

Notre Carte des Vins

Nous avons voulu en constituant cette carte des Vins, vous faire partager du plaisir ou plutôt des plaisirs ; plaisir de découvrir des vignobles, des vigneron passionnés au travers de vins de grandes qualités.

Cette sélection se veut le reflet de la diversité et de la richesse des terroirs français ainsi que l'authenticité des hommes qui les ont travaillés, le respect de la nature et des sols, raison pour laquelle, nous nous efforçons de privilégier les vins naturels issus de l'agriculture biologique voire biodynamique. De plus, ces méthodes de production et de vinification permettent d'obtenir des vins aux définitions plus précises, et à la profondeur incomparable.

Bonnes découvertes et surtout soyez curieux !!!

*** Vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique ou en conversion

Les Vins de Champagne

L'histoire La rencontre de la géographie et de l'histoire va offrir aux vins de Champagne un destin hors du commun. C'est en effet Saint Rémi, évêque de Reims, résidant dans une villa ceinte de vignes près de l'actuel Epernay, qui baptisa Clovis quand il se convertit. Le premier roi de France fut donc sacré en Champagne et les vins de Champagne consacrés un soir de Noël 496.

Le sol La craie retient l'eau par capillarité. La vigne doit donc forcer pour l'absorber ce qui provoque une contrainte hydrique modérée au cours de la saison végétative qui favorise l'équilibre entre les différents acides du fruit, le sucre et les précurseurs d'arômes qui seront dévoilés dans le vin à venir.

L'encépagement **Le pinot noir** représente 39% du vignoble planté. Parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims. **Le meunier** représente 33% des surfaces. Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne. **Le chardonnay** occupe 28% du vignoble. C'est le cépage de prédilection de la Côte des blancs. Les vins de chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales.

Le climat Le vignoble champenois, situé à la limite septentrionale de la culture de la vigne (49°5 de latitude nord à Reims et 48° à Bar-sur-Seine), bénéficie d'une double influence climatique. Cette double influence lui offre la garantie d'une pluviosité régulière et modérée favorisant une alimentation en eau presque idéale et essentielle à la qualité des raisins.

		750ml
N.V	DEUTZ Brut Classic	67.00
2007	DEUTZ Brut Rosé	109.00
N.V	DEUTZ Brut Classic Magnum	134.00
2000	Deutz Extra Aged	135.00
1999	Cuvée William Deutz	240.00
2002	Amour de Deutz	260.00
2002	Dom Pérignon	340.00
1993	Champagne Henri Giraud	260.00
N.V	Krug Grande Cuvée	410.00
	La Coupe de Deutz Brut Classic	11.00
	La Coupe de Deutz Brut Rosé 2007	15.00
	Kir Champagne	11.50

Les Vins au Verre 10cl

2010 Viognier Vin de Pays d'Oc blanc Maison Delas	5.50
2010 Chardonnay blanc Domaine de Triennes	5.50
2010 Sauvignon blanc Marigny-Neuf vin bio	5.50
2010 Pinot noir rouge Marigny-Neuf vin bio	5.50
2007 Domaine de Triennes St-Auguste rouge	5.50
2009 Château Margillière Bastide rouge A.O.P	5.50
2010 Domaine de Triennes rosé VdP du Var	5.50
L010 Dom. de la Réaltière blanc Cuvée Cante Gaü	8.50
2008 Dom. de la Réaltière rouge Cuvée Juliette	8.50

Les Vins de dessert au Verre 8cl

Muscat de Beaumes de Venise Delas	5.60
Sauternes Château Cameron	8.00
Mauray Mas Amiel Cuvée Spéciale 10 ans d'age	8.00
Or Série Vendanges Tardives Revelette 2009	9.00

Sodas et jus de fruits

Schweppes	25cl	3.60 €
Coca-Cola	25cl	3.60 €
Jus de fruits Pago	25cl	3.60 €
Perrier	33cl	2.80 €
Heineken	25cl	4.00 €
Leffe	25cl	4.00 €
Cocktail Maison	12cl	7.00 €

Eaux minérales

San Pellegrino	100cl	6.00 €
San Pellegrino	50cl	3.50 €
Badoit	100cl	6.00 €
Badoit	50cl	3.50 €
Evian	100cl	6.00 €
Evian	50cl	3.50 €

Les Digestifs

(4cl)

Manzana verde	6.00 €
Limoncello	6.50 €
Crème de mûres sauvages	6.50 €
Peppermint Get 27	7.00 €
Framboise Sauvage	7.00 €
Poire Williams	7.00 €
Cognac Jacques Denis X.O	9.00 €
Cognac Jacques Denis 1° Cru	15.00 €
Bas-Armagnac	9.00 €
Vieux Marc de Bourgogne	7.00 €

Vieux Marc de Bourgogne du Domaine de la Romanée-Conti (3cl)

30.00 €

Les boissons chaudes

Café Illy 100% Arabica	3.00 €
Cappuccino, café crème	3.80 €
Infusions : Verveine/Tilleul	3.50 €

Les Apéritifs

Kir vin blanc	10cl	6.50 €
Kir royal	12cl	11.50 €
Porto Ruby Burmester	6cl	4.50 €
Porto White Burmester	6cl	4.50 €
Martini	5cl	4.50 €
Suze	5cl	4.50 €
Campari	5cl	4.50 €
Americano	5cl	7.00 €
Pastis	4cl	3.80 €
Pastis à l'ancienne	4cl	4.80 €
Gin	4cl	7.00 €
Vodka	4cl	7.00 €
Rhum	4cl	7.00 €

Les Whiskies

(4cl)

Clan Campbell	7.50 €
Ballantine's	7.50 €
Bourbon Four Roses	8.00 €
Jack Daniel's	8.50 €
Chivas 12 ans	9.00 €
Rare Old Chivas 18 ans	11.00 €
Nikka 12 Years Pure Malt Whisky	15.00 €
Bailey's	7.00 €

Thés & Rooibos

Thé : Earl-Grey/Darjeeling	3.80 €
Jardin rouge Rooibos	3.80 €
Cederberg Rooibos	3.80 €

Les Vins de Pays I.G.P, et les Vins de France

750ml

500ml

	2010	Viognier IGP d'Oc blanc Maison Delas Un vin de plaisir, aux arômes de pêches, et de pamplemousses	25.00	
***	2010	Marigny-Neuf Sauvignon blanc IGP Un sauvignon aux arômes caractéristiques de genêt, de buis, de bourgeons de cassis et d'agrumes	25.00	
	2010	Domaine de Triennes blanc IGP Var Un Chardonnay élégant et racé, aux notes de fleurs et d'agrumes	25.00	
***	2009	<i>Le Grand Blanc</i> de Revelette IGP B.du Rh. Un grand Chardonnay de Provence aux notes de miel, de genets et d'amandes grillées	46.00	33.00
	2006	Domaine Estoublon blanc IGP B.du Rh. Un vin élégant qui a fait l'objet d'un élevage soigné, des arômes briochés et grillés	51.00	
	2010	Domaine de Triennes rosé IGP Var Un rosé saumoné très agréable avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre	24.00	
	2007	Domaine de Triennes rouge St-Auguste IGP Var Une bouche dense et riche aux notes poivrées et épicées avec des tanins soyeux	27.00	
***	2010	Marigny-Neuf rouge Pinot noir IGP Le cépage des Bourgognes rouges, aromatique aux notes de cerises, un vin rouge désaltérant...	25.00	
	2004	Minna Vineyard rouge IGP Une robe grenat clair, nez de fruits noirs, notes fines boisées sur une touche de caramel	44.00	
		Minna Vineyard blanc Vin de France Vin blanc élégant et harmonieux, d'une grande complexité issu d'un domaine qui monte	40.00	
***	2010	Domaine de la Réaltièrre « <i>Cante Gaü</i> » Vin de France Un vin de patrimoine aux vignes centenaires, un blanc très minéral et digeste finissant sur des notes d'ananas	36.00	
***	2010	Mas Conscience « <i>Le Cas de...</i> » IGP Hérault rouge Un vin qui explose le cassis, les épices, la garrigue, avec une bouche ample complexe et gourmande.	33.00	
***	2010	Mas Conscience « <i>L'In...</i> » IGP Hérault rouge Un joli vin blanc minéral et tendu avec une belle fraîcheur et un équilibre parfait.	29.00	
***	2010	Domaine Richeaume « <i>Cuvée Tradition</i> » rouge Vin de France Un grand vin solaire à la densité parfaite, très gourmand et charmeur, une référence...	39.00	

Les Vins de Provence et du Sud:

L'histoire

A partir du II^e siècle avant J.-C., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens.

Ils développent la culture de la vigne et organisent la Provincia Romana: la Provence.

Après la chute de l'Empire Romain, il faudra attendre le Haut Moyen Age pour voir la vigne se développer à nouveau en Provence, sous l'influence cette fois des grands ordres monastiques.

Le climat

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2700 à 2900 heures par an.

Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent.

Le sol

Deux grands ensembles géologiques, l'un cristallin et l'autre calcaire, coexistent en Provence. Toute la zone ouest et nord du vignoble provençal est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. On y trouve des sites remarquables tels la montagne Sainte-Victoire, le massif de la Sainte-Baume ou encore les Gorges du Verdon. Plus à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et du Tanneron.

L'encépagement

En Provence, à la variété du relief et du climat correspond une large palette de cépages. Plus d'une douzaine entrent régulièrement dans l'élaboration des vins d'appellations d'origine de la Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité des vignobles de la région, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations. Les principaux sont : ***le grenache, la syrah, le cabernet sauvignon, le carignan, le tibouren et le mourvèdre*** pour les rouges et les rosés ainsi que : ***la clairette, le rolle, l'ugny blanc et le semillon pour les blancs.***

Les Vins rouges**750ml****500ml****375ml****Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P**

***	2009	Château La Coste « <i>Lisa</i> » Le Domaine le plus connu des Aixois, un vin charmeur et élégant	32.00	27.00	
***	2009	Château Revelette « <i>Le Grand Rouge</i> » Un grand vin d'auteur, aux arômes de garrigue avec une belle longueur	46.00	33.00	
***	2008	Domaine de la Réaltièrre « <i>Juliette</i> » Un vin au grain fin sur des notes de fruits rouges mûrs, un vin reflétant au mieux l'expression de son terroir	36.00		
	2005	Château de Beaupré « <i>Collection</i> » Vin équilibré aux arômes complexes de fruits et d'épices tout en nuances	38.00		
	2003	Château Calissane « <i>Rocher rouge</i> » Petits fruits rouges mûrs, cacao et épices, un vin tout en puissance	90.00		

Coteaux Varois en Provence A.O.P

***	2009	Château Margillière « <i>Bastide</i> » Un beau vin de terroir aux accents du sud, un vin plaisir aux tannins fondus	27.00		
-----	------	--	--------------	--	--

Côtes de Provence A.O.P

***	2009	Château Malherbe « <i>Pointe du Diable</i> » Un vin né en bord de mer, aux notes de fruits rouges et d'épices tout en fraîcheur	37.00		
-----	------	--	--------------	--	--

Palette A.O.P

	2008	Château Simone Un vin référence d'un équilibre et d'une finesse incomparables	51.00		30.00
--	------	--	--------------	--	--------------

Bandol A.O.P

	2008	Château Salettes Un Bandol aux notes épicées et poivrées typiques de son cépage le Mourvèdre	44.00	32.00	
***	2008	Domaine de la Tour du Bon Le fruité du Grenache en forte proportion apporte des notes de kirsch en contre-point des accents épicés et poivrés du Mourvèdre	40.00		

Vins rouges de Provence et du Sud (suite):

		<u>Côtes du Luberon A.O.P</u>	750ml
***	2009	Château La Dorgonne « <i>Expression du Terroir</i> » Un vin riche et savoureux aux tanins généreux et à la couleur éclatante	35.00
		<u>Les Baux A.O.P</u>	
***	2005	Château Dalméran « <i>1° Cuvée</i> » Un bouche corsée, longue et soyeuse, des tanins puissants mais dénués d'agressivité	36.00
***	2006	Château Estoublon Un vin puissant mais élégant, des arômes d'épices et de fruits mûrs	47.00
		<u>Figari A.O.P</u>	
***	2009	Clos Canarelli Un vin aux notes de fruits noirs aux parfums de caramel et d'épices	51.00

Les Vins rosés de Provence

Il y a 26 siècles, en fondant Marseille, les Grecs ont implanté en Provence les premières vignes et la culture du vin. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire qu'on peut apparenter aux Rosés puisque la macération des jus avec les peaux étaient alors inconnue ou très peu pratiquée. Ainsi la Provence est le plus ancien des vignobles français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.

		750ml	500ml
	<u>Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P</u>		
***	2010 Château La Coste « <i>Rosé d'une nuit</i> » Un rosé fruité aux notes de framboises	25.00	20.00
***	2011 Château Revelette Un rosé de repas avec de la matière et du caractère	26.00	
	<u>Côtes de Provence A.O.P</u>		
	2011 Domaine de l'Anticaille Ste Victoire « <i>Mazurka</i> » Un rosé élégant, charmeur au nez de petits fruits rouges, avec beaucoup de finesse	27.00	20.00
	2010 Château Malherbe « <i>Pointe du Diable</i> » Un vin issu de grenache et de cinsault, aux notes iodées, tout en fraîcheur	29.00	
	<u>Bandol A.O.P</u>		
	2010 Château Salettes Le rosé de Bandol typique à la couleur tendre et saumonée	36.00	27.00
	<u>Les Baux A.O.P</u>		
	2010 Domaine des Terres blanches Un rosé plaisant au nez de petits fruits rouges et à la bouche tendre	25.00	

Les Vins blancs de Provence et du Sud:

Vifs, frais, souples ou ronds et surtout très aromatiques, les vins blancs de Provence apportent leur fraîcheur aux fruits de mer et aux poissons, grillés ou en sauce. Ils sont aussi très agréables à l'apéritif.

		<u>Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P</u>	750ml	375ml
***	2010	Domaine des Terres blanches Un vin blanc de plaisir vif, nerveux et minéral	25.00	
	2010	Château de Beaupré « <i>Collection</i> » Un vin équilibré aux arômes complexes de vanille et d'épices tout en finesse	35.00	
		<u>Coteaux Varois en Provence A.O.P</u>		
***	2010	Château Margillière « <i>Bastide</i> » Vin blanc « bio » plein de fraîcheur aux arômes de pêches et de fleurs blanches	26.00	
		<u>Côtes de Provence A.O.P</u>		
	2010	Château Malherbe Un vin blanc iodé, aux saveurs d'aubépines et de fleurs blanches, une finale exquise en fraîcheur	34.00	
		<u>Cassis A.O.P</u>		
***	2009	Clos Sainte-Magdeleine Fraîcheur, minéralité et onctuosité caractérisent ce grand classique de Cassis	37.00	22.00
		<u>Palette A.O.P</u>		
	2009	Château Simone Vin blanc exceptionnel, un des fleurons de la Provence viti-vinicole	49.00	28.00
		<u>Côtes du Luberon A.O.P</u>		
***	2009	Château La Dorgonne « <i>Expression du Terroir</i> » Un vin élégant, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches	29.00	
		<u>Vin de Corse Figari A.O.P</u>		
***	2010	Clos Canarelli En bouche le vin se révèle souple, franc, rond, bien équilibré et d'une superbe longueur finale très minérale.	55.00	
		<u>Vin de Pays de l'Hérault</u>		
***	2010	Mas Conscience « <i>L'In...</i> » Vin de Pays de l'Hérault Un joli vin blanc minéral et tendu avec une belle fraîcheur et un équilibre parfait.	29.00	

Les Vins de la Vallée du Rhône

L'histoire

Par vocation la Vallée du Rhône a toujours été un passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale ou atlantique.

Dès l'Antiquité, les Grecs s'infiltrèrent au cœur de la Gaule où ils pratiquent des échanges commerciaux. La culture de la vigne et du vin se poursuit avec l'arrivée des Romains en 125 avant J.C.

Le climat

Le climat, de type méditerranéen, est marqué par le mistral, ce vent violent, nécessaire et bénéfique au développement de la vigne, né de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et celles du sud. La saisonnalité très marquée des pluies, les températures chaudes et l'ensoleillement exceptionnel caractérisent également le climat de cette région.

Le sol

Le sol, est la résultante des incidences de la végétation et du climat au cours de milliers d'années. La forte personnalité du Rhône a imprimé sa marque sur l'ensemble du bassin sédimentaire, modelant les reliefs, apportant ses alluvions pour créer, de Vienne à Avignon et des Cévennes aux contreforts des Alpes, un ensemble riche et varié.

L'encépagement

De nature composite, l'encépagement est fait de variétés provenant de trois zones viticoles. **Le Cinsault, la Clairette, le Bourboulenc** sont des cépages nés dans les pays méditerranéens de la France. **Le Grenache, le Carignan, le Mourvèdre** sont venus de provinces de l'Espagne, apportés par l'homme il y a quelques deux siècles. **La Syrah, la Roussanne, la Marsanne et le Viognier** sont à priori issus de la vigne sauvage des forêts dauphinoises.

750ml

Les Vins rouges :

	2009	Vacqueyras Domaine des Genêts	33.00
		Robe rubis soutenu, un nez de fruits mûrs et doux, avec une bouche fruitée et fondue	
***	2010	Cairanne Domaine Marcel Richaud	33.00
		Un vin issu de l'agriculture en biodynamie qui associe puissance et minéralité	
	2009	Gigondas Domaine Piaugier	37.00
		Un vrai Gigondas, qui danse sur des notes de fruits cuits et d'épices	
	2010	Crozes-Hermitage « <i>Les Launes</i> » Maison Delas	32.00
		Un Crozes classique, fruité et gourmand	
***	2010	Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillet	45.00
		La référence de l'appellation qui magnifie les arômes de la syrah tout en finesse	
	2009	Saint-Joseph « <i>Les Challeys</i> » Delas	40.00
		Un vin aux notes de fruits rouges, framboise, cassis, avec une bouche suave et désaltérante	
	2007	Châteauneuf-du-Pape Domaine du Grand Veneur	58.00
		Un Châteauneuf fin et élégant, avec des tanins soyeux et beaucoup de fraîcheur	
	2006	Châteauneuf-du-Pape « <i>La Crau Dom.</i> » Du Vieux Télégraphe	81.00
		Il séduira aussi bien les néophytes que les connaisseurs car c'est une alliance de puissance et de finesse.	
***	2008	Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel	139.00
		Le plus célèbre de l'appellation, Un des plus grands vins du monde	
***	2009	Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes	139.00
		Un vin très recherché, typique marqué par le grenache, puissant et sensuel, très bel équilibre	
***	2009	Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	84.00
		Petits fruits rouges mûrs, cacao et épices, un vin puissant mais charmeur	

750ml

Les Vins blancs :

2010	Sablet Domaine Piaugier	27.00
	Un vin exceptionnel et étonnant, gras et minéral à la fois	
2009	Châteauneuf-du-Pape Domaine du Grand Veneur	54.00
	Un blanc frais et sensuel, aux notes florales de fleurs blanches et de pêches	
2009	Châteauneuf-du-Pape « <i>La Crau</i> » Dom. Du Vieux Télégraphe	76.00
	Un grenache blanc dominant, avec une belle profondeur et beaucoup de puissance	
***	2009 Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot	45.00
	Un grand classique bio aux notes de fruits secs et de fleurs blanches	
2010	Condrieu « <i>Le Clos Boucher</i> » Domaine Delas	77.00
	Un qui impose les canons de l'appellation, un vin d'une complexité aromatique incomparable	

Les Vins de Bourgogne

L'histoire Des années 500 aux années 1400, le vin de Bourgogne acquiert une qualité reconnue par toute la Chrétienté. En ces temps guerriers, les communautés religieuses bénéficient d'une certaine protection. Fondé sur l'expérience, leur savoir s'y transmet de génération en génération. Elles ont des liens partout en Europe. L'abbaye de Cluny (909), celle de Cîteaux (1098) auront des milliers de filles. Le vin des moines (Cluny en Mâconnais et Chalonnais, Cîteaux en Côte-d'Or, Chalonnais et Chablisien, et beaucoup d'autres fondations) illustre d'étonnantes pérennités : le clos de Bèze fondé en 640 n'aura que deux propriétaires jusqu'en 1790. A Auxerre, le clos de la Chaînette est plus ancien encore. Le clos de Vougeot (1115), un seul propriétaire jusqu'en 1790.

Le sol En Bourgogne, la notion de Terroir est un concept large qui englobe à la fois des facteurs naturels et des facteurs humains. C'est en effet les vignerons, aidés parfois par le travail des moines, qui ont découvert, identifié puis mis en valeur les Terroirs. Il a fallu pour cela des siècles de labeur pour que ce concept, dont l'origine remonte au début du moyen âge, traverse le temps et soit officiellement reconnu et décrit au milieu du siècle passé avec la création de l'I.N.A.O. et des appellations d'origine.

Les climats Typiquement bourguignon, les "climats" sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes, ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de Terroir. Les "climats" transmettent à chaque Appellation de Bourgogne une personnalité organoleptique unique et remarquable. Plus de 600 climats classés en Premiers Crus constituent le vignoble de Bourgogne.

L'encépagement **Le Pinot noir** a fait, depuis la création du vignoble bourguignon, la renommée de ses grands vins rouges. A noter : le jus du Pinot noir est incolore ; c'est pourquoi, vinifié spécialement, ce même jus, issu de même cépage, donne le vin de Champagne. En Bourgogne, c'est au moment de la macération et de la fermentation en cuve que la matière colorante, contenue dans la pellicule des baies de raisin, donne au vin sa jolie teinte rouge.

Le Chardonnay est aussi, depuis des siècles, un plant bourguignon. On lui doit la renommée des grands vins blancs de la Côte de Beaune, de la Côte Chalonnaise, du Mâconnais et de Chablis.

Le Gamay a emprunté son nom à un hameau de Saint-Aubin, près de Puligny-Montrachet. C'est le Gamay noir à jus blanc qui, sur les coteaux granitiques du Beaujolais, produit des vins rouges fins, agréables et bouquetés.

Les Vins rouges :

2009	Brouilly Domaine Frédéric Aublanc	29.00
	Un vin désaltérant avec néanmoins une belle matière sur des notes de fruits rouges	
2007	Morgon Domaine J.J Vincent	28.00
	Vin plus puissant et plus complexe que le Brouilly	
***	2005 Monthélie Domaine Pierre Morey	51.00
	Un village moins connu que ces deux illustres voisins, Pommard et Volnay, profitez-en !!!	
2009	Pommard Domaine Xavier Monnot	83.00
	Un Pommard classique sur un millésime charmeur aux notes de cerises	
2009	Volnay 1°Cru Clos des Chênes Domaine Xavier Monnot	74.00
	Une robe rubis , un nez de fruits mûrs et doux, avec une bouche fruitée et fondue	
***	2007 Nuits-St-Georges 1°Cru Les Chaignots Domaine H. Gouges	90.00
	Un vin tendu sur des notes de fruits noirs, une bouche soyeuse avec beaucoup de matière	
2008	Gevrey-Chambertin Domaine Dujac	70.00
	Il associe la force à la finesse, un vin caractéristique de son terroir	
2008	Chambolle-Musigny Domaine Bruno Clair	85.00
	Un vin sur des arômes de cerises griottes, une bouche soyeuse et gourmande	

Les Vins rouges suite:

750ml

***	2004	Romanée Saint-Vivant Dom. de la Romanée Conti Un nez à dominante sous bois, une bouche suave aux notes d'épices douces	940.00
***	2005	Romanée Saint-Vivant Dom. de la Romanée Conti Une robe rubis , un nez de fruits mûrs et doux, bouche fruitée et fondue	1200.00
***	2006	Romanée Saint-Vivant Dom. de la Romanée Conti Un vin magnifique, dans une année froide très propice aux grands Pinots Noirs	900.00
***	2007	Romanée Saint-Vivant Dom. de la Romanée Conti Un grand Bourgogne qui exprime tout le potentiel de son terroir	1100.00
***	2005	Grands Echezeaux Dom. de la Romanée Conti Un vin magnifique, le Pinot noir et le terroir sont ici sublimés...	790.00
***	2006	Grands Echezeaux Dom. de la Romanée Conti Un must, un nez discret, mais une bouche pleine, suave, d'un grand équilibre	650.00
***	2007	Echezeaux Dom. de la Romanée Conti Une robe sombre, un nez de petits fruits, des tanins soyeux et nobles, énorme flacon	530.00
***	2006	La Tâche Dom. de la Romanée Conti Un monopole du domaine, Un vin de légende, tout simplement extraordinaire...	1300.00
***	2007	La Tâche Dom. de la Romanée Conti Tendre avec une attaque délicate et florale le vin s'ouvre et s'amplifie, devient profond avec un très beau gras. Tension et précision structurent la bouche qui s'étire sur des notes de cèdre et de lilas.	1450.00

Les Vins blancs :

750ml

	2007	Bourgogne Cuvée des Forgets Dom. Patrick Javillier Tendu et ciselé, un Bourgogne générique d'une très belle expression minérale	46.00
	2008	Bourgogne Domaine Dujac Un Chardonnay onctueux, d'un excellent rapport qualité-prix	47.00
***	2009	Chablis Domaine Billaud-Simon Cuvée Tête d'Or Un vin ciselé et charmeur, tout en équilibre entre minéralité et onctuosité	47.00
	2006	Chablis Grand Cru Les Grenouilles William Fèvre Digne représentant de son terroir calcaire, avec des notes d'amandes et fleurs séchées	104.00
	2006	Chablis Grand Cru Les Clos William Fèvre Un vin minéral et précis, avec des notes fruitées et acidulées, très belle longueur	115.00
	2009	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Dom. Guy Amiot Un Chassagne nerveux, ciselé, aux parfums d'amandes, de noisettes et de pain grillé	81.00
***	2007	Meursault Domaine Pierre Morey Un vin tendu, minéral, aux arômes de genêt et de miel avec une touche très légère de grillé	81.00
	2009	Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Bruno Clair Un vin précis, vif, minéral, aux notes d'amandes et d'agrumes, une bouche longue et nette	180.00
***	2001	Puligny-Montrachet Domaine Anne Leflaive Un vin tendu, nerveux, ciselé, à la minéralité profonde sur des notes de noisettes et de grillé	97.00
***	2000	Puligny-Montrachet 1 ^o cru Clavoillon Dom. Anne Leflaive Un modèle du genre, toujours sur le minéral, le boisé est fondu, le tout en dentelle	147.00
***	2001	Bâtard-Montrachet Grand-Cru Dom. Anne Leflaive Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible	385.00
***	2004	Montrachet Grand Cru Domaine de la Romanée Conti Le plus grand vin blanc du monde produit par le plus célèbre Domaine, Alors on caresse les étoiles	1800.00

Les Vins d'Alsace

L'histoire Sa situation géographique, au carrefour d'influences à la fois germaniques et romanes, raconte aussi une histoire: celle d'une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens et les Carolingiens qui font grande consommation de ce vin « tonique et qui rend gai ». La viticulture alsacienne atteint son apogée au cours du XVIe siècle. Le vignoble alsacien renaît véritablement au lendemain de la première guerre mondiale lorsque les viticulteurs s'engagent dans une politique de qualité en choisissant de produire des vins élaborés à partir de cépages typiques.

Le climat Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec.

L'encépagement Les vins de l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace, dont le cépage figure habituellement sur l'étiquette, proviennent à 100% de ce cépage.

			750ml
***	1996	Riesling Grand Cru Kastelberg Domaine Moritz Son terroir calcaire offre à ce Riesling de beaux arômes floraux et citronnés, le vieillissement exalte sa minéralité et son côté pierre à fusil.	38.00
***	2007	Gewurztraminer Beblenheim Domaine Trapet Ce vin structuré et gras possède des arômes floraux et épicés au moelleux typique de ce cépage.	37.00
***	2009	Tokay Pinot-Gris Domaine Moritz Développe une opulence et une saveur inimitables. Charpenté, rond et long en bouche.	38.00

Les Vins de la Vallée de la Loire

L'histoire

Pendant près d'un millénaire, toutes les têtes couronnées de France et d'Angleterre contribuent à la réputation des vins de Loire. Capétiens, Plantagenêt et Valois, tous encouragent, depuis la Cour jusqu'aux châteaux de la Loire, la découverte de ces vignobles princiers. Du Moyen-Age au XVème siècle, la bourgeoisie est à l'origine de l'extension des vignobles autour des villes d'Angers, de Saumur et d'Orléans.

Le climat

Des confins de la Touraine au Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continental avec une influence océanique de plus en plus limitée. La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable : en favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, elle contribue à la très grande diversité des vins.

L'encépagement

Le Sauvignon cultivé principalement dans le Centre-Loire, dont il est originaire, ce cépage fragile est très sensible au sol et au climat. Les nuances aromatiques développées par les vins dont il est issu sont multiples et fortement influencées par les terroirs. Ce cépage est principalement utilisé dans les vignobles de la Touraine et du Centre, dont il constitue le trait d'union.

Le Cabernet-Franc souvent dénommé « Breton » parce que jadis venu de la région de Nantes, alors province autonome, il serait originaire du Pays Basque espagnol. En général vinifié seul, il trouve en Val de Loire toute son expression. Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XIème siècle

		750ml
2009	Sancerre blanc La Poussie Un vin blanc sec classique aux notes de pierre à fusil	44.00
2008	Pouilly-Fumé blanc de Ladoucette Un illustre représentant du Sauvignon avec ses notes d'agrumes et son nez fumé	49.00
2010	Saumur-Champigny rouge « <i>Baron Briare</i> » Vin aux tanins fins et veloutés, avec une finale fraîche	30.00

Les Vins de Bordeaux

L'histoire La vigne est présente dans la région de Bordeaux depuis l'Antiquité. La création d'un vignoble au 1^{er} siècle fut favorisée par la relative facilité de commercer avec la Bretagne (l'actuel archipel britannique) et les régions du nord de l'Europe.

Le sol Le sous-sol est constitué de la grande plaine sédimentaire du Bassin aquitain. Elle consiste en un empilement de bancs de marnes et de calcaire déposés par la mer au Jurassique.

L'encépagement Les cépages rouges sont **Le cabernet franc, Le cabernet sauvignon, le merlot, la carmenère**. Les autres cépages rouges sont le **côt** venu de Cahors ou **le petit verdot** des Pyrénées. Ils ont globalement une couleur très sombre et des arômes un peu végétaux (poivron). L'acidité s'équilibre bien avec l'alcool et la structure tannique.

Les cépages blancs sont essentiellement **le sauvignon et le sémillon**. Le premier est devenu majoritaire voire exclusif dans les vins blancs secs. Le second est le cépage roi des vins liquoreux.

Le climat le climat est tempéré de type océanique. L'arrivée plus précoce des perturbations entraîne une année difficile. Au contraire, les années à belle arrière-saison assurent de bons millésimes.

2010	Graves rouge Château de Lionne	31.00
	Une robe grenat, avec un nez de fruits rouges et des notes finement boisées sur une touche de caramel	
2007	Haut-Médoc Cru bourgeois Château Sénylac	39.00
	Nez de fruits noirs et de cèdre, une bouche harmonieuse, un vin réussi dans un millésime exceptionnel	
2006	Haut-Médoc Cru bourgeois Château Potensac	85.00
	Vin élégant et harmonieux, d'une grande complexité issu d'un Château qui monte	
2007	Saint-Estèphe Frank Phélan 2 nd Vin du Ch. Phélan-Séjour	49.00
	Un vin éclatant de finesse et d'élégance, avec une bouche onctueuse	
2008	Saint-Julien Château Lalande	69.00
	Un nez à dominante sous bois, une bouche suave aux notes d'épices douces	
2006	Margaux Château La Tour de Bessan	55.00
	Un nez où les fruits rouges dominent, avec une bouche équilibrée, dense, avec beaucoup d'harmonie	
2006	Saint-Emilion Grand Cru Château Franc-Lartigue	49.00
	Robe rubis soutenu, un nez de fruits mûrs et doux, bouche fruitée et fondue	
2006	Sauternes Château Cameron	49.00
	La bouche est onctueuse, bien équilibrée avec une belle finale sur les fruits confits et les épices. Belle expression de la pourriture noble bien représentative du millésime.	