

# Les Bulles

**Crémant de Loire brut, Domaine de Nerleux, Cuvée La Folie des Loups** **44€**

Fines bulles, arômes de fruits blancs, notes briochées. Élégance et fraîcheur en bouche.

**Bervini brut, vino spumante** **36€**

Spumante cépage prosecco, pinot gris et chardonnay. C'est Paolo Bergamo, avec son esprit créatif et dévoué qui est à la base des différentes innovations et améliorations.... Bouche goût d'amande et de fruits blancs.... Bouquet délicat.

**Vin effervescent de qualité, Raventos, Blanc de Blancs, Millésimé, Espagne** **42€**

Bulles fines et persistantes. Un nez aux arômes de miel, de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, il dévoile des arômes briochés et de pain grillé.

**Ruffus, Chardonnay Brut, Méthode traditionnelle, Belgique** **59€**

Quantité limitée - Fraîcheur, finesse, élégance et légèreté caractérisent ce vin d'apéritif.

**Chant d'Éole, Blanc de Blancs Brut, Méthode traditionnelle, Belgique** **70€**

Quantité limitée - Il révèle au nez des notes de fruits frais et d'agrumes mûrs.

**Champagne Drappier, Carte d'Or, Brut** **75€**

Rond, gourmand, immédiatement savoureux. Le must à l'apéritif.

*Coupe : 16€*

**Champagne Drappier, Rosé de Saignée, Brut** **95€**

Nez aux notes de fruits rouges, de violette et légèrement épicé.

**Champagne A. Bergère, Blanc de Blancs, Brut, Solera** **95€**

Gourmand et généreux, des arômes floraux prennent le pas sur ce bouquet intense et délicat. Velouté et complexe, le Solera Blanc de Blancs Brut exprime une structure affirmée, ponctuée par des notes de pêche blanche et de nectarine.

**Champagne Billecart Salmon, Brut, Réserve** **124,90€**

Un champagne subtil et harmonieux avec un assemblage de 3 cépages (Pinot noir, Chardonnay et Pinot meunier).

**Champagne Louis Roederer, Brut, Collection 242** **144€**

Un nez intense, complexe et délicat sur les fleurs blanches et les fruits exotiques bien mûrs, tonifié par une touche mentholée.

### **Champagne Sanger, Extra Brut, Poème 06**

**145€**

Poème est une collection de champagnes représentatifs d'années viticoles caractéristiques et exceptionnelles.

### **Champagne Ruinart, Blanc de Blancs**

**185€**

D'une grande puissance aromatique, ce Blanc de Blancs a la pureté intacte du cépage Chardonnay dont il est issu à 100%.

### **Champagne Sanger, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut, Millésimé**

**360€**

Au Champagne SANGER se cache une collection rarissime de Grands Crus Chardonnay. Elle traverse les âges, recueillie et reconnue par chaque génération de chefs de cave. Chaque année le chef de cave du Champagne SANGER dépose 500 flacons d'un Blanc de Blancs d'Avize millésimé.

### **Champagne Dom Perignon, Brut, Vintage, Millésimé**

**450€**

Champagne vif et élégant en bouche, charpenté, exceptionnellement aromatique et fruité, avec une expression longue et chargée de tension.

### **Champagne Sanger, Tango Paradoxe, Rosé, Brut**

**110€**

Le Chardonnay anguleux s'oppose ici au Pinot Noir gras et rond... La rencontre de ces mondes est à l'image du Tango dont le Paradoxe réside dans l'union unique d'une rythmique vive et précise à une grâce intense. De ces deux cépages naît ainsi un rosé osé : la dégustation révèle une valse de fruits rouges dans l'élégance du Chardonnay.



# Les Blancs

- Les blancs de **BORDEAUX**

**Château Saint Robert - Graves, Poncet Deville** 39€

AB - La bouche équilibrée oscille entre rondeur et vivacité. Une belle longueur sur le final.

**Pessac Léognan, Château Mancèdre, Les Griottes** 59€

Un nez riche en fruits rouges délicats (cerise). La bouche est ronde, belle et puissante, des tannins délicatement fondus apportent une rondeur et un plaisir à ce vin. On a une très belle matière et une fin de bouche très agréable.

**Sauternes, 1<sup>er</sup> Cru Supérieur, Château d'Yquem sur Saluces** **Prix sur demande**  
**1986, 1989, 1990**

Un vin intensément riche et doux, mais aussi magnifiquement frais, racé et avec une longue finale.

- Les blancs d'**ALSACE**

**Alsace, Pinot Gris, Domaine Bader** 33€

AB - Un très bon vin sec, riche et puissant.

**Alsace Riesling, Muschelkalck, Domaine Loew** 39,60€

AB - Ce vin est marqué par des notes d'agrumes et un caractère minéral qui ressort notamment par un côté « pierre à fusil ».

- Les blancs de **LOIRE**

**IGP Val de Loire, Domaine de la Furonnière, Pinot Gris** 35€

Un très bon Pinot Gris, aromatique.

**Anjou Blanc – Domaine du Petit Clocher, Chenin** 33€

Ce vin reflète une fraîcheur printanière où se mêlent les arômes floraux du chenin associés à des notes d'agrumes et de fruits confits.

**Côteaux du Layon (Moelleux), Domaine du Petit Clocher** 37€

Vin intense et complexe avec des arômes de miel et d'acacia.

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Vignoble Véronique Günther-Chéreau, Anima Mea** 36€

Nez citronné et frais, la bouche minérale et puissante.

**Côteaux du Giennois, Cédric Bardin** 35,90€

HVE - Assemblage de pinot noir et de gamay, un vin fruité aux arômes de fruits rouges, souple en bouche.

<b>Vouvray sec, Domaine de la Pinsonnière</b>	<b>34,20€</b>
La robe jaune clair est traversée de bulles abondantes et fines. D'expression florale, le nez s'exprime avec discrétion. La bouche est à la fois légère, ronde voire onctueuse, vivifiée par l'effervescence. .	
<b>Pouilly-Fumé, De Ladoucette</b>	<b>83€</b>
Le Pouilly Fumé De Ladoucette marquera de sa noblesse et de son style un moment particulier.	
<b>Sancerre, Domaine Fournier, Les Belles Vignes</b>	<b>42€</b>
Un vin soutenu et affirmé sur des arômes citronnés accompagné par des notes de bourgeons de cassis.	
<b>Vin de France, Domaine Didier Dagueneau, Blanc etc...</b>	<b>175€</b>
Pureté, équilibre, verticalité et texture ciselée font de ce cru un mythe pour toute une région.	
<b>Vin de France, Domaine Didier Dagueneau, Silex</b>	<b>320€</b>
Pureté, équilibre, verticalité et texture ciselée font de ce cru un mythe pour tout une région.	
• <b>Les blancs de BOURGOGNE</b>	
<b>Macon-Fuissé, Domaine Thibert, Bois de la Croix</b>	<b>51€</b>
Opulence et finesse, belle expression du terroir à la finale citronnée et beurrée.	
<b>Saint Véran, Michel Chavet &amp; fils</b>	<b>42,40€</b>
Arômes de fleurs blanches (pêche, poire) avec des tonalités de noisettes. La bouche est franche, intense, ronde pleine de complexité avec une finale assez minérale.	
<b>Saint Véran, Domaine Jacques Saumaize, En Crêches</b>	<b>67,10€</b>
Nez minéral et floral, légèrement citronné. En bouche on retrouve la belle minéralité et le côté direct du vin avec une belle matière. Des notes de fruits blancs sont présentes. La finale fraîche.	
<b>Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru, Domaine La Rue, Les Champlots</b>	<b>98€</b>
Robe limpide et brillante. Nez expressif sur des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs, avec des notes crayeuses et minérales. La bouche est sur la fraîcheur et salivante. Ce vin s'exprime sur la finesse et la tension. .	
<b>Beaune, Domaine du Lycée Viticole, Les Monsnières</b>	<b>110,30€</b>
HVE - Floral, exotique et légèrement vanillé au nez comme en bouche, persistant, souple et tendre. Un vin harmonieux et déjà très accorte.	
<b>Chablis Domaine Laroche, Vieille Voye</b>	<b>96€</b>
Au nez, des arômes d'agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches se mêlent harmonieusement à des notes minérales. En bouche, une texture soyeuse et une acidité rafraîchissante créent un équilibre parfait.	
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montmains, Domaine du Chardonnay</b>	<b>84,50€</b>
Au nez, il présente des notes d'agrumes et de menthol. En bouche, il révèle sa vivacité et une excellente finale contrôlée.	

**Meursault, Domaine d'Ardhuyu, Les Pellans** 119€  
Un Meursault fin et délicat, conjuguant à merveille des notes fruitées et de pêche.

**Rully, Domaine Jacqueson** 48€  
Son nez combien des notes minérales et florales. En bouche, il est fin et digeste, parfaitement équilibré.

- Les blancs du **RHÔNE**

**Côtes du Rhône, Domaine La Nerthe, Les Cassagnes** 77€  
Vin rouge fluide aux arômes de fruits noirs accompagnés de notes de poivre et de nuances de graphite et de torréfaction. En bouche, il est doux, concentré et homogène.

**Crozes-Hermitage, E. Guigal** 68€  
Robe paille, reflet doré. Nez franc florale, s'ouvre sur le jasmin, l'acacia, les fruits jaunes, puis sur des notes d'amande, d'agrumes confits. Attaque corsée, du plein, de l'enveloppe, de l'équilibre belle allonge. Caractère florale, les agrumes, pointe de banane. Bonne tension, de la fraîcheur. Finale franche et persistante sur le poivre blanc.

**Cairanne, Camille Cayran, Grande Réserve** 64€  
Un vin frais et expressif aux notes de pêche et abricot, fleurs blanches. Plutôt subtil. La bouche est riche, miel et citron. Plus de pêche en conserve que de pêche fraîche. Une belle rondeur et minéralité. Bel équilibre et longue finale.

**Saint-Joseph, François Villard, Mairlant** 74€  
Le nez est fruité et frais avec une belle robe or pâle. En bouche c'est une explosion de saveurs fruitées tout en finesse et en élégance avec un vin d'une rondeur rare. La fin de bouche est longue et ample sur des notes de miel et d'abricot.

**Lirac, Domaine de la Mordorée, La Reine de Bois** 66€  
AB - Issue de vieilles vignes, cette cuvée vous séduira par ses arômes de fruits et de fleurs blanches. Un vin riche et minéral, une belle complexité et longueur en bouche.

**Condrieu, Graeme & Julie, Bott** 127€  
Le vin est généreux, une belle fraîcheur vient étirer la matière, apportant équilibre et précision.

**Châteauneuf-du-Pape, Le los du Caillou, Les Safres** 94€  
Très joli nez éclatant dominé par les fruits rouges des bois associés à des notes épicées de badiane, de cardamome et de curry Indien. La bouche est tout en finesse et en élégance sur des tanins très soyeux. On retrouve de jolis arômes de réglisse et de crème de prune noire.

- Les blancs du **ROUSSILLON**

**IGP Côtes Catalanes, Régis Boucabeille, Les Terrasses** 68€  
Vin du Roussillon à la robe jaune paille et aux reflets verts, un nez très gourmand, sur les fruits à chair blanche et les agrumes, la bouche fraîche et délicate avec de la rondeur et une finale légèrement minérale.

**Rivesaltes, VDN Millésimé, Domaine Boucabeille**

69€

AB - Un nez qui est porté par des arômes classiques d'oxydation, fruits secs avec la noix et noisettes, mais aussi par des parfums d'agrumes confiturés. Le tout est équilibré avec un très beau volume. La finale est longue et délicate.

- Les blancs d'**ITALIE**

**DOC Sicilia, Feudo Arancio, Grillo**

28€

Bouquet tropical (mangue, papaye) présentant également des notes de fleurs blanches et de jasmin.

**DOC Sicilia, Feudo Arancio, Dalila Riserva**

29€

Élégant et riche avec un nez puissant qui est complété par des nuances de vanille.

**DOC Piemonte, Agricola Gian Piero Marrone, Mio**

71€

Douces teintes florales. Arôme persistant mais doux de fleurs d'été avec une légère acidité et des baies forestières à peine perceptibles.

- Les blancs d'**ALLEMAGNE**

**PFALZ, Philipp Müller und Jochen Laqué GbR, Gut von beiden, Sauvignac Trocken**

69€

AB - Vin blanc sec aromatique. Simple, avec un accent sur des notes fraîches d'agrumes, de fruits du verger et de fleurs délicates. Acidité vive, mais en parfait équilibre avec la matière fruitée.

- Les blancs de **NOUVELLE ZÉLANDE**

**Malborough Valley, Petit Clos, Domaine Clos Henry**

39€

Arômes de fruits mûrs, un fruité intense en bouche souligné par une belle fraîcheur. Charmant et rond en bouche, belle finale.

# Les Rosés

- Les rosés du **SUD-OUEST**

**Vin de France, Cave de Donzac, Grain d'Amour, Rosé tendre** 27€

Vin moelleux aux arômes de pêches et litchis, muscat avec une pointe de vanille.

**IGP Côtes du Lot, Famille Couture, Eugénie la Jolie** 29€

Fruité et rafraichissant, très aromatique à boire sur la jeunesse.

- Les rosés du **RHÔNE**

**Tavel, Domaine Maby, La Forcadière** 31€

AB - Nez intense de fruits rouges (cerise et fraise), équilibré et harmonieux.

- Les rosés de **PROVENCE**

**Côtes de Provence, Domaine de la Madrague, Gigaro** 33€

AB - Vin très frais, révélant des arômes de fruits rouges et notes d'agrumes.

**Bandol, Le Galantin, Dédicace, Au fil de nos rencontres** 43€

Gourmand, gras et harmonieux. Présente une belle structure. Le mourvèdre colore la robe de reflets orangers. Élégance pour le nez, efficacité pour la bouche. Un Rosé de Gastronomie.

- Les rosés du **LANGUEDOC**

**IGP Gard, Cellier des Charteux, La Nuit Tous Les Chats Sont Gris** 29,50€

Bouche onctueuse, fraîche, fruitée, croquant et équilibrée .

**IGP Pays d'Oc, Domaine Puech-Haut, Argali** 39€

Un rosé qui allie à merveille l'élégance, l'équilibre et le fruit.

**IGP Pays d'Oc, Domaine de la Provenquière, Signature** 49€

Un rosé unique et élégant dans un flacon raffiné, d'un rose blush lumineux et aux arômes de fleurs, de fruits rouges et de nectarine...

**IGP Pays d'Oc, Saint Firmin, Perle de Rosée** 59€

AB - La robe d'un rose très pâle aux reflets bleutés donne son nom à cette cuvée rosé toute particulière. Finesse et puissance aromatique. Notes de groseille et fruits rouges frais.

- Les rosés d'**ITALIE**

**IGP Puglia, Tenuta Patruno Perniola, Cuvée Ghirigori** 33,50€

Notes florales et des notes de pêche, de fraise et de myrtille.

# Les Rouges

- Les rouges de **BORDEAUX**

**Côtes de Bourg, Château Rousselle** **41€**

HVE - Un vin souple et onctueux, offrant une belle concentration et une bonne persistance aromatique, ainsi que des tanins élégants.

**Haut-Médoc, Château Julien** **41€**

HVE - Caractère bien trempé pour ce Haut-Médoc fruité et épicé.

**Haut-Médoc, Sylvie et Jean Gautreau, La Demoiselle de Sociando-Mallet** **68€**

Le vin tire son nom de la « demoiselle », une espèce de libellule qui vit dans le Médoc. Légèreté et élégance sont deux qualificatifs qui caractérisent le vin et l'insecte.

**Saint-Émilion, Château Canterane, Vignoble Trocard** **39€**

Notes de fruits rouges et noirs, belle expression du Merlot.

**Saint-Emilion Grand Cru, Château Gaillard** **61€**

AB - En bouche, la texture de ce vin rouge puissant est merveilleusement veloutée. Grâce à son acidité fruitée bien présente, ce vin se révèle exceptionnellement frais et vif en bouche et sa finale séduit par sa belle longueur en bouche.

**Saint-Emilion Grand Cru, Château Peyreau, Comtes von Neipperg** **67€**

AB - Belle couleur sombre aux reflets violacés. Le nez est envoûtant avec des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est dense, très suave, très ronde, portée par des tanins veloutés. Une longue finale épicée conclut harmonieusement la dégustation.

**Saint-Émilion Grand Cru, Château Franc la Rose, Vignoble Trocard** **71€**

AB - Fruits noirs associés à des notes de torréfaction et de réglisse.

**Saint-Émilion Grand Cru, Château Yon-Figeac** **95€**

Arômes de corbeille de fruits. Les tanins sont doux, quasi onctueux

**Saint-Émilion Grand Cru, Château la Dominique, Clément Fayat** **175€**

Ce vin offre des tanins assez présents, tout en se montrant frais et épicé.

**Saint-Estèphe, Château Picard, Cru Bourgeois** **53,50€**

C'est un cru bourgeois de haute lignée, élégant et équilibré au nez délicatement fumé et épicé.

**Saint-Estèphe, Château Domeyne, Claire et Gonzague Lurton** **71€**

Le vin est puissant et rond, avec beaucoup de fruits rouges, des épices et une belle fraîcheur.

**Saint-Estèphe, Château Cos Labory, Grand Cru Classé** **74€**

Après une première expression de fruits noirs croquants, Château Cos Labory se révèle un vin envoûtant marqué par des notes florales et d'encens. Doté d'une grande vivacité grâce à sa minéralité, ce millésime exprime l'élégance et tout le potentiel de son terroir.

**Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange****56€**

Vin rouge harmonieux. Le bouquet exprime un mélange subtil de fruits rouges et noirs soutenu par des notes épicées. Gourmand et onctueux en bouche.

**Saint-Julien, Château Teynac, F. et Ph. Pairault****79,90€**

HVE - Un Saint-Julien puissant et équilibré. On retrouve en bouche de belles sensations fruitées et une finale pleine de délicatesse.

**Saint-Julien, Château Gruaud Larose, Grand Cru Classé****247€**

Les tanins sont formidablement mûrs et on peut noter de savoureuses touches fruitées dans ce vin soyeux.

**Margaux, Château La Gurgue, Claire Villars Lurton****69,70€**

AB - Le style est droit et fin. Il y a de l'harmonie entre la puissance et la finesse. Un ton de classicisme dans un écrin de velours. Le nez offre des arômes de fruits noirs et rouges, légèrement floral (violette). Les tanins sont fins et souples.

**Margaux, Château Giscours, Grand Cru Classé****247€**

Un style très Cabernet Sauvignon, classieux et d'une précision remarquable.

- Les rouges de **BOURGOGNE**

**Marsannay, Huguenot, Champs-Perdrix****68€**

AB - Le nez évoque les fruits rouges, les épices douces et un boisé fin. Le caractère solaire du millésime n'a pas empêché Philippe Huguenot de préserver la fraîcheur qui fait la subtilité du pinot noir de la Côte de Nuits et que l'on retrouve dans une bouche alerte et longue.

**Côtes de Nuits Villages, Domaine d'Ardhuy, Au Clos des Langres****62€**

HVE - Bouche puissante, charnue et légèrement tannique. Moyennement boisé.

**Chambolle-Musigny, Domaine Christian Clerget****73€**

AB - Un vin complexe, riche en sensations plein de romantisme.

**Gevrey Chambertin, Domaine Louis Boillot & Fils, Les Evocelles****74€**

Arômes profonds de cassis, de myrtilles sauvages et de fleurs séchées qui se mêlent à de savoureuses notes de réglisse et d'expresso. En bouche, la matière est satinée avec une concentration et une profondeur merveilleuses au cœur, de beaux acides et une longue finale minérale.

**Gevrey Chambertin, Domaine Trapet Père & Fils****158€**

AB - La bouche est précise avec une belle intensité. Un vin d'une grande finesse.

**Nuits Saint Georges, Domaine d'Ardhuy, Aux Herbues, Les Argillats****103€**

HVE - Une robe soutenue, rouge intense aux reflets violacés. Le nez présente des notes de cassis, des notes sauvages et de cuir.

**Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine d'Ardhuy, Petit Maupertui****367€**

HVE - Nez de groseille, de tabac, de café. Bouche précise, longue et au boisé moyen.

**Savigny les Beaune, Domaine d'Ardhuy, Les Rouvrettes** 79€  
HVE - Bouche ample, souple et une finale gourmande avec une profusion de petits fruits rouges.

**Savigny les Beaune, Domaine d'Ardhuy, 1<sup>er</sup> Cru, Aux Clous** 89€  
HVE - Bouche ample, souple et une finale gourmande.

**Pommard, Domaine d'Ardhuy, Les Lambots** 102€  
HVE - Ce vin présente une structure fine, riche et fruitée.

- Les rouges de **BEAUJOLAIS**

**Beaujolais-Leynes, Domaine Cheveau, Le Bouteau** 49€  
Robe rouge grenat. Nez sur les fruits noirs (cassis, mûres) qui rappelle le Pinot noir. Bouche souple, ronde, on y retrouve les arômes du nez.

**Brouilly, Domaine Demiane, Les Sœurs Jumelles** 47€  
HVE - Nez fringant de fruits rouges et noirs, particulièrement tendre et soyeux. Tanins fondus et savoureux, aux notes épicées et veloutées. Sans jamais manquer de fraîcheur, la bouche dévoile richesse, structure et beaucoup de longueur.

**Saint Amour, Domaine Dominique Piron** 33€  
Vif, fruité, charnu et équilibré. Il laisse entrevoir des arômes de kirsch et d'épices.

- Les rouges de **LOIRE**

**Menetou-Salon, Domaine Fournier Père et Fils, Côtes de Morogues** 44€  
Arômes de corbeille de fruits. Les tanins sont doux, quasi onctueux.

**Saumur, Domaine Guiberteau, Les Vents d'Anges** 72,20€  
Ce Saumur rouge développe des arômes de fruits rouges (fraise, framboise).

**Saumur Champigny, Domaine La Bonnelière, Les Poyeux** 39,50€  
Cette cuvée à la robe rubis profond et limpide libère des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs agrémentés de notes vanillées. La bouche se montre ample, charnue et persistante, structurée par des tanins soyeux.

**Saumur Champigny, Domaine La Bonnelière, L'Écu Noir** 41,30€  
Sans sulfites ajoutés. Belle robe de couleur pourpre intense. Nez de fruits noirs et rouges bien mûrs. La bouche est structurée, veloutée et puissante. L'attaque est souple et intense, avec une finale riche et fruitée : on croirait croquer dans la grappe.

**Saumur Champigny, Domaine La Bonnelière, 85/15** 44,70€  
Belle robe de couleur pourpre intense. Le nez développe des arômes de fruits noirs et de cassis avec des notes légèrement vanillées. La bouche est structurée et puissante avec des tanins fermes et soyeux.

**Saumur Champigny, Domaine La Bonnelière, Franc 100%** 89,60€  
Jolie robe grenat foncé, intense. Son nez expressif développe des arômes de fruits noirs fins et délicats, accompagné de notes de vanillées. Son attaque est franche, avec une note épicée et boisée qui lui apporte tout son caractère. Sa bouche ample et ronde est pleine de générosité. Un vin qui attise à 100% la curiosité.

**Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine les Pins, Pitault-Landry & Fils** 29,50€  
Nez de petits fruits rouges et violettes qui évoluent vers des notes de sous-bois.

**Chinon, Domaine de La Noblaie, Le Temps des Cerises, AB** 29,50€  
Un Chinon intense de fruit rouge. Un plaisir immédiat.

- Les rouges de **RHONE**

**Côtes du Rhône, E. Guigal** 61€  
Ce syrah, grenache mourvèdre offre une belle robe rouge profond. Le nez offre des arômes riches et complexes de fruits noirs et rouges, d'épices et de confiture de fruits. La bouche est équilibrée avec des tanins mûrs et une acidité modérée. Une palette de saveurs qui allie des fruits rouges et noirs avec des épices et des notes terreuses.

**Ventoux, Domaine Helene Bleuzen, Le Clos** 39,60€  
La bouche est charmeuse et charnue avec de jolis tanins lissés. Un beau fruit se dégage de ce vin du Ventoux : mûre sauvage, cassis et une touche de poivre.

**Crozes-Hermitage, Domaine Gilles Robin, Cuvée Papillon, à Léonie et Lucie** 49,50€  
AB - Syrah au nez franc et charmeur. Finale sur le fruit.

**Gigondas, Domaine le Clos des Cazaux, La Tour Sarrasine** 43€  
HVE - Robe grenat, notes de réglisse, de fruits rouges à l'eau de vie et de poivre.

**Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, Léonce Amouroux** 97€  
Grande finale aromatique aux notes légèrement confites et fumées, un peu chocolatées, signant un vin bien assemblé et plein d'équilibre.

**Châteauneuf du Pape, Domaine le Clos du Caillou, Les Safres** 96€  
Arômes de fruits mûrs, de liqueur de figue fraîche et de prune juste rôtie.

- Les rouges de **LANGUEDOC**

**IGP Haute Vallée de l'Aude, Domaine Delmas, Pinot Noir, Terroir Haute Vallée** 38€  
Vin aux arômes de cerise, des notes florales et des épices.

**Minervois, Domaine Cailhol Gautran, La Table du Loup** 46,80€  
Sans sulfites ajoutés. Bouche ample aux notes de chocolat et de réglisse.

- Les rouges du **ROUSSILLON**

**Côtes du Roussillon Villages, Château Les Pins** 39€  
HVE - Cette cuvée possède un nez de fruits rouges, des notes de cassis, que l'on retrouve en bouche. L'équilibre et la finesse en font un vin agréable.

- Les rouges du **SUD-OUEST**

**Cahors, Château Haut-Monplaisir, Famille Fournié, Tradition**

31,50€

AB - Bouche fraîche et ronde. Fruit intense souligné par quelques épices et une touche de menthe.

**Montravel, Château Puy-Servain, Terrement**

33€

Nez de fruits rouges très mûrs et de notes boisées. Les tanins sont présents et soyeux.

**Madiran, Château d'Aydie, Famille Laplace, L'Origine**

31,50€

Cuvée d'exception, puissante et complexe.

- Les rouges de **BELGIQUE**

**Côtes de Sambre et Meuse, Château de Bioul, Cortil Braco**

43,70€

AB - La bouche est ample, les tanins sont soyeux. Dominante de fruits rouges.

- Les rouges d'**ITALIE**

**Barbera d'Asti, Molino, Loreto**

32,80€

Notes de fruits rouges (groseille), un vin long, corsé et ample.

**Igt Toscana, La Massa**

58,20€

Arômes complexes de fruits dominés par des notes de framboise et de cassis, ainsi que des notes de fines herbes et d'épices.

**Igt Toscana, Caiarossa**

156€

Un vin corsé aux tanins fondus. Un vin avec de l'élégance. Les arômes de mûres et de cassis sont bien présents.

- Les rouges d'**ESPAGNE**

**Uclés, Finca la Estacada, Roble**

25,20€

Bel équilibre entre les fruits rouges et noirs et les arômes d'élevage.

**Toro, Matsu, El Recio**

42,20€

La bouche est vraiment sur le fruit, avec une matière souple et des accents de réglisse.

- Les rouges du **PORTUGAL**

**Vinho Regional Lisboa, Casa Santos Lima, Colossal Reserva**

29,90€

En bouche, il montre une grande complexité avec des notes de prunes et de mûres. La finale est riche et élégante.

- Les rouges d'**ARGENTINE**

**Mendoza, Malbec, Punto Final**

36€

Arômes de groseille, de mûre et de prune, avec des notes de poivre et de girofle.

- Les rouges du **CHILI**

**D.O. Cachapoal Andes, Valle Secreto, Carmenere, First Edition**

**48,90€**

Au nez, une belle intensité, fraîcheur, des arômes de fruits noirs, de romarin et de poivre noir. En bouche, elle est structurée, les tanins sont élégants, la finale est ample et persistante.

- Les rouges d'**AFRIQUE**

**Walker Bay, Springfontein, Pinotage**

**58,70€**

Au nez, des arômes de cerise noire et kirsché. En bouche, elle est mûre et opulente, une belle acidité, un vin équilibré avec en fin de bouche une touche vanillée.



# Les Demi-Bouteilles

- Les demi-bouteilles de **BLANCS**

**Domaine Bader** 18€  
Alsace, Pinot Gris, Sec

**Domaine François Lichtle** 18€  
Alsace, Riesling

**Domaine Christophe & Fils** 19€  
Petit Chablis

**Domaine Fournier, Côtes de Morogues** 22€  
Menetou-Salon

**Domaine Chardon, Le Colombier** 15€  
Touraine Sauvignon

**Domaine Fournier, Les Belles Vignes** 22€  
Sancerre

- Les demi-bouteilles de **ROSÉS**

**Puech-Haut, Argali** 22€  
Pays d'Oc (50 cl)

**Domaine Maby, La Forcadière** 18€  
Tavel

- Les demi-bouteilles de **ROUGES**

**Château Les Charmettes** 18€  
Bordeaux Supérieur

**Château Rousselle** 22€  
Côtes de Bourg

**Château Franc La Rose** 41€  
Saint-Émilion Grand Cru

**Château Gaillard** 25,50€  
AB - Saint-Émilion Grand Cru

**Domaine Fournier, Côtes de Morogues** 22€  
Menetou-Salon

**Domaine Oratoire St Martin, Réserve des Seigneurs**

AB - Cairanne

**21€**

**Domaine Le Clos des Cazaux, Cuvée Saint Roch**

Vacqueyras

**19€**

**Domaine Les Pins**

Saint Nicolas de Bourgueil

**15€**



# Les Magnums

- Les **EFFERVESCENTS**

**Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs Brut, 119€**  
**Domaine Jean-Luc Houblin, Millésimé**

Crémant vif et droit. La fraîcheur est ici le maître-mot, une fraîcheur citronnée, accompagnée au nez comme en bouche de notes florales (jacinthe) et briochées plus douces.

- Les **ROUGES**

**Uclés, Finca La Estacada, Vintage 75€**

Bel équilibre entre les fruits rouges et noirs et les arômes d'élevage.

**Bourgogne Coulanges La Vineuse, Domaine Houblin-Vernin, 123,50€**  
**Les Vignes de l'Église**

Ce vin présente une robe pourpre sombre avec des reflets violets. Son nez offre des arômes de cerise à l'eau de vie, légèrement épicé et boisé. En bouche, l'attaque est très juteuse et souple. C'est un vin sapide et croquant avec une finale fraîche et légèrement épicée. C'est un véritable exemple de l'appellation méconnue du Nord de la Bourgogne, présentant un Pinot Noir d'élégance et de fruit.

**IGT Toscana, Giampaolo Motta, La Massa 118,50€**

Le nez est fin et on y retrouve des parfums de violette, de myrtille, de cerise, de vanille ainsi que de réglisse.

**IGP Pays d'Oc, Domaines des Creisses, Philippe Chesnelong, Les Brunes 143,50€**

Les Brunes des Creisses présente des arômes de fruits rouges aux tanins puissants.

**Minervois, Cailhol Gautran, La Table du Loup 147€**

Arômes de cassis, de violette ou de cannelle et qui en vieillissant laissent place à des notes de cuir et de fruits confits.

**Savigny-Lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Aux Clous, Domaine d'Ardhuy 169,50€**

Bouche ample, souple et une finale gourmande avec une profusion de petits fruits rouges.

**Graves, Château Pontet La Gravière, Collection Prestige 138,50€**

Rubis brillante et soutenue. Délicat et doux mélange de fruits rouges et de moka ; après aération, complexité des fruits noirs, cacao et épices. Attaque douce et suave due aux raisins parfaitement murs ; finale très longue, fraîche et toastée très élégante.

**Saint-Émilion Grand Cru, Château Capet-Guillier, Antoine Moueix 218€**

Le nez révèle des arômes intenses de fruits noirs, cerises et mûres.