

## La Champagne 75cl

Les austères paysages de Champagne, balayés par le vent, ne semblaient guère destinés à donner naissance à de telle merveille. A l'époque, c'était un vin rouge faible en couleur, intense en arôme et non pétillant. Les bulles sont le résultat d'un accident naturel, soigneusement entretenu. Les nombreux progrès réalisés dans l'élaboration et le conditionnement ont permis au Champagne d'accéder au rang de premier vin au monde, symbole de la fête dans tous les pays.

### Champagne Brut

Pouillon, grande vallée	NM	115€
Benoit Lahaye, blanc de blancs	NM	200€
Louis Roederer, Collection	NM	120€
Bollinger, Spéciale cuvée	NM	150€
Taittinger, Brut réserve	NM	120€
Ruinart, Brut	NM	130€

### Champagne Brut Millésimés

Perrier-Jouët, Belle Epoque	2006	250€
Perrier-Jouët, Belle Epoque	2007	250€
Louis Roederer, Cristal	2009	450€
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	1999	320€
Drappier, Blanc de Blanc, Grand Cru	2016	210€

### Champagne Brut Rosé

Henriot, Brut Rosé	NM	95€
H. Blin Brut Rosé	NM	90€

### Crémants de Bourgogne

Louis Picamelot, Les Terroirs, Blanc Brut	55€
Vitteaut Alberti, Cuvée Agnès, Brut	55€

## **Un tour d'horizon des vins blancs**

Le goût et la structure des vins blancs sont déterminés par le cépage, leur provenance, l'état de maturité du raisin au moment de la vendange, et les divers procédés de vinification. Rappelons que les vins blancs sont élaborés à partir de raisins blancs ou de raisins rouges à pulpe incolore, sans macération des parties solides de la grappe. Leur acidité, très rafraichissante, fait des vins blancs les partenaires privilégiés des produits de la mer. Très agréables à l'heure de l'apéritif, ces vins s'accordent également très bien avec de nombreux fromages. Nous pouvons classer les vins blancs en cinq familles aux arômes plus au moins exubérants. Il y a les vins blancs secs, souples et fruités ; les vins blancs sec, amples et racés ; les vins blancs secs très aromatiques ; les vins blancs demi secs, moelleux ou liquoreux et bien sur les vins effervescents. Mais n'oubliez jamais que la chose la plus importante pour choisir un vin est avant tout la notion de plaisir...

# Les Vins Blancs

75cl

## La Bourgogne

### Le Chablisien

Chablis, les Beaumonts, Domaine Dampfrères	2021	65€
Chablis 1 <sup>er</sup> cru, Vaucoupin, Baudouin Millet	2022	75€
Chablis 1 <sup>er</sup> cru, Montmains Jean-Paul et Benoit Droin	2022	90€
Chablis Grand Cru, Vaudésir Jean-Paul et Benoit Droin	2022	180€

### La Côte Chalonnaise

Rully, Les St Jacques, Domaine Laborbe Juillot	2020	65€
Mercurey, Domaine Garrey et fils	2020	75€
Mercurey, Les vignes de Maillonge, Domaine Michel Juillot	2022	75€

### La Côte de Beaune

Bourgogne Hautes-côtes-de-Beaune, Elodie Roy	2022	47€
Auxey-Duresses, Les Crais, Prunier-Bonheur	2022	60€
Santenay, En Charron, Semma et Christian Sorine	2016	95€
Meursault, Les Clous, Prunier-Bonheur	2022	115€
Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Christophe Bellang	2023	180€
Meursault, les vignes de Marguerite, Domaine H et G Buisson	2022	195€
Meursault, Les Tessons, Pierre Morey	2021	220€
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> cru En Remilly, Marc Colin	2022	145€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Les Champs-Gain, Marc Colin	2020	200€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru La Boudriotte, Bruno Colin	2022	225€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru En Cailleret, Morey-Coffinet	2022	215€
Bâtard-Montrachet Grand Cru, D. Fontaine-Gagnard	2013	500€
Montrachet Grand Cru, Albert Bichot	1998	650€

## **La Côte de Nuits**

Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, René Bouvier	2022	45€
Marsannay, le Clos « Monopole », René Bouvier	2022	65€

## **Le Mâconnais**

Beaujolais Lantignié, Chardonnay, JM Burgaud	2022	45€
Saint-Véran, Terres Secrètes, Grande Réserve	2023	55€
Viré-Clessé, Clos du Chapitre, Raphael Sallet	2021	95€
Viré-Clessé, Cuvée Marie, Domaine La Troupe	2022	75€
Pouilly-Fuissé, Les Combettes, Château-Fuissé	2020	95€
Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine Cheveau	2020	98€

## **Le Jura**

Côtes du Jura, Ostrea Virgula, Domaine des Cavarodes	2015	60€
Côtes du Jura, Chardonnay, Novelin	2016	58€

## **La Vallée de la Loire**

Muscadet, Sèvre et Maine, Domaine de Bellevue	2020	45€
Vin de France Sauvignon, Petit Bourgeois, Henri Bourgeois	2019	45€
Saumur, Clos David, Arnaud Lambert	2019	55€
Pouilly-Fumé, Michel Laurent	2023	70€
Blanc Fumé de Pouilly, Silex, Didier Dagueneau	2018	200€
Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	2018	45€

## **La Vallée du Rhône septentrional**

Saint-Péray, Les Figuiers, Bernard Gripa	2022	75€
Saint-Joseph, « Deschants» M.Chapoutier	2023	95€
Hermitage, E.Guigal	2019	155€

## **La Vallée du Rhône méridional**

Châteauneuf-du-Pape, Clos de la Roquette, Brunier et Fils	2019	75€
---	------	-----

## **Vins Rosés**

Bordeaux, Château Réaut	2017	45€
Minuty, Château Minuty	2020	50€

## Un tour d'horizon des vins rouges

Depuis le jour où les hommes ont su tirer profit du fruit de la vigne pour le transformer en vin, ils vouèrent à cette boisson un goût et une curiosité que les siècles n'ont pas démentis.

Depuis les années 1950 et l'apparition d'une science nommée « l'œnologie », le vigneron a su mieux comprendre son vin. Les résultats ont été probants. Tout amateur de vins a le même souci : boire bien et si possible toujours mieux.

Les vins rouges trouvent leurs diversités dans le sol, riche ou pauvre, dans le climat, continental ou méridional, et dans la grande richesse de nos cépages Français mais le savoir-faire du vigneron restera primordial.

Nous pourrions séparer les vins rouges en cinq grandes famille : les vins rouges légers et fruités ; les vins rouges charnus et fruités ; les vins rouges complexes, puissants et généreux ; les vins rouges complexes, tanniques et racés et nos vins rouges de Bourgogne, complexes, élégants et racés.

Là encore, un seul mot d'ordre, le Plaisir...

# Les Vins Rouges 75cl

## La Bourgogne

### La Côte Chalonnaise

Givry, Les Dracy, Michel Sarrazin	2023	75€
Givry 1 <sup>er</sup> cru, Petit Marole, Francois Lump	2021	80€
Mercrey, 1 <sup>er</sup> cru Clos L'éveque, Gouffier	2023	70€

### La Côte de Beaune

Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Domaine Rapet	2022	95€
Pommard, Vieilles Vignes, Georges Juillot	2020	120€
Volnay, Comte Armand	2021	175€
Monthélie, Pierre Morey	2021	85€
Chassagne-Montrachet, Louis Latour	2020	115€
Chassagne-Montrachet Château de la Maltroye	2021	140€
Santenay , Moillard-Thomas	2020	75€
Santenay « Vieilles Vignes » Lucien Muzart et Fils	2021	98€

## La Côte de Nuits

Côte de Nuits-Villages Berthaut-Gerbet	2022	55€
Bourgogne Pinot noir « cuvée jeunesse », J.J Confuron	2021	60€
Bourgogne Pinot noir « les jardins de Marie et Léa », Robert Groffier	2022	110€
Marsannay, Moillard-Thomas,	2020	80€
Marsannay, Clos du Roy, René Bouvier	2021	95€
Fixin, Crais de Chêne, René Bouvier	2021	85€
Gevrey-Chambertin, Harmand-Geoffroy	2021	110€
Gevrey-Chambertin « Dix Climats », Drouhin-Laroze	2022	125€
Gevrey-Chambertin, René Bouvier	2021	120€
Morey-Saint-Denis, Domaine Arlaud	2022	125€
Bonnes-Mares, Grand Cru, Frédéric Magnien	2010	450€
Vosne-Romanée, Domaine Léchenaut	2022	130€
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> cru Au Cros Parantoux, Dom Meo-Camuzet	2004	2000€
Échezeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2020	1700€
Grands-Échezeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2020	1800€
Romanée-Saint-Vivant Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2020	2500€
Nuits-Saint-Georges, Vieilles Vignes, Louis Fleurot	2021	85€
Nuits-Saint-Georges, Vieilles Vignes, Robert Chevillon	2021	135€
Nuits-Saint-Georges, 1 <sup>er</sup> cru les Roncières, Robert Chevillon	2021	200€

## **Le Beaujolais**

Côte de Brouilly, Mme Pierre Martray	2020	45€
Julienas, Château de Fuissé, Famille Vincent	2019	60€

## **La Vallée du Rhône**

### **La Vallée du Rhône septentrionale**

VDF La Rosine, Stéphane Ogier	2021	60€
Saint-Joseph, Le Berceau, Bernard Gripa	2022	135€

### **La Vallée du Rhône méridionale**

Côte du Rhône, Le Caillou, Le Clos du Caillou	2023	30€
Gigondas « Aux lieux Dits » Santa Duc	2020	90€
Châteauneuf-du-Pape, Les Quartz, Le Clos du Caillou	2022	150€

## **La Vallée de la Loire**

Vin de France, Ornaté, Jérôme Bretaudeau	2019	65€
Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	2017	45€
Chinon, Grange de la Perrière	2021	60€
Saumur Champigny, Terres Rouges, Arnaud Lambert	2021	55€
Saumur Champigny, Château de Targé	2017	55€

# Le Bordelais

## Saint-Emilion

Château Chauvin, Grand Cru, Heritiers Ondet	2006	135€
---	------	------

## Pomerol

Le Clos du Beau-Père	2018	165€
Clos des Amandiers	2013	135€
Pétrus	2002	2500€

## Saint-Julien

Grand Vin de Leoville du Marquis de Las Cases	1997	650€
---	------	------

## La Côtes de Bourg et la Côtes de Bordeaux

Seigneurs d'Aiguille	2010	36€
Château Réaut	2015	48€
Château Réaut	2020	49€

## **Le Languedoc et le Roussillon**

Campagnès, Maxime Magnon,	2016	60€
IGP Pays de l'Hérault, l'Aphyllante, Domaine Vaïsse	2018	50€
IGP Pays de l'Hérault, La Grange des Pères	2013	450€

## **La Provence**

Côte de Provence, Roseline Prestige	2021	45€
Bandol, Domaine Baravou	2019	85€

## **Le Sud-Ouest**

Côtes-du-Marmandais, Le Vin est en Fête, Elian Da Ros	2019	45€
Côtes-du-Marmandais, Chante Coucou, Elian Da ROS	2017	45€
Côtes-du-Marmandais, Clos Baquey, Elian Da Ros	2014	65€

## Notre sélection de vins au verre 12cl

### Apéritifs

Coupe de champagne, Sélection Jerome Brochot, Brut		16,00€
Cocktail Maison à base de Crémant de Bourgogne		14,00€

### Vins Blancs

Mercurey, Domaine Garrey et Fils	2021	14,00€
Marsannay, Le Clos, René Bouvier	2021	16,00€

### Vins Rouges

Château Réaut, Côtes de Bordeaux	2017	14,00€
Santenay, Moillart-Thomas	2020	16,00€

### Vins de Dessert (6cl)

Maury, Vintage Réserve, Domaine du Mas Amiel	2021	16,00€
Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes	2018	14,00€
Jurançon, Ballet d'Octobre, Domaine Cauhapé	2019	16,00€
Tokaji, 5 Puttonyos	2017	16,00€

## Notre Sélection de vins de dessert

### **Le Languedoc-Roussillon**

Maury, Vintage Réserve, Mas Amiel	2021	55€
Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes	2019	56€

### **Le Sud-Ouest**

Jurançon, Ballet D'Octobre, Domaine Cauhapé	2019	65€
Jurançon, Symphonie de Novembre, Domaine Cauhapé	2016	60€

# Notre Sélection de Magnum

1,5 l

## Vins Rouges

### **Côtes de Nuits**

Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru, Les Saint-Georges, T.Liger-Belair	2012	475€
--	------	------

### **Vallée de la Loire**

Menetou-Salon, Morogues, Henry Pellé	2011	90€
--------------------------------------	------	-----

### **Côte de Beaune**

Meursault, Les Chevalières, Jean-Philippe Fichet	2017	255€
--	------	------