. Noté 100/100 par Parker, sa robe grenat intense aux reflets violets, au nez de griotte, cassis, réglisse, cédrat et safran, est soutenue d'une touche minérale. La bouche est longue, suave, les tanins sont soyeux et la finale persistante sur le cacao, le cassis, la groseille et la truffe. Vin complexe, très racé, équilibré et harmonieux. Pour une belle viande rouge ou un gibier.*

MOULIS Château Maucaillou 2019 76

*Riche et charnu, fruits noirs, touche toastée. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Idéal sur une côte de veau ou gibier. Un vin sérieux et régulier, très expressif jeune.*

POMEROL Château Mazeyres 2016, Alain Moueix  (quantité limitée) 79

*Velouté et complexe, arômes de prune, cacao, réglisse. Cépage : Merlot majoritaire. Parfait sur un risotto aux cèpes ou un filet mignon. Vignoble conduit en biodynamie, vinifié avec précision.*

POMEROL Clos René 2020, Garde Lasserre 99

*Souple et profond, arômes de cerise noire, sous-bois, truffe. Cépage : Merlot. Accord : pigeonneau ou rôti de bœuf. Un pomerol traditionnel, accessible jeune avec un bon potentiel.*

SAINT JULIEN Château Lagrange 2017, 3<sup>ème</sup> grand cru classé (quantité limitée) 103

*Élégant, tanins fins, fruits rouges et épices nobles. Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot. À déguster avec une viande rouge grillée. Cru classé précis, emblème de Saint-Julien.*

SAINT JULIEN Château Talbot 2015, 4<sup>ème</sup> grand cru classé 114

*2015 séduit par ses arômes de cassis, de réglisse et de cèdre, soutenus par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. Parfait pour accompagner une viande rouge ou un gibier, ou pour une dégustation entre amateurs.*

SAINT JULIEN Château Léoville Barton 2005, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé	197
<i>Des petites touches vanillées, qui laissent la place aux fruits compotés, cerise cuite et gelée de groseille dominant, les notes de cannelle ensuite. Bouche moelleuse, douce, tanins gras, veloutés, fraîcheur et densité pour cette réussite majeure du cru.</i>	
Magnum 1.5 L SAINT JULIEN Château Léoville Barton 2005, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé	389
SAINT JULIEN Château Léoville Barton 2020, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé	135
<i>Robe intense d'une belle couleur pourpre. Nez complexe aux savoureux arômes de fruits noirs, groseille et cassis. Onctueuse et juteuse, la bouche séduit par ses notes subtilement épicées qui se mêlent à des arômes de framboise et de prune d'ente.</i>	
Magnum 1.5 L SAINT JULIEN Château Léoville Barton 2020, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé	259
MARGAUX Château Cordet 2018, Domaine du Château Monbrison	76
<i>Nez élégant de fruits rouges, violette, bouche suave. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Idéal avec une viande grillée. Château discret, de style souple et raffiné.</i>	
MARGAUX Château Giscours 2017, 3 <sup>ème</sup> grand cru classé	106
<i>Riche et structuré, notes de cassis, graphite, menthol. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. À servir avec gibier ou côte de bœuf. 3ème grand cru classé réputé pour sa puissance contenue.</i>	
PAUILLAC Lacoste Borie 2020 François-Xavier Borie	67
<i>Second vin du Château Grand-Puy Lacoste, robe rouge rubis et nez généreux de fruits rouges, d'épices douces et de vanille. Bouche élégante et gourmande, tanins fondus, notes de cerise, de violette, de fruits noirs et une touche de réglisse.</i>	
Magnum 1.5 L PAUILLAC Lacoste Borie 2017 François-Xavier Borie	132
PAUILLAC Alias de Croizet-Bages, 2015	72
<i>Fruits noirs, cèdre et cuir, tanins présents mais fondus pour le second vin du Château Croizet-Bages. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord : gigot ou viande maturée.</i>	
PAUILLAC Château Batailley 2015, 5 <sup>ème</sup> grand cru classé	138
<i>Intense et racé, mûre, épices, touche fumée. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord parfait : entrecôte ou lièvre à la royale. Un grand classique bordelais au style affirmé.</i>	
PAUILLAC Château Lynch Bages 2006, 5 <sup>ème</sup> grand cru classé (quantité limitée)	225
<i>Dense, structuré, arômes de fruits noirs, cacao, graphite. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord gastronomique : gibier ou carré d'agneau. Un cru très recherché, au potentiel immense.</i>	
PAUILLAC Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2016, 2 <sup>ème</sup> grand cru classé	279
<i>Grande finesse marquée par des arômes de mûre, de violette et une touche de vanille. Le millésime 2016 offre une belle concentration, des tanins fondus et une persistance aromatique remarquable.</i>	
PAUILLAC Château Latour 2012, 1 <sup>er</sup> grand cru classé	600
<i>Un bouquet aromatique délicat, d'une grande pureté, avec des arômes de fruits mûrs mêlés à des notes épicées. La texture est veloutée avec des tanins soyeux. Elle est élégante avec une grande intensité aromatique et de la finesse. Certaines vignes de l'enclos sont centenaires. A déguster sur viande blanche, rouge et gibiers.</i>	
PAUILLAC Château Lafite Rothschild 2014, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	900
<i>Un nez suave et complexe, où se mêlent fraise des bois, violette, cèdre et une touche de poivre d'Alep. La bouche, soyeuse et aérienne, révèle une belle fraîcheur, des tanins fondus et une finale très longue, signature d'un grand Lafite à l'élégance rare. À son apogée entre 2025 et 2045, il accompagnera à merveille un carré d'agneau ou un gibier à plume par exemple. Un mythe à portée de main !</i>	

# BEAUJOLAIS ROUGE AOC

BT 1/2 BT

SAINT AMOUR 2024 « Cuvée Cupidon » Château Moulin Favre	29
<i>Vin élevé en cuve pour sublimer le fruit. Le gamay noir à jus blanc offre ici au nez des parfums de fruits noirs et en bouche des arômes de fruits à noyau et cerise. Vin ample et long en bouche, idéal sur toutes viandes et canard.</i>	
JULIENAS Château de Juliéna « Cuvée 1582 » 2023 (en conversion Bio)	27
<i>Robe rubis brillant aux reflets framboise. Nez frais de groseille, pivoine et poivre, bouche croquante, tanins soyeux, cerise et vanille, idéal avec volailles, porc ou veau.</i>	
JULIENAS Château de Juliéna « Cuvée Bessay » 2023 	29
<i>Côtes du Mont Bessay : Arômes de fruits rouges et poivre blanc, structure élégante, tanins ronds et fraîcheur vive. Idéal avec volaille, poisson de caractère ou magret de canard aux champignons.</i>	
Magnum 1.5 L JULIENAS Château de Juliéna « Cuvée Bessay » 2023 	94
MOULIN A VENT 2023 « Cuvée Céline » Château Moulin Favre	34
<i>Robe rouge dense, arômes fruités et épicés, tanins ronds et puissants, touche vanillée en finale. Parfait avec gibiers, viandes en sauce, fromages ou en fin de repas.</i>	
MOULIN A VENT « La Rochelle » 2019 Olivier Merlin	55
<i>Frais, dynamique, long et profond, beaucoup de gourmandise et une finale poivrée très rafraîchissante.</i>	
1/2 FLEURIE « Madone » 2024 Arnaud Despres	18
FLEURIE « Madone Vieilles Vignes » 2024 Arnaud Despres	29
<i>Climat d'exception sur granit rose, 6<sup>e</sup> génération, profil classique de bonbon anglais, réglisse et fruit frais. Accessible jeune, idéal sur salades et volailles rôties.</i>	
Magnum 1.5 L FLEURIE « Domaine de la Madone Vieilles Vignes » 2022 Arnaud Despres	69
CHIROUBLES 2024 Château Moulin Favre	29
<i>Au nez, un bouquet floral avec des notes de violettes et pivoine. Ce gamay fait éclater des tanins complexes et soyeux, fondus en bouche mais persistants. Parfait avec des viandes grillées ou encore avec de la charcuterie et des terrines.</i>	
MORGON 2024 Château Moulin Favre	29
<i>Elevé en cuve pour préserver les arômes de fruits compotés et épicés, la robe est rouge, s'en suit des arômes de fruits à noyaux et cerise. Parfait avec des viandes rouges, des plats relevés.</i>	
MORGON « COTE DU PY » 2023 Jean Foillard	53
<i>Densité remarquable, texture riche de fruits rouges, soyeux et tendre, arômes de violette et cerise, tanins puissants. Idéal sur viandes rouges et gibiers.</i>	
Magnum 1.5 L MORGON « COTE DU PY » 2023 Jean Foillard	117
Magnum 1.5 L MORGON « CUVÉE 3.14 » 2018 Jean Foillard	161
<i>Nez de pétales de rose, orange sanguine, baies sauvages et viandes fumées, notes réductrices éphémères. Bouche mi-corsée, veloutée et profonde, à réserver aux viandes. rouges, terrines et gibiers.</i>	
BROUILLY 2024 Château Moulin Favre	28
<i>Gamay Médaille d'Or 2025 : Bouquet de cassis et framboise, tanins soyeux, rondeur et souplesse. Parfait avec viandes grillées, charcuterie, terrines et fromages.</i>	
COTE DE BROUILLY 2022 Alex Foillard	46
<i>Fils de Jean Foillard, il signe des cuvées natures fruitées et élancées, exprimant le terroir avec des notes florales et épicées. Bouche ciselée, fraîche et dynamique, matière profonde mais élégante, pleine d'énergie.</i>	

# BOURGOGNE ROUGE AOC

BT ½ BT

BOURGOGNE PINOT FIN 2018 Arnoux-Lachaux (quantité limitée)

185

*Pur et délicat, fruits rouges, touche végétale noble. Cépage : Pinot Noir. À déguster sur des mets simples : volaille, légumes rôtis. Issu de très vieilles vignes, vinifié avec précision.*

**Côte de Nuits** (les vins sont classés du Nord au Sud)

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2022 Domaine Nicole Lamarche (quantité limitée)

78

*Robe pourpre éclatante, nez fruité (fraise, framboise, cerise) et floral. Bouche fraîche, tanins souples, équilibre gourmand. À 16-17°C, parfait avec viandes grillées ou fromages crémeux. Un pur régal jeune.*

MARSANNAY 2022 « Clos du Roy » René Bouvier

77

*Arômes de cerise noire, de violette et de poivre blanc, avec une touche de réglisse et de thym. En bouche, texture veloutée, tanins fondus, et une fraîcheur minérale qui équilibre une belle rondeur.*

FIXIN 2023 « Crais de chêne » René Bouvier

74

*Nez de fruits rouges mûrs (framboise, groseille) et d'épices douces, avec une pointe de réglisse et de sous-bois. En bouche, structure charnue, tanins fermes mais polis, et une finale longue sur des notes de cacao et de pierre à fusil.*

FIXIN 2021 « Vieilles Vignes » Domaine Humbert Frères


88

*Nez de framboise, épices douces et touche végétale, typique du millésime. Bouche souple et fruitée (griotte, cerise), pointe de fumée, tanins fondus, finale fraîche et persistante, reflétant le terroir argilo-calcaire.*

½ GEVREY-CHAMBERTIN 2023 « vieilles vignes » Domaine Faiveley

54

*Vieilles Vignes (45 ans+) : Nez de cassis, bouche puissante et riche, structure ferme, tanins veloutés et grain fin.*

GEVREY-CHAMBERTIN 2023 Domaine Thierry Mortet 

89

*Un nez intense de cassis, cerise noire, violette et une touche boisée discrète. En bouche, il offre une matière ample et dense, relevée par des notes poivrées et une structure bien équilibrée. Belle expression du terroir et des tanins fondus, annonçant un vin à la fois charnu et élégant.*

GEVREY-CHAMBERTIN « Mes favorites » 2017/2021 Domaine Alain Burguet

97

*Pinot noir intense, fruits noirs, sous-bois, structure affirmée. Parfait sur une entrecôte ou un civet. Vin issu de parcelles choisies, cultivées en biodynamie.*

CHARMES-CHAMBERTIN 2018 Grand Cru Domaine Michel Magnien  



198

*Nez intense de réglisse, toast et fruits noirs, bouche puissante et élégante, minéralité marquée, tanins soyeux. Idéal sur canard aux épices ou fromages affinés, à garder 10 à 20 ans.*

LATRICIERES CHAMBERTIN 2021 Grand Cru Arnoux-Lachaux (quantité limitée)

1100

*Très grand vin, tanins denses, fruits noirs et tension minérale. Cépage : Pinot Noir. Plate signature : civet ou bœuf Wellington. Une icône de Bourgogne signée d'un vigneron d'exception.*

MOREY-SAINT-DENIS 2022 « Très Girard » Michel Magnien  

86


*Issu de marnes argilo-calcaires, ce Morey offre un nez gourmand de cerise, cassis et une touche chocolatée. En bouche, il allie finesse, fruits rouges et une finale légèrement animale, avec des tanins soyeux. Parfait sur un paleron de bœuf ou un plateau de fromages, il se déguste jeune ou se garde volontiers jusqu'à 10 ans.*

MOREY-SAINT-DENIS 2019 1er Cru « Les Millandes » 2019 Michel Magnien  

104

*Nez solaire de prune noire, épices, framboise et touche fumée.*

*Bouche puissante, concentrée, tanins structurés, finale minérale, à garder 5 à 10 ans. Parfait sur gibier ou fromages affinés.*

<b>MOREY-SAINT-DENIS 2023 1er Cru « Forge de Tart » Domaine du Clos de Tart (quantité limitée)</b>	<b>245</b>
<i>Nez éclatant de framboise, cerise, relevé de notes florales de pivoine et violette et d'une touche épicée subtile, signature d'un millésime 2023 vibrant et floral. Bouche souple et veloutée, tanins fondus, équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur, sur des arômes de fruits mûrs et une pointe de réglisse. Finale longue et élégante, d'une grande accessibilité jeune, tout en laissant présager un beau potentiel de garde.</i>	
<b>CLOS DE LA ROCHE 2019 Grand Cru Domaine Michel Magnien</b>  	<b>230</b>
<i>Ce grand cru bio, issu de sols calcaires, séduit par son nez complexe de truffe, rose, violette et fruits rouges, évoluant vers des notes de cuir et de terre. En bouche, il est puissant, riche et frais, avec une finale longue et minérale.</i>	
<b>CLOS SAINT-DENIS 2019 Grand Cru Domaine Michel Magnien</b>  	<b>252</b>
<i>Ce pinot noir bio, issu d'un sol argilo-calcaire, séduit par sa finesse et son élégance, avec des arômes de fruits rouges, violette et une touche épicée. En bouche, il est soyeux, équilibré et persistant, idéal sur un magret de canard au foie gras.</i>	
<b>CLOS DE TART Grand Cru Monopole 2022 (quantité limitée)</b>	<b>1050</b>
<i>Nez profond et complexe, alliant fruits noirs éclatants (mûre, cerise noire), fleurs rares (violette, rose ancienne) et épices nobles (réglisse, poivre blanc), signature d'un terroir argilo-calcaire d'exception. Bouche ample et veloutée, tanins soyeux, équilibre parfait entre puissance et élégance, sur une trame minérale et une persistance aromatique remarquable. Finale longue et racée, d'une grande fraîcheur, promettant une évolution majestueuse en cave.</i>	
<b>CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 1er Cru « Les Charmes » Faiveley</b>	<b>141</b>
<i>Très élégant, floral, bouche soyeuse et longue. Cépage : Pinot Noir. Accord : filet mignon ou viande blanche aux morilles. Grand terroir de charme, élevé avec justesse par la maison Faiveley.</i>	
<b>CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Arnoux-Lachaux (quantité limitée)</b>	<b>300</b>
<i>Fin et floral, texture délicate, longueur remarquable. À marier avec un risotto aux champignons. Une interprétation aérienne et brillante du village.</i>	
<b>CLOS-DE-VOUGEOT 2019 Grand Cru Domaine Faiveley</b>	<b>274</b>
<i>Solennel, concentré, tanins affirmés, fruits et truffe noirs et épices s'harmonisent ici. Cépage : Pinot Noir. Accord : pièce de bœuf ou gibier en sauce. Vin mythique, à ouvrir après quelques années en cave.</i>	
<b>CLOS-DE-VOUGEOT 2022 Grand Cru Domaine Nicole Lamarche (quantité limitée)</b>	<b>300</b>
<i>Ce Clos de Vougeot de Nicole Lamarche est d'une grande complexité sur le bourgeon de cassis, le coquelicot, la framboise, l'anis, la réglisse. C'est un vin riche promis à un grand avenir. De grande dimension, il sublimera les viandes rouges et gibiers.</i>	
<b>CLOS-VOUGEOT 2022 Grand Cru Domaine de l'Eugénie (quantité limitée)</b>	<b>360</b>
<i>Bouche puissante et structurée, tanins soyeux, fraîcheur vive, sur des notes de fruits noirs, sous-bois et réglisse. Finale longue et élégante, promettant une belle évolution en cave.</i>	
<b>VOSNE ROMANEE 2018 Arnoux-Lachaux (quantité limitée)</b>	<b>300</b>
<i>Nez envoutant de cerise, rose, épices douces. Bouche élégante et persistante. Parfait sur une volaille aux truffes. Domaine phare de Vosne-Romanée, alliant grâce et énergie.</i>	
<b>ECHEZEAUX 2022 Grand Cru Michel Noëllat</b>	<b>320</b>
<i>Profond, aux arômes de cerise noire, réglisse, et une touche boisée. Accord : gibier ou rôti noble. Un grand cru complexe, à la hauteur de sa réputation.</i>	
<b>LA GRANDE RUE 2019 Grand Cru « Monopole » Domaine Nicole Lamarche (quantité limitée)</b>	<b>1010</b>
<i>Un monopole d'exception situé entre la Romanée-Conti et La Tâche, alliant finesse, raffinement et une minéralité distinctive. La robe est profonde, le nez éthéré de rose, griotte et pierre à fusil. La bouche est très élégante avec des tanins soyeux et une finale minérale et persistante. Un très grand vin de Vosne-Romanée, à réserver aux plus belles occasions !</i>	

*Un nez séducteur mêlant notes boisées, fruitées et épicées. En bouche, le vin offre une entrée ronde et généreuse, avec des tanins veloutés et une belle harmonie. La finesse, le charme et l'élégance distinguent ce vin.*

NUITS-ST-GEORGES 2018 1er Cru « Les Porêts-Saint-Georges » Domaine Faiveley 127

*Dense et racé, tanins bien intégrés, notes de mûre et cuir. Cépage : Pinot Noir. Accord : gibier ou risotto aux champignons. Un 1er cru sérieux, élevé avec maîtrise par un grand nom bourguignon.*

NUITS SAINT GEORGES 2021 1er Cru « Aux Cras » 2021 Domaine Nicole Lamarche 128

*Un nez exubérant et épicé, mêlant fruits rouges (cerise et mûre) et bleus à des touches florales de violette et rose. Belle fraîcheur en bouche, trame acidulée et minéralité élégante, portée par des tanins soyeux et une finale vive. Issu d'un terroir argilo-limoneux, il allie puissance et finesse. Idéal sur viandes rouges, gibier ou fromages affinés.*

NUITS-ST-GEORGES 2021 Arnoux-Lachaux (quantité limitée) 300

*Fruits rouges, épices, structure vive, bouche tendue. Cépage : Pinot Noir. Idéal sur une pintade ou une côte de veau. Domaine d'exception en biodynamie reconnu pour sa finesse et son style vibrant.*

## Côte de Beaune

BT

ALOXE CORTON 2023 Domaine Rapet Père et Fils

82

*Rouge grenat brillant, arômes de fruits rouges (cerise, cassis) et une touche terreuse. En bouche, il est structuré, avec des tanins fermes et une finale réglissée, idéal sur un gibier ou un plateau de fromages.*

PERNAND VERGELESSES 2023 1er Cru "Ile des Vergelesses" Domaine Rapet P. & F.

93

*Rouge rubis aux reflets grenat, ce pinot noir séduit par ses arômes de cerise, framboise et épices, alliant structure et tanins soyeux. Idéal sur un magret de canard ou un plateau de fromages affinés, il révèle une belle fraîcheur et une finale*

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2022 « Les Godeaux » Philippe Girard

63

*Pinot noir fruité et souple, aux tanins fins, notes de cerise et sous-bois. Accord : volailles rôties ou terrine maison. Domaine familial respecté, travaillant en finesse et précision.*

CORTON Grand Cru « Le Rognet » 2018/2020 Domaine Henri et Gilles Buisson

160

*Complexe et profond, nez de cerise noire, cuir, sous-bois. Cépage : Pinot Noir. Accord : gibier ou pièce de bœuf maturée. Élevé en biodynamie, ce Corton mêle puissance et verticalité.*

CORTON PERRIERES 2018 Grand Cru Domaine Vincent Girardin

132

*Vin noble, structuré, fruits noirs et graphite, grande longueur. Cépage : Pinot Noir. À servir avec du gibier ou un rôti de bœuf. Un grand cru de garde issu d'un terroir minéral et racé.*

BEAUNE 2022 1er Cru « Clos des mouches » François Gaunoux

109

*Équilibré, fruits rouges mûrs, bouche souple et harmonieuse. Cépage : Pinot Noir. À marier avec un filet mignon ou un lapin à la moutarde. Un cru historique, sur l'élégance plutôt que la puissance.*

POMMARD 2020 « Les Tavannes » François Gaunoux

89

*Structuré et puissant, fruits noirs, épices et boisé élégant. À savourer sur du gibier ou un bœuf braisé. Claudine Gaunoux propose ici une version généreuse et moderne de Pommard.*

POMMARD 2022 1er Cru « Les Epenots » François Gaunoux

109

*Profond et structuré, tanins serrés, cerise noire et réglisse. Cépage : Pinot Noir. Accord : côte de bœuf ou daube. L'un des climats les plus emblématiques de Pommard, vinifié avec sérieux.*

POMMARD 2021 1er Cru « Les Rugiens » Y. Clerget

147

*Nez concentré, bouche charpentée, tanins fermes. Cépage : Pinot Noir. Accord : joue de bœuf ou civet. Un cru mythique travaillé avec finesse par un jeune vigneron de talent.*

<b>POMMARD 2022 1er Cru « Les Rugiens » François Gaunoux</b>	<b>148</b>
<i>Arômes puissants de fruits noirs, bouche dense et sérieuse. Cépage : Pinot Noir. À marier avec du gibier ou des plats en sauce. Une interprétation classique et généreuse de ce grand terroir.</i>	
<b>Magnum 1.5 L POMMARD 1er Cru Epenots Olivier Leflaive</b>	<b>228</b>
<i>Élégant et structuré, arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons.</i>	
<b>Magnum 1.5 L POMMARD 2022 1er Cru « Les Rugiens » François Gaunoux</b>	<b>312</b>
<i>Concentration et maturité, tanins puissants et fruits noirs. Cépage : Pinot Noir. À servir avec un plat mijoté longuement. Une bouteille de grande garde pour amateur éclairé.</i>	
<b>VOLNAY 2022 1er Cru « Clos des Chênes » François Gaunoux</b>	<b>108</b>
<i>Raffiné et soyeux, fruits rouges, violette et épices douces. Cépage : Pinot Noir. Idéal avec un magret de canard. Grand terroir de Volnay magnifié par une vinification de précision.</i>	
<b>VOLNAY 2021 1er Cru « Carelle sous la Chapelle » Y. Clerget</b>	<b>116</b>
<i>Fin et floral, bouche précise, tanins délicats. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur une volaille truffée. Domaine prometteur en biodynamie, travaillant au plus proche du terroir.</i>	
<b>MONTHELIE 2020 Coche-Dury (quantité limitée)</b>	<b>160</b>
<i>Arômes de fruits rouges frais (cerise, cassis), de rose et de réglisse, relevés d'une touche de noisette grillée. En bouche, il offre des tanins souples, une belle fraîcheur et une persistance remarquable, typique du style racé et précis du domaine. Un vin d'une grande finesse, à déguster sur une volaille rôtie ou un agneau, ou à garder quelques années pour révéler toute sa complexité.</i>	
<b>HÔTEL &amp; RESTAURANT</b>	
<b>Côte chalonnaise</b>	<b>BT</b>
<b>GIVRY 2023 Domaine Desvignes</b>	<b>58</b>
<i>Un pinot noir élégant, aux arômes de fruits rouges (framboise, griotte), une touche épicée et des tanins soyeux. Un millésime équilibré, avec une belle tension et une finesse rappelant les grands classiques de Givry. Parfait sur des viandes grillées, daubes ou fromages à pâte molle.</i>	
<b>GIVRY 2022 1er Cru « L'Empreinte » Domaine Joblot</b>	<b>83</b>
<i>Robe rubis profond aux reflets violets, ce pinot noir séduit par son nez généreux de cerise noire, de violette et d'une touche de réglisse. En bouche, la structure est élégante, avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur minérale, portée par des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Finale longue et harmonieuse, alliant puissance et finesse, idéale pour accompagner un magret ou un fromage affiné.</i>	
<b>MERCUREY 2021 1er Cru « Clos du Roy » Domaine Faiveley</b>	<b>73</b>
<i>Vin structuré, fruits noirs, notes boisées élégantes, tanins fermes. Cépage : Pinot Noir. Accord : bœuf bourguignon ou filet de canard. Terroir emblématique de Mercurey, vinifié avec soin par un grand domaine.</i>	
<b>Magnum 1.5 L MERCUREY 2022 1er Cru « clos des Myglands » Domaine Faiveley</b>	<b>146</b>
<i>Format généreux pour un 1er cru intense, fruits mûrs, bouche soyeuse. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur une côte de veau ou viande rôtie. L'un des monopoles historiques de Faiveley, taillé pour la garde.</i>	

**(Quantité limitée) = une bouteille par table, pas de vente à emporter, le vin doit être consommé sur place**

# COTES DU RHÔNE AOC ROUGE

BT ½ BT






## Côtes du Rhône Septentrionales (Nord) classés du nord au sud

COTE ROTIE « Le galet blanc » 2022/2023 (1/2 bt 2021/2022) François Villard	110	73
<i>Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés.</i>		
Magnum 1.5 L COTE ROTIE 2019/22/23 « Le galet blanc » François Villard	220	
<i>Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés.</i>		
COTE ROTIE 2022 « Vieilles vignes » Tardieu-Laurent	110	
<i>Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de cassis, de violette et de poivre noir, avec des notes animales de cuir et de gibier. L'accord parfait : viandes rouges ou gibier. Une cuvée d'exception.</i>		
COTE ROTIE 2021 « Mon Village » Stéphane Ogier	89	
<i>Fin et structuré, nez de fruits noirs, cuir, bouche saline. Cépage : Syrah. Parfait avec du canard ou une viande maturée. Entrée en matière accessible dans l'univers des grandes Côte-Rôtie.</i>		
Magnum 1.5 L COTES ROTIE 2021 « Mon Village » Stéphane Ogier	178	
COTE ROTIE 2015 « Mes Grands Lieux » Stéphane Ogier	120	
<i>Puissant et raffiné, nez de cassis, violette et épices douces, bouche ample et veloutée à la finale longue. Cépage : Syrah. Parfait avec un gigot d'agneau rôti ou une entrecôte persillée. Sélection parcellaire des plus beaux terroirs de Côte-Rôtie, alliant profondeur et élégance.</i>		
Magnum 1.5L COTE ROTIE 2015 « Mes Grands Lieux » Stéphane Ogier	240	
COTE ROTIE 2020 « La Turquie » E. Guigal (quantité limitée)	395	
<i>Robe rubis sombre et nez intense de petits fruits rouges (griotte, mûre), violette et épices, relevé de touches de cassis, graphite et chocolat noir. Bouche puissante et élégante, tanins soyeux, concentration remarquable et finale longue et persistante. Idéal pour accompagner un lièvre à la royale, une côte de bœuf aux cèpes ou des fromages affinés.</i>		
SAINT JOSEPH 2022 « Le Passage » Stéphane Ogier	66	
<i>Bouche élégante, fruits noirs, violette et minéralité. Cépage : Syrah. Idéal sur une souris d'agneau ou un tournedos. Ogier incarne la finesse des terroirs granitiques.</i>		
SAINT JOSEPH « Mairlant » François Villard 2020/2022 bio 	68	
<i>Expressif et précis, arômes de mûre, poivre noir, tanins souples. Cépage : Syrah. Accord : terrine de gibier ou plat mijoté. François Villard élabore ici un vin vibrant et moderne.</i>		
SAINT JOSEPH 2022 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent	69	
<i>Concentré et profond, fruits noirs mûrs, épices, belle allonge. Cépage : Syrah. À déguster avec un rôti ou gibier à plume. Vieilles vignes sélectionnées pour leur intensité naturelle.</i>		
Magnum 1.5L SAINT JOSEPH 2021 « Le Passage » Stéphane Ogier	148	
<i>Nez élégant de fruits noirs, bouche allongée et minérale, tanins fins. Cépage : Syrah. Accord : carré d'agneau ou viande rôtie. Format de garde pour cette cuvée emblématique du nord rhodanien.</i>		
HERMITAGE 2020 « Les Tourettes » Delas	110	
<i>Puissant et élégant, ce vin offre des arômes de cassis, de pruneau et de réglisse, avec des notes empyreumatiques de fumée et de cendre. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges ou gibier.</i>		

HERMITAGE 2020 Tardieu-Laurent	108
<i>Riche et structuré, ce vin dévoile des arômes de mûre, de cerise noire et de poivre noir, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Des nuances empyreumatiques de tourbe ajoutent de la profondeur. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Une cuvée d'exception.</i>	
Magnum 1.5 L HERMITAGE 2020 Tardieu-Laurent	218
Magnum 1.5 L HERMITAGE « Les Tourettes » Delas 2018/2019	220
<i>Puissant et élégant, ce vin offre des arômes de cassis, de pruneau et de réglisse. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.</i>	
CROZES HERMITAGE 2023 « Sens » Laurent Fayolle	47
<i>Pur et juteux, fruits noirs, violette, tanins souples. Cépage : Syrah. Accord : magret de canard ou terrine de campagne. Vigneron talentueux de Crozes, adepte d'un style digeste et précis.</i>	
CORNAS 2009 « Les Ruchets » Jean-Luc Colombo	92
<i>Un nez puissant de mûre, de réglisse et d'épices torréfiées, soutenu par des notes de violette et de garrigue. En bouche, des tanins soyeux mais fermes, une belle concentration de fruits noirs et une finale poivrée, typique de la Syrah du Nord, avec une longue persistance. Un vin charnu et élégant.</i>	
Magnum 1.5 L CORNAS 2011 « Les Ruchets » Jean-Luc Colombo	185
CORNAS 2020 « Vieilles vignes » Tardieu-Laurent	99
<i>Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de myrtille, de violette et de poivre noir, avec des notes animales de cuir et de gibier. L'accord parfait : viandes rouges ou gibier. Tardieu-Laurent signe ici une cuvée soyeuse et équilibrée.</i>	
CORNAS « L'élégance du Caillou » 2019/22 Julien Pilon	110
<i>Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de mousse et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Julien Pilon propose une cuvée raffinée et équilibrée.</i>	
Magnum 1.5 L CORNAS 2019 « L'élégance du Caillou » Julien Pilon	220
<i>Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de mousse et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Julien Pilon propose une cuvée raffinée et équilibrée en magnum.</i>	

## Côtes du Rhône Méridionales (Sud)











COTES DU RHONE 2022 « Signature » Famille Perrin 	26
<i>Souple et fruité, notes de fruits rouges, épices douces, bouche ronde. Cépages : Grenache, Syrah. Accord : grillades ou cuisine provençale. Une cuvée accessible et sincère, issue d'une grande maison familiale.</i>	
VACQUEYRAS 2022 Famille Perrin	36
<i>Vin charnu et solaire, arômes de fruits noirs, poivre et garrigue. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Parfait avec un gigot d'agneau ou des légumes confits. Ce cru séduit par sa richesse et son équilibre.</i>	
VACQUEYRAS 2021/2 "vieilles vignes" Tardieu-Laurent	57
<i>Très concentré et complexe, bouche ample, tanins enrobés. Cépages : Grenache, Syrah. Accord : gibier ou viande en sauce. Maison réputée pour ses sélections parcellaires et élevages précis.</i>	
GIGONDAS 2021/2 « La Gille » Famille Perrin	49
<i>Fruits noirs, réglisse, herbes de garrigue, bouche généreuse. Cépages : Grenache, Syrah. À servir avec un civet.</i>	

GIGONDAS 2022 « Domaine du Clos des Tourelles » Monopole Famille Perrin 	79	
<i>Superbe robe profonde et très dense d'un rouge presque noir, signature élégante de la grande proportion de Grenache (90%). Notes de fruits rouges très frais. Des tanins souples et veloutés de violette.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE 2015 « Cuvée spéciale » Tardieu-Laurent	95	
<i>Fidèle à sa réputation, Bastien Tardieu réalise un profil impeccable et un fruit très pur. 2015 fût très homogène dans tout le sud de la vallée du Rhône. Issu de vignes de grenache centenaires plantées dans les parties sablonneuses du lieu-dit La Crau, ce vin séduit par ses notes décadentes de kirsch, de mûres, de garrigue provençale et ses arômes et saveurs de graphite. Corsé, profond, riche et concentré, il possède une sensualité inhérente au Grenache. Un Must !</i>		
Magnum 1.5L CHATEAUNEUF DU PAPE 2015 « Cuvée spéciale » Tardieu-Laurent	195	
CHATEAUNEUF DU PAPE 2018 Château la Gardine (½ bt = 50cl)	99	79
<i>Charnu et expressif, arômes de fruits noirs, garrigue, cuir. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Accord : daube provençale ou agneau aux herbes. Domaine familial emblématique, au style généreux et solaire.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE 2020 Château Mont Redon 	103	
<i>Vin équilibré, nez de cerise noire, épices douces, touche fumée. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. À marier avec un rôti ou une cuisine méditerranéenne. L'un des plus anciens domaines de l'appellation, alliant tradition et précision.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE Château de Beaucastel 2019/21 Perrin 	115	
<i>Profond et structuré, arômes de prune, thym, cuir, grande longueur. 13 cépages traditionnels. Accord : carré d'agneau ou gibier à plumes. Cuvée culte, issue d'un vignoble conduit en biodynamie.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE Château de Beaucastel 2022 « Hommage à Jacques Perrin » 	360	
<i>Robe profonde aux reflets pourpres. Nez complexe de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de garrigue. Bouche puissante, soyeuse, avec des tanins fins et une persistance aromatique exceptionnelle. Mourvèdre, Grenache, Syrah et Counoise.</i>		
Magnum 1.5L CHATEAUNEUF DU PAPE 2019 Château de Beaucastel Perrin 	220	
<i>Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE 2019 « Marie Beurrier » Henri Bonneau (quantité limitée)	280	
<i>Rare et racé, nez de fruits confits, tabac blond, bouche soyeuse. Cépages : Grenache majoritaire. Accord : pigeonneau rôti ou bœuf en sauce. Une cuvée mythique produite avec sensibilité et parcimonie.</i>		
CHATEAUNEUF DU PAPE 2018 « Réserve des Célestins » Henri Bonneau (quantité limitée)	430	
<i>Vin extrêmement rare et d'anthologie, complexe, arômes tertiaires, bouche interminable. Cépages : Grenache centenaire. Accord : grande cuisine de terroir. Une légende vivante, rare, prisée des connaisseurs du monde entier.</i>		

**(Quantité limitée) = une bouteille par table, pas de vente à emporter, le vin doit être consommé sur place**

# Les grands contenants pour vos repas de famille

## Jura

Magnum 1.5L ARBOIS BLANC AOC 2022 « Les bruyères » Stephane Tissot	 	133
Magnum 1.5 L ARBOIS ROUGE AOC 2023 Trousseau « singulier » Stephane Tissot	 	138
Magnum 1.5 L ETOILE BLANC 2018 « Savagnin » Domaine Geneletti		110
Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA BLANC « Cellier des Chartreux » 2022 Domaine Pignier	 	139
Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA ROUGE 2022 Trousseau Domaine Pignier	 	147
Jéroboam 3 L ARBOIS Savagnin « sous voile » 2022 Stéphane Tissot	 	260


## Bourgogne

Magnum 1.5 L MACON BLANC 2014 « la roche vineuse » Olivier Merlin		105
Magnum 1.5 L CHABLIS BLANC 2023 1er Cru Vaulorent Domaine Roy		118
Magnum 1.5L RULLY BLANC 2022 « Les Villeranges » Domaine Faiveley		132
Magnum 1.5 L MERCUREY ROUGE 2022 1er Cru « clos des Myglands » Domaine Faiveley		146
Magnum 1.5 L BEAUNE BLANC 2018 « Clos des Monsnières » Olivier Leflaive		153
Magnum 1.5 L MEURSAULT BLANC 2022 « Clos des Meix Chavaux » Monopole François Gaunoux		198
Magnum 1.5 L MEURSAULT BLANC 2018 1er Cru Charmes Olivier Leflaive		307
Magnum 1.5 L MEURSAULT BLANC 2022 1er cru « Goutte d'or » François Gaunoux		307
Magnum 1.5L CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC 2023 1er Cru « Abbaye de Morgeot » David Moret		270
Magnum 1.5 L VOLNAY ROUGE 2022 1er Cru « Clos des Chênes » François Gaunoux		210
Magnum 1.5 L POMMARD ROUGE 1er Cru Epenots Olivier Leflaive		228
Magnum 1.5 L POMMARD ROUGE 2022 1er Cru « Les Rugiens » François Gaunoux		312

## Loire

Magnum 1.5 L POUILLY FUME BLANC 2023 « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers		114
Magnum 1.5 L POUILLY FUME BLANC 2018 Domaine des Berthiers « Cuvée d'Eve »		149
Magnum 1.5 L SANCERRE BLANC 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier		116
Magnum 1.5 L SANCERRE BLANC 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier		213
Jéroboam 3 L SANCERRE BLANC 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier		301

## Beaujolais



Magnum 1.5 L JULIENAS ROUGE Château de Juliéna « Cuvée Bessay » 2023		94
Magnum 1.5 L MORGON ROUGE « CUVÉE COTE DU PY » 2023 Jean Foillard		117
Magnum 1.5 L MORGON ROUGE « CUVÉE 3.14 » 2018 Jean Foillard		161
Magnum 1.5 L CAHORS ROUGE « Probus » 2020 Jean-Luc Baldès		155

## Rhone et Sud

Magnum 1.5 L HERMITAGE ROUGE 2018/2019 « Les Tourettes » Delas	220
Magnum 1.5 L HERMITAGE ROUGE 2020 Tardieu-Laurent	218
Magnum 1.5 L CORNAS 2011 « Les Ruchets » Jean-Luc Colombo	185
Magnum 1.5 L CORNAS ROUGE 2019 « L'élégance du Caillou » Julien Pilon	220
Magnum 1.5 L COTE ROTIE ROUGE 2019/22/23 « Le galet blanc » François Villard	220
Magnum 1.5 L COTE ROTIE ROUGE 2021 « Mon Village » Stéphane Ogier	178
Magnum 1.5L COTE ROTIE ROUGE « Mes Grands Lieux » 2015 Stéphane Ogier	240
Magnum 1.5L CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE « Cuvée spéciale » 2015 Tardieu-Laurent	195
Magnum 1.5 L CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2019 Château de Beaucastel, Perrin 	220
Magnum 1.5 L BANDOL AOP ROUGE 2017 Château de Pibarnon, Comte de Saint Victor	166
Jéroboam 3 L BANDOL AOP ROUGE 2017 Château de Pibarnon, Comte de Saint Victor	310
Magnum 1.5L MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE 2022 IGP Saint-Guilhem-le-Désert (quantité limitée)	157

**(Quantité limitée) = une bouteille par table, pas de vente à emporter, le vin doit être consommé sur place**

## Bordeaux

Magnum 1.5 L PAUILLAC Lacoste Borie 2017 (second vin du Château Grand Puy-Lacoste)	132
Magnum 1.5 L Vin de France LE PUY ROUGE « Barthélémy » 2020  	279
Magnum 1.5 L SAINT JULIEN ROUGE Château Léoville Barton 2020, 2ème grand cru classé	259
Magnum 1.5 L SAINT JULIEN ROUGE Château Léoville Barton 2005, 2ème grand cru classé	389

## Champagne

Magnum 1.5L CHAMPAGNE BLANC Bollinger « PN TX20 » millésimé 2020	240
Magnum 1.5 L CHAMPAGNE Laurent Perrier « La Cuvée » Brut	170

## Italie

Magnum 1.5 L CEPPARELLO IGT ROUGE TOSCANA 2021 Isole e Olena	290
--	-----

Merci de votre compréhension si un millésime n'est plus disponible.

Prix nets en Euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Bt 75 cl, demi-bouteille 37.5 cl sauf indiqué. Allergènes possibles : soufre/sulfites