

# LA CAVE DU BURONNIER



Sur cette carte les tarifs sont indiqués Net TTC en Euros, service compris.  
Attention chers clients, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# NOS APERITIFS

<i>Gentiane Artisanale Louis COUDERC (Thé d'Aubrac, Intense ou Fourche du Diable)</i>	4cl 4,50€
<i>Gentiane Artisanale au Thé d'Aubrac 18%, Louis COUDERC</i>	4cl 4,50€
<i>Gentiane Artisanale La Fourche du Diable, Louis COUDERC</i>	4cl 4,50€
<i>Grande Gentiane Intense 17,17%, Maison Généstine, Clermont-Ferrand</i>	4cl 4,50€
<i>Kir Blanc d'Auvergne (Pomme Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Myrtille)</i>	12cl 4,50€
<i>Pastis Sauvage - Maison Généstine, Clermont-Ferrand</i>	4cl 4,20€
<i>Ricard</i>	4cl 4,20€
<i>Porto (Rouge, Blanc)</i>	4cl 4,50€
<i>Martini Blanc</i>	6cl 4,50€
<i>Le Gaulois, Vermouth Millésimé - Maison Généstine, Clermont-Ferrand</i>	4cl 4,50€
<i>Pastis Millésimé 2019 Château de Creissauds</i>	4cl 5,00€

# NOS BIERES ARTISANALES

<i>Albane - La Blanche - Brasserie La Couzine :</i>	4,9° - 33cl 6,8
<i>Junie - Genièvre &amp; Fût de Chêne - Brasserie La Couzine :</i>	5,7° - 33cl 6,8
<i>Verbena - La Lager Verveine - Brasserie La Couzine :</i>	4,8° - 33cl 6,8

# NOS BIERES PRESSIONS

<i>Jupiter 5,2° :</i>	25cl 3,50€ / 50cl 6,0€
<i>Chat'R Ambré - Brasserie 360 6° :</i>	25cl 4,00€ / 50cl 7,0€

# NOS SOFTS

<i>Jus de Fruit Rauch (Ananas, Fraise, Poire, Tomate, Abricot, ACE)</i>	25cl 3,6€
<i>Limonade</i>	25cl 3,6€
<i>Thé Glacé</i>	50cl 3,6€
<i>Orangina</i>	25cl 3,6€
<i>Coca</i>	33cl 3,6€
<i>Perrier</i>	33cl 3,6€
<i>Schweppes Tonic</i>	33cl 3,6€

# NOS EAUX MINERALES

<i>Volvic</i>	75cl 6,5€
<i>Chateldon</i>	75cl 6,5€

# NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Café, Café Allongé, Décaféiné</i>	2,0€
<i>Café Crème, Cappuccino</i>	4,0€
<i>Thé, Infusion</i>	3,0€
<i>Café Irlandais, Café Français</i>	7,0€

# NOS COCKTAILS

<i><u>Pink Freddy</u>: Jupiler, Menthe, Citron Vert, Purée de Fraise, Sirop de Sucre de Canne, Sirop de Sucre de Canne, Sucre de Canne, Perrier.</i>	6,0€
<i><u>Mojito Classique</u> : Havana Especial, Menthe, Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Sucre de Canne, Perrier. Variante : Fraise, Framboise ou Passion.</i>	8,0€
<i><u>Mojit'Auvergnat</u> : Verveine Alosya, Menthe, Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Sucre de Canne, Perrier.</i>	8,0€
<i><u>White Russian</u> : Grey Goose, Liqueur de Café, Lait.</i>	8,0€
<i><u>Spritz de nos Montagnes</u> : Gentiane La Fourche Du Diable, Champagne, Perrier.</i>	10,0€
<i><u>Harmonica</u> : Havana Especial, Purée de Fraise, Purée de Framboise, Jus de Pomme, Jus de Citron, Vanille.</i>	10,0€
<i><u>Passion Harmonie</u> : Havana Especial, Purée de Passion, Jus de Mangue, Jus de Citron, Crème de Framboise, Vanille, Lait.</i>	10,0€
<i><u>Whisky Sour</u> : Woodford Reserve, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne.</i>	10,0€
<i><u>Old Fashioned</u> : Woodford Reserve, Sucre de Canne, Angostura Bitter.</i>	10,0€
<i><u>Espresso Martini</u> : Grey Goose, Liqueur de Café, Sirop de Sucre Maison, Arabica pure Reserve.</i>	10,0€
<i><u>Le Glacier</u> : Gin Citadelle, Curaçao, Jus de Citron, Perrier.</i>	10,0€



# NOS FLACONS ROUGES

## AUVERGNE

**Terre et Lave Rouge - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny** 22€

Récompensé au Guide Hachette des vins 2020, ce vin rouge, issu du Gamay et Pinot Noir offre une robe pourpre très soutenue, un nez cassis fumé et grenadine des notes de mûres et cassis, légèrement fumées.

**1690 - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Tourlonias** 24€

La robe claire et dans ses premiers arômes de fruits noirs, ce vin gagne à être exploré dans ses moindres détails. Car lorsque l'on s'y attarde surgissent des notes florales et des nuances de torréfaction. La bouche, fraîche, laisse une impression gouleyante et gourmande, toute en fruits.

**Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Benoit Montel** 25€

Robe grenat brillante nez très puissant de sous bois de mûrier et d'épices. Une bouche puissante et croquante très fruitée, légèrement alcooleuse.

**Plein d'Épices - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre** 25€

Explosion de fruits rouges au nez et finale poivrée en bouche, caractérise ce 100 % Gamay. Une gourmandise pour accompagner tout vos plats.

**Les Amandiers - Châteaugay AOC - Pierre Goigoux** 26€

Le Village vigneron de Châteaugay, au nord de Clermont-Ferrand, se caractérise par son château et par sa rue de caves creusées dans le roc. Sa belle couleur pourpre, ses notes de fruits de cassis et cerises, sa bouche tonique accompagnent idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie Auvergnate.

**Les Plats - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Tourlonias** 26€

Cuvée parcellaire issue d'une seule et même parcelle plantée milieu des années 70. D'une robe assez prononcée. De belles notes de fruits noirs. Il sera ample et rond en bouche. Notes poivrées et épicées ainsi qu'un petit coté acidulé.

**348 - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny** 28€

Ce vin provient d'une sélection de parcelles de vieilles vignes situées à 348 mètres d'altitude. Une robe grenat brillante, un nez de fruits rouges gourmands, de mûres confites accompagnées d'une pointe de cannelle et sa bouche est enveloppante et fruitée

**43,5 - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny** 28€

Une robe pourpre profonde aux reflets noirs. Un nez sur des notes de fruits rouges, cassis, épices et réglisse. Une bouche surprenante avec une attaque plutôt ronde, aux arômes de cassis et myrtilles macérées, structure complexe mais pleine de finesse, fin de bouche tout en douceur. Un ensemble aromatique d'une grande richesse.

**Magma - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre** 28€

Ce Côtes d'Auvergne 100% Gamay est issu de vieilles vignes avec des notes de poivre et d'épices, à la robe pourpre, au nez de réglisse et de cacao, à la bouche souple et soyeuse.

**Clos des Amoureux - Chanturgue - Côte d'Auvergne AOC - Vincent Auzolle** 28€

Les vignes de gamay et de pinot noir poussent sur un coteau historique de la ville de Clermont-Ferrand. Vous allez être surpris par la générosité, la densité et la finale rafraichissante de cette cuvée.

**Ephémère - Puy de Dôme IGP - Domaine Miolanne** 28€

Terroir basaltique, éboulis du plateau de Gergovie. Macération carbonique. Robe grenat. Nez épicé et gourmand. En bouche, des fruits rouges, de la puissance et des épices. De la fraîcheur avec un côté mentholé.

**Le Clos - Côte d'Auvergne AOC - Les Chemins de L'Arkose** 29€

Un 100% gamay parcellaire élevé en cuve et non filtré. Belle aromatique de fruits noirs légèrement confiturés.

**En Aparté - Madargue - Côte d'Auvergne AOC - Benoit Montel** 29€

Robe grenat brillante nez très puissant de sous bois de mûrier et d'épices. Une bouche puissante et croquante très fruitée, légèrement alcooleuse.

**Verca - Puy de Dôme IGP - Gilles Persillier** 30€

Un vin rouge grenat et puissant issu de Pinot Noir, vous offrira des notes de cerises noires confites et d'épices, des tanins fins et soyeux et une finale délicate et épicée.

**Les Lauriers de 16 ares - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre** 30€

Tout en discrétion au nez, cette cuvée n'en est pas moins intéressante, car elle offre beaucoup de matière et de gras au palais. Le fruité se révèle alors et persiste durablement.





**Origine - Boudes - Côte d'Auvergne AOC - *Domaine Sauvat*** 30€

Un gamay issu d'une sélection parcellaire au lieu dit « les Chirouzes » situé à mi coteaux, exposée plein sud sur un terroir volcanique de l'Appellation Boudes. Une robe grenat, un nez fruité et généreux aux arômes de fruits rouges, une bouche harmonieuse, légèrement poivrée aux arômes de sous bois.

**Brin d'Amour - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - *Stéphane Bonjean*** 30€

Un côte d'Auvergne dans la pure tradition de Châteaugay franc et droit sur le fruit frais, croquant.

**Cuvée Gabin - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - *Stéphane Bonjean*** 31€

Un vin de plaisir, passe partout, facile, aux tanins souples et fins. Ce vin issu de gamay centenaire et de pinot noir est légèrement épicé, poivré, dû au terroir volcanique de Châteaugay.

**Lunaire - Saint-Pourçain AOC - *Terre de ROA*** 31€

Un vin épicé, ample, à la fois intense et très équilibré ! Le nez est tout en finesse, légèrement poivré et sur des arômes de fruits à noyau (cerise). La bouche est fruitée, intense et veloutée, avec une belle longueur, soulignée par des tanins fins et des notes épicées.

**La Légendaire - Côte d'Auvergne AOC - *Desprat Saint Verny*** 32€

Ce vin nous offre une robe profonde, couleur rubis légèrement violacée, prolongée par un nez, finement boisé, avec des notes de fruits rouges des bois, d'épices douces et d'humus. Une belle bouche énergique et fondue, virile et suave, toute en finesse et élégance.

**Basalte - Côte d'Auvergne AOC - *Desprat Saint Verny*** 32€

Belle couleur profonde, nez de fruits noirs, épices, boisé très léger, bouche ample et tonique, des tanins puissants mais déjà bien fondus, du cassis à la griotte, de la longueur et de la fraîcheur.

**La Frondeuse - Puy de Dôme IGP - *Pierre Goigoux*** 32€

La Frondeuse est une cuvée de Pinot Noir issue d'une sélection parcellaire rigoureuse. Après une longue cuvaison, il est élevé 12 mois en barriques, ce qui lui confère un nez intense, une bouche charnue et une structure tannique très équilibrée.

**Petrosus - Puy de Dome IGP - *Les Chemins de L'Arkose*** 33€

Un pur pinot noir cultivé en biodynamie sur un terroir très pierreux et élevé un an en barriques. Un vin ample et charnu aux saveurs minérales et balsamiques.

**L'Oeuvre - Chanturgue - Côte d'Auvergne AOC - *Pierre Goigoux*** 34€

Chanturgue est le cru le plus ancien, le plus renommé mais également le plus confidentiel (6 ha de vignes) du Puy de Dôme. Le plateau de Chanturgue est un terroir unique, issu d'une coulée de lave sur laquelle le cépage Gamay révèle de jolies notes de fruits rouges, prolongées avec élégance par notre pinot noir.

**Celtil - Côte d'Auvergne AOC - *Gilles Persillier*** 34€

Un gamay issu de vieilles vignes (plus de 100 ans) très aromatique. Le nez s'ouvre sur le pruneau et le poivre, avant d'évoluer vers des notes plus animales. D'attaque légère, la bouche évolue sur les fruits mûrs jusqu'à une longue finale épicée. Une petite production, remarquablement vinifiée.

**O'Terra - Puy de Dome IGP - *La Tour de Pierre*** 34€

Un grand bravo pour cette cuvée rare, issue du pinot noir. D'un grenat limpide, elle offre un nez riche et complexe, véritable concentré de cerise. Des notes de cuir lui confèrent un petit côté animal, avec juste ce qu'il faut d'épices pour compléter le fruit avec justesse. L'attaque est franche et chaleureuse. La rondeur de la matière et la souplesse des tanins en font un très beau vin.

**Mél - Vin de France - *Patrick Bouju & Justine Loiseau*** 34€

Nez sur de délicieuses notes de mûres sauvages, de cerise noire, de violette et d'épices douces. La bouche est ample, juteuse et complexe grâce à un savant équilibre entre tannins soyeux, gourmandise du fruit et jolie trame acidulée.

**P - Vin de France - *Patrick Bouju & Justine Loiseau*** 34€

P comme pinot noir qui provient du plateau au sol basaltique de Gergovie. Pour ce vin Nature, le raisin a été macéré en grappes entières en cuve inox. Le terroir auvergnat est bien là, pour notre plus grand bonheur. Minéral complexe souple et séduisant.

**Super B - Vin de France - *Patrick Bouju & Justine Loiseau*** 34€

Gamay issu de deux terroirs du beaujolais, Brouilly et Moulin à Vent, Le fond de vin est structuré et très profond, avec un nez sur le fruit très délicat accompagné de notes d'épices.

**Pd'A - Vin de France - *Patrick Bouju & Justine Loiseau*** 34€

Ce vin rouge est élaboré avec 100 % de raisins Pineau D'Aunis. Sur le plan gustatif, ce Pineau d'Aunis se caractérise par une bouche juste et franche, et bien que l'on retrouve le caractère poivré caractéristique de ce raisin, ce sont ici les délicieux éléments de fruits juteux qui occupent le devant de la scène, rehaussés par des chuchotements végétaux.

**Damas Noir - Puy de Dôme IGP - *Pierre Goigoux*** 35€

Après la mort il y a plus de 100 ans du Damas Noir, ou petite Syrah auvergnate, il fallut une quinzaine d'années de recherches et de travail pour le ramener à la vie ! Première révélation, le Damas Noir réapparaît dans sa plus belle robe !



**Gabin Gold - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Stéphane Bonjean** 35€

Assemblage de gamay et de pinot noir. Cette cuvée d'exception a été élevée 4 ans et 4 mois sur lies ce qui lui apporte une densité et une aromatique unique en Auvergne avec de puissantes notes d'amaretto, de cacao légèrement torréfié et de prune. Les tanins sont puissants mais très ronds. Une belle fraîcheur arrive en fin de bouche et fait de ce vin un vin à la fois très solaire et très équilibré.

**Mystik - Saint-Pourçain AOC - Terre de ROA** 38€

Vin de gastronomie sur une aromatique de fruits rouges et noirs, cerise en liqueur en premier nez qui nous ravit dès les premières sensations. En bouche, la puissance s'équilibre sur des notes épicées et empyreumatiques. Les notes toujours plus complexes et tout en équilibre complètent ce vin rouge pour amateurs de beaux assemblages qui persistent en bouche sur une longueur plaisante.

**Cuvée Centenaire - Saint-Pourçain AOC - Domaine de Bellevue** 38€

Notre Cuvée Centenaire met à l'honneur les cent ans d'existence du domaine, né en 1920. Elle est un hommage à la richesse d'un terroir unique et à un savoir-faire transmis de génération en génération. Assemblage de Gamay et de Pinot Noir, issu d'un été très chaud, cette cuvée s'annonce comme un vin rouge corsé et charpenté.

**Copains d'Abord - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Stéphane Bonjean** 39€

Le Copains d'Abord un vin qui porte bien son nom, un vin de plaisir et facile à boire, pas besoin d'être un expert pour l'apprécier. Vin complexe, fin, dansé, équilibré, élaboré à partir de Noirléouzien cépage autochtone sur des francs-pieds pré-phylloxera.

**Melting Potes - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Stéphane Bonjean** 42€

Une robe sombre grenat, un nez de fraises et de fruits noirs, une bouche ample et ronde sur notes de griottes légèrement acidulées.

**Lulu - Vin de France - Patrick Bouju** 42€

Un vin magnifique et renommé, une cuvée Lulu gourmande et veloutée, aux notes animales et épicées, et où les fruits rouges se manifestent généreusement. Lulu est issue d'une parcelle basaltique à Corent, plantée de cépages de gamay d'Auvergne de plus de soixante-dix ans d'âge. La vendange égrappée macère cinq mois en amphore. L'élevage est de douze mois en fûts de chêne.

## LANGUEDOC

**Tradition - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs** 24€

Encore un très joli vin du Champ des Soeurs, un domaine dont on ne se lasse jamais à l'Espace Vin. Très beau bouquet sur les fruits rouges et les fruits noirs, bouche très bien équilibrée, sur la fraîcheur et les épices douces, la réglisse... Les tanins sont très bien fondus, et la matière est souple et digeste.

**Pierre Mignard - Corbières AOP - Château Fontarèche** 24€

Le nez intense présente des arômes de fruits noirs et d'épices douces. L'attaque est franche et ample, conférant au vin une belle prestance gastronomique. La bouche est pleine, charnue, et présente une belle fraîcheur aromatique témoignant d'une vinification respectueuse. La Syrah confère à ce millésime un fruit éclatant, les tanins structurent délicatement la bouche et révèlent discrètement la signature tannique originale et remarquable du Piquepoul Noir.

**Vieille Fripouille - IGP Côtes Catalanes - Serre Romani** 25€

Le Carignan est une vieille fripouille de cépage ! Et il en a sous le capot le bougre, il s'attable sans rougir et sans façon avec une entrecôte d'Aubrac grillée, enchaîne à merveille sur une ratatouille confite et vous met K.O. sur un plateau de fromages bien typés.

**Le Bois des Lutins - AOP Côtes du Roussillon Village - Serre Romani** 25€

Intrigant et attirant le regard, les « terres noires de schistes » sont impressionnantes, une présence particulière et atypique qui se retrouve dans les raisins. Capricieux et Seigneur à la cave, on bichonne le résultat.

**Vieilles Vignes - Corbières AOP - Château Fontarèche** 26€

Couleur très soutenue, rubis foncé, presque noir. Le nez est puissant, mêlant épices chaudes et fragrances toastées, torréfiées. Le fruit noir est en arrière plan, mais apporte délicatesse et gourmandise. L'attaque est franche, teintée d'une fraîcheur qui va accompagner toute la dégustation. La bouche riche et harmonieuse fait apparaître un joli fruit qui vient résonner agréablement avec les notes empyreumatiques. L'ensemble est parfaitement lié, structuré par des tanins élégants.

**La Belle Histoire - AOP Côtes du Roussillon Village - Mas Delmas** 26€

Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront également s'y mêler. Les arômes de fruits rouges (mûre, fraise et cassis) sont très présents.





**Le Canon du Maréchal - IGP Côtes Catalanes - Domaine Cazes** 27€

Avec sa robe rubis, le Canon du Maréchal se caractérise par ses arômes de cassis et de garrigue avec une fin sur l'eucalyptus et la framboise sauvage. La bouche est souple et gouleyante. C'est un vin soyeux et sur la fraîcheur.

**Bel Amant - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs** 28€

Cette cuvée issue de carignan, de grenache et de mourvèdre est un classique du domaine. Elle revêt une robe grenat aux reflets violines. Le nez, intense et profond, évoque les baies rouges fraîches agrémentées de notes giboyeuses. La bouche se révèle onctueuse et gourmande, épaulée par des tanins fins, tout en retenue et néanmoins bien présents. Un bel équilibre pour ce vin qui s'étire dans une longue finale pleine de délicatesse.

**Les Champs des Mauves - Vin de France - Les Chemins de Bassac** 28€

Le cabernet sauvignon plutôt connu dans la région Bordelaise mérite pourtant une plus ample mise en lumière sur le terroir Languedocien. Ce Cabernet-Sauvignon s'exprime sur le fruit, avec rondeur et suavité. Au nez, se retrouvent des fruits rouges, des baies noires (myrtilles, cassis), rehaussés de notes de réglisse et d'épices. La bouche est juteuse et croquante, sur un registre vineux.

**Filosofia - Minervois AOC - Pierre Fil** 28€

Ce vin perpétue la tradition de la cueillette manuelle des raisins, vinifiés en grappes entières. Il surprend par son intensité, dominé par le cassis. La bouche est puissante et charpentée, avec une finale douce et savoureuse.

**Codoliera - Languedoc AOP - Sauta Roc** 28€

Robe rubis intense. Généreux et gourmand, offre une bouche d'arômes de fruits rouges frais et une grande souplesse tannique.

**Mariote - Vin de France - Domaine Ledogar** 28€

Ce vin rouge bio de Corbières est fait de carignan centenaire. Ces vieilles vignes s'offrent ici en gourmandise et en fraîcheur. C'est gorgé d'arômes fruités avec une légère pointe animale et une finale finement poivrée. Pas de bois sur ce vin rouge sec, une pure expression du terroir et de la vigne comme le font si bien ces talentueux frères qui rendent toujours des vins avec de forts potentiels de buvabilité.

**Plan B - Vin de France - Poivre d'Ane** 28€

Assemblage emblématique du Sud et des premières heures de la cuvée Poivre d'Âne, voici donc le Plan B. Une cuvée éphémère créée avec David Teyssier d'un assemblage de Grenache Noir et de Syrah. Plaisir d'un millésime, simple coup de cœur, nous le partageons ici pour vous faire patienter avec gourmandise jusqu'aux prochains rouge 2022.

**Ché Chauvio - Vin de France - Les Enfants Sauvages** 28€

Vin avec un bel équilibre grâce à sa fraîcheur. En bouche il développe des arômes des fruits rouges, puis de la garrigue dominée par le romarin et le thym. Les tanins sont soyeux et enrobent la finale fraîche.

**Sagarana - IGP Côte de Thongue - Les Chemins de Bassac** 29€

Belle robe rouge aux reflets violacés. Nez intense et subtil sur des notes de mûre, de poivre avec des touches de garrigue. Une bouche ample et expressive avec des tanins fins et soyeux, dévoilant une grande palette aromatique. Les fruits noirs amènent une belle profondeur, la finale est épicée et gourmande.

**Rouky - Pézenas AOP - Mas Farchat** 29€

Robe grenat. Bel éclat au nez sur la cerise bigarreau, le poivre gris et l'olive noire. La bouche est ronde, expressive et charnue.

**Enfants Sauvages - IGP Côtes Catalanes - Les Enfants Sauvages** 30€

Travaillé en biodynamie, le domaine des Enfants Sauvages est certifié Agriculture Biologique. Le nez, subtile, est franc et fruité. La bouche est ample et gourmande, et apporte une saveur franche de fruits des bois, soulignée par des parfums de garrigue.

**Domaine de l'Estagnol - Terrasse du Larzac AOP - Gilles Cantons** 30€

La robe est rouge profond avec reflet grenat légèrement brillant. Le nez très intense avec des notes de gelées de mûres, de cassis, enrichies par des arômes épicés et vanillés, la bouche fine et gourmande, soyeuse, avec notes de fruits noirs (cerises griottes) et d'épices.

**Les Petites Mains - Faugères AOP - L'Ancienne Mercerie** 31€

Les Petites Mains du Domaine l'Ancienne Mercerie à Faugères est un vin de plaisir par excellence. Notes fruitées et fraîches, matière souple et tendre, finale légèrement mentholée... Bref, une buvabilité maximum pour cette jolie bouteille à partager entre amis autour d'un plateau de charcuterie ou près du barbecue.

**La Tina - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs** 32€

Domaine de 16 ha situé dans la zone maritime de Fitou. Aux commandes, Laurent Maynadier, quatorzième génération de viticulteurs du cru, et Marie Valette, oenologue. Premières bouteilles en 1999. Des arômes de fruits compotés, des notes de garrigue et d'épices... L'équilibre est là, ainsi que la structure et la chair.



**Contre-Attaque - Vin de France - Domaine des Lampyres** 32€

100% Mourvèdre dans le style biodynamique. Belle robe (non filtrée) grenade, à la profondeur moyenne. Le nez est très frais sur des arômes de grenade, un peu de fraise et des notes florales. En bouche c'est juteux, léger, porté par une fraîcheur-minérale vivifiante rappelant les vins nordistes, et une pointe amer bienvenue. Une des très belle découverte du Roussillon permettant d'appréhender de manière originale ce cépage généralement travaillé en assemblage.

**100 Pur Sang Carignan - Vin de France - Poivre d'Ane** 32€

C'est au cœur du Roussillon sur le terroir d'Espira de l'Agly qu'a débuté l'histoire de cette cuvée. Une parcelle de Carignan bercée entre influences Pyrénéennes et Méditerranéenne où les équilibres se conjuguent à merveille. Il s'en est suivi une vinification douce au frais de notre cave afin de sublimer fraîcheur et aromatique de ce cépage endémique à notre région. Un Carignan vif, énergique à fort caractère : voilà notre Pur Sang !



**100 Pur Sang Grenache - Vin de France - Poivre d'Ane** 32€

Une envie de toujours de retravailler ce cépage tant aimé de façon douce et délicate. C'est sur ce millésime de gel et de compromis que son histoire a pu démarrer ; par un hasard, une rencontre et une nécessité. Ce fut donc décidé, ces magnifiques raisins du Rhône seraient aux prémices de cette cuvée. Un Grenache infusé à la fois délicat et énergique est né : toute l'élégance du Pur Sang !



**Les Brunelles - Vin de France - Domaine Ledogar** 34€

La robe est pourpre bien translucide. Le nez est expressif, sur la framboise confite, la violette et le "bonbon anglais". La bouche est ronde, souple, fraîche, avec une matière douce et fine, caressante, et une aromatique dominée par la carbo\* tout en n'excluant pas le fruit. La finale dévoile une fine mâche crayeuse, suivie par un fruit explosif et épicés.



**Compagnons - Corbières AOP - Domaine Ledogar** 34€

Il affiche une couleur violacée intense et un nez très expressif, plein de fruits rouges et noirs, avec des accents de fleurs, de viande fumée, d'anis et de garrigue. La bouche, chaleureuse, fait preuve de matière, mais aussi de fraîcheur et de gourmandise, avec des tanins modérés et plein de vitalité.



**El Angel - Vin de France - Domaine Pechepeyrou** 34€

Une belle robe pourpre révèle un nez végétal laissant place à une bouche légèrement astringente avec des nuances savoureuse de fruits secs et des tanins soyeux.

**Kiara - Terrasse du Larzac AOP - Clos Aquilem** 34€

La robe est grenat intense sur un nez puissant et complexe qui révèle des arômes anisés, de garrigue, cacao et de sous-bois. La bouche est ample, persistante sur des arômes de fruits mûrs.

**Symbiose - AOP Côtes du Roussillon Village - Mas Delmas** 35€

La robe grenat profond de ce vin donne un vrai plaisir à le transvaser dans une carafe 15 mn avant de le servir. Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront s'y mêler. Des arômes de fruits rouges le rendent encore plus séducteur.



**1682 - Corbières AOP - Château Fontarèche** 35€

Le nez développe des arômes mélangés de fruits noirs et d'épices. Les fragrances boisées sont fraîches, légèrement torréfiées. Une bouche savoureuse aux arômes frais de fruits noirs sont habillés de délicates notes grillées. Les tanins sont fins et structurent délicatement la bouche. La finale est longue, sur une agréable fraîcheur, ouvrant ce vin à d'audacieux mariages gastronomiques.

**Un Vin Pas Ordinaire - Vin de France - Les Ecrits Vins** 35€

Cette cuvée ne cherche pas à mettre en avant une appellation. Elle ne s'explique pas par un seul cépage ou son hypothétique unique expression. Elle n'est pas le vin d'un seul vigneron. Sa définition est ailleurs, sûrement dans la complémentarité des hommes qui la réalisent, qui se retrouvent dans cette étonnante cuvée d'assemblage. Dans le vin, comme en amitié, on ne peut pas tout expliquer et c'est tant mieux. C'est ce qui rend cette cuvée si spéciale, si peu ordinaire.

**Ego - AOP Côtes du Roussillon Village - Domaine Cazes** 35€

Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs que l'on retrouve en bouche agrémentés de quelques notes de réglisse, dans une matière riche et profonde avec des tanins délicats. Ce vin possède un équilibre remarquable grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur. Longue finale légèrement poivrée.



**Pleine Lune - Vin de France - Les Chemins de Bassac** 36€

Pleine Lune est un assemblage profond et savoureux de Pinot Noir avec une touche de Mourvèdre. Le premier apporte des fruits rouges et noirs soyeux et fumés, tandis que le second apporte une intensité épicée et herbacée.



**Roi des Lézards - IGP Côtes Catalanes - Les Enfants Sauvages** 37€

Le nez est, puissant, frais légèrement marqué par le fruit, alors qu'épices et arômes de garrigue s'en donnent à cœur joie. La bouche est très tendue, très pure, les fruits cohabitent ici avec épices et notes minérales. Les tanins restent souples ce qui confère à nouveau beaucoup de buvabilité.





**L'Emblématique 1936 - Grès de Montpellier AOP - Mas de Lunès** 38€

Une sélection de parcelles sur des sols argiles rouges à galets roulés essentiellement calcaires. Un tiers de la cuvée est élevée en barrique de chêne français et le reste en cuve inox. Un nez complexe que tire sur les fruits rouges mûrs, d'épices et des notes de garrigue. Un vin riche et complexe avec un équilibre remarquable. Une structure soyeuse se prolongeant sur une finale longue et mentholée.

**Alicante - Pays de L'Hérault IGP - Les Terrasse d'Elise** 39€

Une robe profonde, intense, presque sanguine, qui ne laisse passer un trait de lumière, la même profondeur que l'on retrouve au nez, puissant et fruité. La bouche est ample et suave, chargé de soleil, un panier de fruits rouges et noirs, et d'épice. Une légère acidité en finale qui vient équilibrer parfaitement ce 100% Alicante.

**XB - Pays de L'Hérault IGP - Les Terrasse d'Elise** 39€

Une robe pourpre intense, et un nez offrant des arômes de baies de cassis et de myrtilles agrémentés de notes d'épices douces, très caractéristiques de la Syrah. La bouche est charnue, dynamique et vibrante, avec des saveurs de noix croquantes et des tanins soyeux. La finale est très fraîche et présente des notes de feuilles d'eucalyptus. C'est un très joli vin qui ravira les papilles !



**Pharmakön - Vin de France - Recerca** 39€

Le mélange rouge/blanc est en train de devenir une marque de fabrique roussillonnaise. Ici, l'apport du muscat sur le grenache et la Syrah booste l'aromatique et confère une gourmandise hors norme à cette cuvée.



**Magneto - Vin de France - Recerca** 39€

Jess et Laurent nous proposent un vin tout en finesse. Les deux cépages s'harmonisent parfaitement pour nous donner un bouche délicate et croquante. Le fruit rouge et les épices tapissent le palais. Les tanins présents mais suaves amènent une fin de bouche de caractère.



**In treccio - Languedoc Pezenas AOC - Sauta Roc** 39€

Robe grenat. Vin dense et structuré. Sa finesse aromatique accompagne une bouche volumineuse, voluptueuse, complexe, mêlant épices et fruits noirs. Finale très persistante.

**La Vallée de l'Aigle - IGP Côtes Catalanes - Serre Romani** 40€

Là où les contrastes s'accroissent, l'équilibre est magnifié. C'est dans ce recoin du Roussillon que nous travaillons cette cuvée rare et précieuse, entre galets roulés et schistes noirs, une Syrah généreuse et un vieux Carignan capricieux; une expression juste et fidèle de ce terroir fort et méritant.

**Dolium - Minervois AOC - Pierre Fil** 42€

Son nez est très marqué par les arômes de torréfaction : cacao, café En bouche, on apprécie le crémeux, les tanins de velours qui enveloppent. La finale est aromatique, interminable.



**Le Haut de Perry - Terrasse du Larzac AOP - Mas des Agrunelles** 45€

Hauts de Perry est une cuvée onctueuse et gorgée de fruits. De jolis arômes de violette et de cuir sont à retrouver dans ce vin puissant. Une bouche à la fois complexe et intense, la finale est longue et l'équilibre parfait. Difficile de résister à reprendre une gorgée de plus.



**Les Clos de Paulilles - AOP Collioure - Les Clos des Paulilles** 45€

La robe est de couleur rubis et reflet grenat, le nez exprime des arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche propose une attaque franche avec un peu de caractère apporté par le cépage mourvèdre, cela reste élégant et fin, une légère minéralité ressort grâce au terroir de schistes de Collioure.



**Château Fabre Gasparet - Corbières Boutenac AOC - Famille Fabre** 47€

Robe rubis très intense. Un nez franc, épicé, avec de fins arômes de cassis. Attaque fraîche, belle matière, complexité aromatique de fruits noirs et d'épices. Finale délicate, offre des tanins fins et élégants.

**Pigeonnier - Pays de L'Hérault IGP - Les Terrasse d'Elise** 48€

La cuvée 100% carignan de l'excellent domaine de la Terrasse d'Elise, un vin qui joue sur la finesse, la fraîcheur, la souplesse et l'élégance. Un vin redoutablement séducteur.

**Noces de Lumière - IGP Côtes Catalanes - Les Enfants Sauvages** 49€

"La cuvée "Noces de Lumière", un hommage à Jim Morrison et Albert Camus, pas des enfants, mais des sauvages ; c'est-à-dire : un caractère indépendant, un esprit libre. Ce sont nos paramètres de travail à la vigne et notre style de vinification : donner une idée et une direction, puis il y a le développement qui suit en liberté. Nous trouvons cette philosophie adaptée pour le mourvèdre, un mec de la terre, pur et honnête, pas un flatteur - si on le laisse comme il est ! ». Noces de Lumière 2018 est un enchantement, un mourvèdre gracieux, de haute sapidité, à la fois floral et subtilement ligneux.



**Ledogar - Corbières Boutenac AOC - Domaine Ledogar** 50€

Ce Corbières-Boutenac est dense et structuré, on ressent son côté sudiste avec des notes d'olive noire. La finale est fraîche et épicée. C'est un vin de terroir, fermenté en barrique, élaboré à partir de grappes entières et de levures indigènes.



**Le Septième Jour - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs** 55€

Au septième jour de macération, ce jus de coulage a été entonné dans un demi-muid. Outre un joli nom de cuvée, on appréciera la robe grenat brillante comme les arômes de cassis et d'épices poivrées. En bouche, c'est la fraîcheur qui séduit : le cassis qui invite la groseille, les tanins sont maîtrisés et la finale se prolonge bien.

**M - Minervois AOC - Pierre Fil** 58€

M comme Mourvèdre, la signature du domaine, une robe rubis intense, profonde. Le nez est généreux (fruits murs, confiture) et présente des caractères. La bouche est opulente, puissante. Les tanins sont fermes et augurent une belle densité. Les arômes sont tantôt fruités, épicés, réglissés. La fraîcheur est bien présente et équilibre l'ensemble.



**Château Valoussière - Languedoc AOP - Devois des Agneaux d'Aumelas** 59€

Brillance profonde et intense. Senteurs de sous bois et saveurs de banane séchée. On a bien aimé le premier parfum qui se dégage à la dégustation: figue sèche.

**Initial - Vin de France - Divem** 66€

Grenat bistre, le nez d'encre de seiche teinté de figues pochées, de raisins de Smyrne avec un accent de garrigue où la sauge domine. Bouche au fruité suave où l'on retrouve l'expression nasale. Trait de réglisse et pointe d'anis qui soulignent et mettent en évidence le grain de cassis et renforce l'amertume délicate de l'écorce de kumquat confite. Un bitter qui apporte de la fraîcheur comme la feuille de menthe que l'on décèle volant dans l'espace palatin.



**Etoile Rouge - Languedoc AOP - Jeantet Laurent** 66€

Un nez et une bouche ample, retrouvez dans ce vin à dominance de Mourvèdre des arômes de fruits et d'épices torréfiées. Son attaque franche et son final soyeux fait de l'Etoile Rouge un vin parfaitement équilibré.

**Né Sous la Bonne Étoile - AOP Côtes du Roussillon Village - Serre Romani** 70€

C'est un vin rouge puissant, généreux et sur les fruits noirs. Des fruits qui reflètent l'expression pure des vins de Maury. Grâce aux sols de schistes et de granit, la force de la cuvée Né Sous La Bonne Etoile amène à une bouche délicate et fine. Cette cuvée de Serre Romani se caractérise par la finesse de ses tanins et le côté patiné amené par son âge.

**Les Hauts de Carol's - Pays de L'Hérault IGP - Les Terrasse d'Elise** 75€

Les Hauts de Carol's provient de vieilles vignes de cinsault (âgées de plus de 50 ans). Le vin est élevé en barriques durant 24 mois. Le nez se révèle élégant, aux arômes de fruits rouges (fraise, cerise) et aux notes mentholées et cacaotées. Le palais offre une grande pureté, une matière très soyeuse, des tanins fondus, du fruité et de la fraîcheur, une matière aérienne et racée.

**Divem - Languedoc Montpeyroux AOP - Divem** 78€

Issu de cépages méridionaux et élevé longuement dans des barriques de deux vins du Premier Cru Château Haut Brion, son nez est une explosion aromatique. Il y a tant de choses à dire avec des puissants arômes de mûres et de cerises associés à des notes florales et épicées. Soyeux en bouche, "Divem" propose des tanins enrobés et un équilibre tout en délicatesse, un style très "bourguignon" d'une finesse peu commune avec une matière caressante.

**Elise - Terrasse du Larzac AOP - Les Terrasse d'Elise** 79€

Cette cuvée Elise dévoile une robe rouge profonde et intense. Des senteurs de fruits noirs savoureux et légèrement épicés se profilent au premier nez. La bouche est ronde, soyeuse et ample. La délicatesse et la douceur du mourvèdre vient caresser le palais. La finale est élégante et ferme. La longueur est admirable et nous témoigne du potentiel de garde de ce grand flacon.



**Le Père la Minute - Faugères AOP - Domaine de Fenouillet** 80€

Une robe très sombre aux reflets violets. Un nez très ouvert de pierre à fusil et de fruits noirs sur la finesse, des notes de noisette grillée, toasté et de mûre confite. En bouche, une attaque complexe aux tanins veloutés, de la fraîcheur. Une grande concentration, un élevage de grande qualité.



**Roc d'Anglade - Pays du Gard IGP - Domaine Pedreno** 80€

Le Roc d'Anglade Rouge, élégant et frais, nous charme dès lors que l'on voit sa robe diaphane aux reflets pourpres. Son nez nous embaume d'arômes de fruits rouges et particulièrement de myrtille, cassis et mûre, le tout associé à une touche mentholée qui apporte la fraîcheur. En bouche, il libère d'intenses arômes fruités mais avec une délicatesse et une finesse qui laissent la place au ressenti.

**PMG - Pays de L'Hérault IGP - Les Terrasse d'Elise** 82€

100% Nielluccio cette cuvée PMG sort après 24 mois d'élevage. Ce cépage que l'on connaît bien en Corse fait son apparition au domaine Terrasse d'Elise. Les fruits rouges explosent au nez avec le cassis, la mûre, viennent ensuite les épices, la réglisse. Ce vin est très élégant et précis.



**100 pour Sang - AOP Côtes du Roussillon Village - Mas Delmas** 83€

Superbe vin du Soleil avec des vignes orientées plein Sud. Ce 100 % Grenache provient d'une des plus vieilles parcelles du domaine. Un élevage de plus de 2 ans dans des fûts de Chêne avec une production très limitée de 400 bouteilles par an. Un vin où les fruits rouges sont très présents avec des notes épicées voire exotiques qui mêlent les épices du sud, la vanille et une légère note de réglisse. Très élégant et raffiné, ce vin est un nectar qui en surprendra plus d'un !

## La Marèle - AOP Languedoc - Domaine la Marèle

2015	85€
2010	88€
2006	93€

C'est un assemblage de syrah, carignan et d'un peu de cabernet sauvignon provenant de parcelles de calcaire pur exposées nord/nord-est. Cela donne au vin une fraîcheur et une acidité soutenue. Élevée en barriques pendant une année, La Marèle est un vin digeste aux tanins soyeux... Le partenaire idéal d'une viande maturée.

## La Petite Sibérie - Côte du Roussillon Village - Clos des Fées - 2017 250€

Cuvée légendaire du Clos des Fées, La Petite Sibérie 2017 s'ouvre sur des notes profondes de fruits noirs (framboise, mûre), d'épices, de poivre avec une pointe de pierre à fusil. Le palais est charpenté, riche avec une belle structure qui enrobe des arômes en écho avec le nez.

# VALLÉE DU RHÔNE

## Château Gigognan - Côtes du Rhône AOC - Château Gigognan 22€

Issue principalement de Grenache et Syrah, cette cuvée a une jolie robe et un nez expressif aux arômes de fruits rouges et de poivre noir. La bouche est puissante, sur des notes de cerises, mûres et sous-bois soutenue par une belle fraîcheur en finale et une structure qui s'assouplira en vieillissant.



## Le Gras c'est la Vie - IGP Méditerranée - Famille de Boel France 26€

Le gras c'est la vie ! Tout est dit... Il explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé et presque carné. Charnu, il reste frais et gouleyant en bouche. En voilà un qui sait se tenir à table.



## Nom de Bleu - Vin de France - Sébastien Blachon 27€

Un vin simple et élégant avec un nez expressif sur les fruits noirs, les épices et la réglisse suivi de notes plus boisées et florales. Une rondeur et un équilibre en bouche.

## La Cornude - Vin de France - Ferme Chabran 28€

Ce vin a tout d'un grand de par sa douceur, son onctuosité et sa robe. Ce Côtes-Du-Rhône a été élevé en recherchant la finesse et la douceur de certaines notes florales et de fruits rouges.

## Terre des Chaux - IGP Colline Rhodaniennes - Domaine Vendôme 28€

Un vin 100% Syrah qui offre du plaisir et de la gourmandise. Une bombe de fruits, d'une belle complexité aromatique.



## Les 3 Villages - Ventoux AOP - Château La Croix des Pins 29€

Ce Ventoux est un véritable panier provençal composé de groseille, de fraise des bois sur un lit de feuilles séchées de chêne. La bouche est incroyablement fraîche et désaltérante sur le menthol et le sirop de grenadine. L'ensemble est fluide, long et gouleyant.

## Signargues - Côtes du Rhône Village - Château Gigognan 29€

Vin de terroir, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épices, poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenu par son côté floral ainsi qu'une touche boisée. Cette cuvée se caractérise par son énergie et sa droiture.



## Guerrières - Côtes-du-Rhône Villages Ste Cécile - Nelly France 30€

Voici un vin de Grenache, Caladoc et Carignan qui donnent un vin fin, avec une très belle pureté de fruit. On sent le fruit noir, les épices, la réglisse. En bouche, c'est soyeux, plein et ça reste frais.



## Rasteau - Rasteau AOC - Villa Safranier 30€

Cultivées suivant les principes de l'Agriculture Biologique, les vignes de Villa Safranier produisent les plus beaux raisins de Grenache noir et Syrah dont on puisse rêver. Leur potentiel est patiemment révélé en cave. Ainsi, le Rasteau de Villa Safranier est fidèle à son terroir d'origine. Il se révèle expressifs dans jeunesse, offrant une gourmandise agréable. En vieillissant, il conserve son caractère soyeux et suave, offrant une expérience gustative unique.

## Sainte-Cécile - Costière de Nîmes AOP - Château l'Ermite d'Auzan 30€

Une robe grenat profond et un nez de fruits rouges mûrs, mais surtout dominée par les épices : issues des garrigues (poivre gris). En bouche : très bon équilibre des fruits, des tanins, du bois et des épices. Le tout avec des notes de gibier et de cuir.



## Aleph - AOP Côtes du Rhône Villages - Massif d'Uchaux - Famille de Boel France 33€

Issu de syrah et de grenache, nous nous focalisons sur le fruit complexe de ce vin, qui allie les arômes de garrigue, d'olive noire, de fruit noir, et cela sans surmaturité ni fruit compoté ou confit. Une partie du vin est élevé en cuve, et 30% dans des fûts de 4-5 ans, pour ne pas cacher le fruit ni la minéralité. La bouche est ample, souple et montre une belle longueur sur le fruit et la fraîcheur.



**Terre d'Argence - Costière de Nîmes AOP - Château Mourgues du Grès** 37€

Sa robe est d'une grandeur profondeur de couleur est un signe de caractère. Le nez est exubérant de petits fruits noirs très mûrs rehaussé de fraîcheur épicée et de notes d'encens. En bouche, le vin est très dense et fin au palais ; il évoque un mélange de terre humide, de prune, de cassis et de garrigue (saugue et genévrier). Les tanins sont fins et soyeux.

**Eterna - Croze-Hermitage AOC - Salel & Renaud** 38€

Encore une remise en lumière d'un vieux cépage ardéchois par nos amis Elise Renaud et Benoit Salel: le Dureza. Digne père de la syrah (avec la mondeuse blanche) et descendant du Pinot-Noir. Avec de telles racines, nous sommes au croisement de la Bourgogne et du nord de la vallée du Rhône. Un nez floral et élégant de fraîcheur. La bouche est tout en dentelle, où la violette et les tanins offrent une finesse exceptionnelle.

**Boréal - Vin de France - Domaine Delhome** 39€

Un coteau d'arènes granitiques est le berceau des Syrah de 45 ans, à l'œuvre dans cette cuvée venue du nord de l'appellation. Vêtue d'une robe dense aux larmes épaisses, elle dévoile un nez capiteux de cassis, de griotte au sirop et de girofle, mâtiné de notes torréfiées de café. La bouche s'arrondit autour d'une texture gourmande de fruits rouges mûrs et de cacao, avec en soutien un élevage en fût bien fondu et des tanins fermes et généreux.

**Pulchra Terra - IGP Colline Rhodaniennes - Vignoble Hervé Avallet** 42€

Cultivé sur la rive du Rhône qui fait face aux Côtes Rôties, ce vin de Seyssuel n'a rien à envier à son voisin d'en face. Elevé ensuite 14 mois en fût de chêne français, on retrouve la structure, l'équilibre et le bouquet typique du Syrah, nous offrant un vin à l'harmonie rare.



**Rue des Poulies - Saint-Joseph AOC - Famille de Boel France** 48€

Cette Syrah est issue de terroirs granitiques en coteaux, où s'épanouissent un beau fruit noir et rouge, des épices et une belle minéralité. Le vin est ample, complexe et la trame élégante grâce à un élevage maîtrisé (50% en fûts, sans bois neuf), tannique pourtant souple.

**Alt. 330 - Croze-Hermitage AOC - Domaine Delhome** 53€

Une magnifique cuvée parcellaire à 330m d'altitude, élevée en fût. Au nez, des parfums de cerise confite et de cannelle signent la maturité des raisins. Ample dès l'attaque, longue et épicée, la bouche s'arrime à une structure tannique robuste mais fine.

**Les Dessous des Dentelles - Gigondas AOC - Château La Croix des Pins** 58€

Un millésime 2021 à l'emprunte grenache. Le nez est fruité mélange de framboise, fraise des bois et groseille. On perçoit également les typiques senteurs de chocolat noir mélangées à des notes de griottes et de Kirch. La bouche est souple ronde avec une belle sucrosité sous-tendu par les arômes de pâte de fruits.



**Ars Magirica - Cornas AOC - Famille de Boel France** 59€

Cette Syrah montre de beaux fruits noirs (mûre), une belle salinité, sur une trame fraîche, un beau volume en bouche, et une belle densité. Les tannins sont présents et bien fondus, avec une jolie matière voluptueuse.



**Clos du Roi - Châteauneuf du Pape AOC - Château Gigognan** 60€

Ce vin présente une belle robe couleur rouge cerise. Son nez expressif et flatteur de fruits rouges et sa bouche ample et progressive, sans lourdeur en fait un vin gourmand, subtil et sensuel. Les notes d'élevage viennent parfaire l'équilibre pour proposer un ensemble aérien et lumineux.

**Télégramme - Châteauneuf du Pape AOC - Domaine du Vieux Télégraphe** 62€

En véritable porte drapeau des vignobles Brunier, le Domaine du Vieux Télégraphe protège ses cuvées des assauts de la modernité à outrance en proposant des Châteauneuf-du-Pape d'un classicisme et d'une efficacité magistrale. On retrouve dans ce second vin, la fraîcheur et l'élégance du fruit, une certaine minéralité et un équilibre tout en délicatesse. Dominé par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière, c'est un Châteauneuf-du-Pape des plus élégants...

**Chante Cigale - Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Chante Cigale** 72€

Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de sous-bois, d'épices et de fruits rouges et noirs, légèrement torréfié aux arômes de cannelle et de fruits noirs. Bouche ronde, harmonieuse et persistante sur les arômes olfactifs.

**Baryte - Cornas AOC - Domaine Vendôme** 78€

La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime sur ce terroir toute sa puissance. Elle confère à ce Cornas une matière riche et une couleur sombre, presque noire. Baryte est un vin de corps et de terroir qui révèlent son élégance et sa finesse au fil de la dégustation.

**L'Ultime Repas - Vin de France - Famille de Boel France** 78€

Nous avons ainsi décidé de représenter chacune de nos parcelles de syrah dans ce vin, en regroupant nos parcelles du Rhône sud en Côtes-du-Rhône, Ste Cécile, Massif d'Uchaux, Collines Rhodaniennes, Saint Joseph et Cornas. Tout en fruits noirs et en épices complexes, avec une belle amplitude en bouche, une belle densité, des tanins soyeux extraits délicatement, et une belle longueur sur la fraîcheur, des arômes carnés et chocolatés complexes.

**Piedlong - Châteauneuf du Pape AOC - Domaine du Vieux Télégraphe** 80€

Sa robe est d'un rouge rubis translucide. Son bouquet dégage des fragrances féminines de fraises des bois et d'herbes de Provence, avec une touche poivrée. En bouche, il se révèle corsé et généreux, avec un équilibre remarquable, des tanins présents mais délicieusement veloutés, et une finale d'une remarquable longueur.

**Brun et Blonde - Côte Rotie AOC - E.Guigal** 85€

A l'œil, sa robe rouge rubis est sombre. Au nez, le vin dévoile des arômes de petits fruits rouges, d'épices et de bois. En bouche, ses tanins sont ronds et fondus avec des saveurs de framboise, de mûre et de vanille.

**Cuvée Allégresse - Hermitage AOP - Michèle Luyton - 2015** 90€

Un nez parfumé avec beaucoup d'épices, de fleurs et de minéralité pierreuse. La bouche est homogène et incroyablement fraîche avec une pureté et une profondeur impressionnantes. Vraiment riche mais aussi très frais avec des fruits profonds: une finale très longue sur note de mûre.

**Rose Pourpre - Côte Rotie AOC - Pierre Gaillard - 2015** 160€

Le nez se dévoile sur des notes de fruits noirs mûrs, de cacao, de café et d'épices. Quelques notes poivrées accentuent le caractère marqué de ce vin. En bouche le vin est droit, profond, charnu et l'aromatique se poursuit, enveloppant le palais de sa singularité.

**Les Grandes Places - Côte Rotie AOC - Jean-Michel Génin - 2013** 170€

Ce vin se dévoile tout en délicatesse, avec le temps il révèle ses touches florales douces et élégantes bien mises en valeur par un fruit rouge mûr et une touche épicée/cacaotée venant relever le tout. En bouche le toucher est soyeux, la puissance maîtrisée impressionne, la texture est ample, s'étire et révèle sa complexité grâce à une belle fraîcheur, apportant sa vivacité gracieuse.

## BEAUJOLAIS

**Brouilly - Brouilly AOC - Château de la Chaize** 29€

Une robe rubis brillant aux reflets violine caractérise ce vin au nez de fruits rouges intenses, fraises écrasées et de notes florales délicates soulignant des épices douces discrètes. Sa bouche offre ensuite de délicat fruits rouges, des tanins souples et soyeux. Un final à la fraîcheur salivante.

**Tomix - Régnié AOP - Domaine Thomas Rivier** 30€

Elevée en cuve béton, cette cuvée est un prototype de Gamay ultra-gourmand. Fruits rouges (fraise, framboise), fraîcheur, équilibre : un énorme canon avec juste ce qu'il faut de profondeur.

**Morgon - Morgon AOC - Château de la Chaize** 35€

Sa robe rubis brillante, son nez fin et délicat, sur les fruits rouges bien mûrs et les épices est suivie par une bouche à l'attaque très délicate, sur le fruit rouge, fraîche et équilibré. Finale typique de l'appellation sur des tanins à la fois terriens et aériens.

## BOURGOGNE

**Hautes-Côtes de Beaune - Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC - Domaine Labry** 32€

Un vin harmonieux et équilibré, caractérisé par sa rondeur, avec des arômes de fruits rouges et une légère persistance des tanins en finale.

**Les Combins - Mercurey 1er Cru AOC - Château d'Étroyes** 68€

Couleur très profonde, violacée. Nez intense de fruits rouges et de baies noires. Bouche bien équilibrée, finale puissante et longue avec de très beaux tanins.

**Savigny-Lès-Beaune AOP - Maison Champy** 77€

Belle robe rubis grenat intense et brillante. Belle expression aromatique. Le nez offre des arômes de fruits frais, cerise entre griotte et montmorency. La bouche est délicate, soyeuse, aromatique, dans la continuité du nez. En finale une minéralité élégante qui délivre un caractère crayeux au vin.

**Les Belle Filles - Pernand-Vergelesses AOP - Domaine Rapet** 88€

Vin limpide, clair, avec une robe grenat aux reflets rubis. Une palette aromatique gourmande de fruits noirs et rouges frais comme la mûre, la groseille, la framboise. Des nuances florales et d'encens apportent une certaine finesse. La rondeur et l'équilibre le rendent délicieux, distingué. Finale fraîche avec des tanins fins mais intenses.

**Chassagne Montrachet - Chassagne-Montrachet AOC - Domaine Lamy Pillot** 89€

On retrouve ici un vin pourpre à reflets violets, ce bel enfant affiche de bon cœur toute sa vigueur, inutile de prendre sa loupe pour y décerner des nuances fruitées et de douces subtilités. Le bois et les tanins constituent un vin assez charpenté pour durer.



**Serpentière - Savigny-Les-Beaune Premier Cru AOC - Remoissenet Père & Fils** 90€

Ce Premier Cru de Remoissenet révèle des arômes de fruits rouges frais et veloutés, une pointe d'épices et est moyennement corsé en bouche avec une grande structure.

**Aloxe-Corton - Aloxe-Corton AOP - Domaine Rapet** 99€

Aloxe-Corton est un vin de terroir, puissant, corsé, quelque peu sévère dans sa jeunesse mais de longue garde. Il présente une robe grenat, brillante et de bonne intensité. Le nez commence à s'ouvrir avec élégance avec une dominante de fruits rouges, il s'arrondit par la suite avec richesse et densité.

**Pommard - Pommard AOC - Olivier Leflaive** 116€

Nez fruité sur la mûre, le cassis et la griotte. La matière est corsée et généreuse sur une très belle structure tannique et persistante.

**Volnay - Volnay AOC - Olivier Leflaive** 116€

Ce Volnay est un vin très féminin, évoluant sur une palette aromatique allant des fruits rouges à la violette, sa rondeur le rend très séduisant avec des tanins onctueux. C'est un vin racé, élégant, grand représentant de la Côte de Beaune.

**Vosne-Romanée - Vosne-Romanée AOC - Remoissenet Père & Fils** 130€

Les arômes de champignons et de caramel de ce Vosne-Romanée expriment beaucoup de finesse avec une structure tout à fait individuelle. Viennent ensuite les nuances enjouées de framboise, de cerise et de vanille qui révèlent leur propre caractère. Son élégant rouge rubis couronne toutes les occasions festives avec style et élégance. Un corps moyennement corsé et une acidité dominante donnent un vin rouge fruité qui, harmonieux avec des tanins fins, montre beaucoup de caractère et de classe en bouche.

**En Rue de Chaux - Nuits-Saint-Georges 1er Cru - Bertrand Ambroise** 145€

Avec ce vin rouge, le domaine Ambroise nous emmène dans le nord de l'appellation Nuits-Saint-Georges, non loin de Vosne-Romanée. Dans ce climat classé Premier Cru, les sols argilo-calcaires et les vignes de pinot noir sont à mi-coteau, se prélassant agréablement en regardant vers l'est. Il en résulte un Nuits-Saint-Georges ample, suave et presque féminin.

**Cuvée Louis Max - Pommard AOC - Hospice de Beaune - 2014** 160€

Un pommard charpenté, tannique, aux notes de cassis, de prune, de poivre et de cuir. Il figure comme l'un des vins de Bourgogne les plus reconnus au monde et recherchés pour leur caractère.

## **BORDEAUX**

**Château Recogne - Bordeaux Supérieur AOC - 2019** 26€

Issu de raisins de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et d'une pointe de Carmenère. Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins ronds et soyeux, en font un flacon au contenu élégant, complexe et riche.

**XM - Saint-Emilion AOC - Xavier Milhade Wines - 2016** 32€

Un vin supe, ferme et élégant, aux savoureuses notes de baies, de cèdre et de cuir. Les raisins merlot et cabernet sauvignon utilisés pour ce vin sont élevés sur des vignes dont l'âge moyen est de 30 ans. Le vin contient également une légère touche de cabernet franc.

**Terra Recognita - Bordeaux Supérieur AOC - Château Recogne - 2016** 39€

Le millésime 2016 est impénétrable et équilibré, rouge grenat profond dans le verre; les notes parfumées intenses révèlent la présence de fruits noirs, qui s'expriment en bouche dans les mûres et les cassis. Des arômes grillés complètent l'apparence, des tanins solides dans un enrobage soyeux mènent à une finale robuste, complexe et persistante.

**Château Castera - Médoc AOC - 2016** 41€

La couleur est dense et profonde, bord du disque aux reflets bleutés. Le nez, complexe, dégage des effluves de petits fruits noirs et rouges où s'entremêlent le cassis frais et la petite griotte. A l'agitation, des notes de poivres blancs et d'épices douces agrémentent un fruité composé, façon corbeille. Le boisé est fin et délicat. La bouche au fruité dominant est ample et solide. Elle révèle pourtant des tanins soyeux et élégants. L'harmonie parfaite entre tous les éléments structurels, donne à ce vin une fraîcheur et une suavité marquée par une belle longueur en bouche.

**Château La Croix Bonis - Saint-Estèphe AOC - 2018** 45€

Intimement lié au Château Phélan Ségur, La Croix Bonis est située sur les meilleurs terroirs de Saint-Estèphe. Élevé sous-bois pendant 12 mois, il présente une belle texture aux tanins soyeux, fondus, gras et goûteux. Finale persistante, très agréable. Un vin qui procure beaucoup de plaisir en bouche.

**Baron Boutisse - Saint-Emilion Grand Cru AOC - Château Boutisse - 2018** 46€

Ce vin constitué d'une robe profonde rouge noir possède un nez de bouquet chaud et intense de moka et d'épices sucrées. En bouche ressortent des tanins fermes avec des goûts de cerise noires explosives, enveloppés dans une subtile saveur de vanille.

**Château Mauvesin Barton - Moulis en Médoc AOC - 2018** 48€

Le nez propose une alliance de tabac blond, de fruits rouges, et de menthol; il a gagné en complexité et en subtilité. La bouche n'est pas en reste avec une trame tannique à grains moyens qui tapisse bien et qui porte un fruité séduisant. L'élevage est bien dosé et le boisé bien intégré, rien n'est forcé, tout est juste. Tout est à sa place, l'équilibre est là, entre la fluidité, le volume, la fraîcheur, et les petits fruits rouges en fil conducteur, le tout par une belle tension.

**La Pommeraie de Brown - Pessac-Léognan AOC - Château de Brown - 2019** 58€

Composé de Cabernet-Sauvignon et de Merlot. La Pommeraie de Brown rouge offre un fruit gourmand et une matière juteuse. Bien loin d'un vin « standardisé », comme pour son aîné, son profil reflète les conditions du millésime, sur un fruit récolté à maturité optimale.

**Fleur de Pedesclaux - Pauillac AOC - Château Pedesclaux - 2016** 65€

Aérien, frais, gourmand au nez comme en bouche, le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse. Ses arômes de fruits sont intenses, croquants et savoureux. L'équilibre aromatique le plus constant au fil des ans s'accorde autour de fleurs blanches, de violette et de petits fruits rouges.

**Château Simard - Saint-Emilion Grand Cru AOC - 2012** 67€

Vinifié et élevé dix-huit mois en cuves béton, le 2012 de Simard (35 % de cabernet franc aux côtés du merlot) déploie un bouquet frais de violette, de fruits noirs, de roncier et d'épices. Une fraîcheur que prolonge un palais soyeux, souple et fin, aux tanins ronds, encore renforcée par une petite note de végétal noble en finale.

**Château Boutisse - Saint-Emilion Grand Cru AOC - 2016** 70€

Tout est en place, sans fausse note pour ce Grand cru dans le respect de la trilogie cabernet-sauvignon, cabernet franc et merlot. La complexité, les tanins élégants et la profondeur du vin composent un assemblage respectueux de la noblesse du millésime 2016.

**Les Plantes - Margaux AOC - Château Dufort Vivens - 2020** 70€

Le nez offre un bouquet éblouissant de fruits rouges frais, de cerise bigarreau, de mûres. En bouche, le vin prolonge cette émotion avec un jus racé, caressant, savoureux, tout en velours et en précision. Un vrai vin d'émotion, vibrant et charmeur.

**Château Les Hauts Conseillant - Lalande de Pomerol AOC - 2015** 72€

Sa palette très fine associe les fruits noirs bien mûrs à un boisé élégant aux nuances de cèdre, d'épices douces et de poivre. La bouche ne déçoit pas : on y trouve de l'ampleur, une structure suffisante, des arômes de cerise, de noyau et d'amande et des tanins bien enrobés, toastés et cacotés.

**Château Olivier - Grand Cru classé - Pessac Léognan - 2016** 80€

Le château Olivier rouge 2016 profite de la richesse fruitée du Merlot, dévoilant des notes de fruits rouges, de cerise noire et de café. Ce cépage amène de l'ampleur en bouche et offre des tanins denses et élégants d'une grande finesse. Le Merlot octroie aussi au vin une formidable longueur en bouche. Le Cabernet Sauvignon fait preuve d'une fantastique fraîcheur aromatique et révèle des tanins longs, serrés mais harmonieux grâce à l'élevage. Enfin, le Petit Verdot amène des fragrances d'épices et des tanins offrant de la tension en fin de bouche.

**By Clinet - Pomerol AOC - Château Clinet - 2018** 80€

A la dégustation, By Clinet présente une robe grenat profonde. Son nez révèle des saveurs complexes de fruits rouges secs, de pruneaux et de truffe melanosporum. L'attaque en bouche s'avère douce, fruitée et équilibrée. Elle dévoile une expression aromatique abondante, d'airelles, de groseille, de canneberge, de prune fraîche, ponctuée d'une note de noisette fraîche. Ce grand vin exprime la force et le charme du terroir Pomerolais.

**Château Moulin de la Rose - Saint-Julien AOC - 2018** 82€

Le Château Moulin de La Rose est issu d'un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot. La robe est d'une belle profondeur grenat foncé. Puissant, le nez mêle avec fraîcheur des fragrances de fruits noirs bien mûrs, des notes de violette et de réglisse. Généreuse, la bouche séduit par sa trame tannique ainsi que sa puissance soutenue par une belle fraîcheur et une suave minéralité.

**Château Cos Labory - Saint-Estèphe - Grand Cru Classé AOC - 2018** 95€

Le nez complexe et aromatique sur les fruits rouges légèrement confiturés avec des arômes grillés et de moka apportés par l'élevage sous-bois. Quelques notes épicées et florales qui donnent à l'ensemble une belle fraîcheur. La bouche est pourvue d'une attaque vive et charnue, les tanins remplissent bien la bouche mais sans dureté excessive. Sensation de richesse et de gras qui va crescendo mais sans enlever l'élégance de l'ensemble. Un très beau vin !

**Château Pédesclaux - Grand Cru classé - Pauillac - 2015** 110€

Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.

**Château La Gaffelière - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé AOC** 150€

De couleur grenat moyen à profond, la Gaffelière 2016 s'ouvre sur des myrtilles sauvages, des prunes fraîchement écrasées et des senteurs de kirsch ainsi que des notes de garrigue, de sous-bois, de thé à la rose musquée et de mine de crayon. De bouche mi-corsée à corsée, la bouche est merveilleusement élégante avec une texture douce et veloutée et une fraîcheur homogène qui porte le fruit multicouche sur une longue finale.

**Château Leoville Barton - Saint-Julien AOC - 2015** 180€

Robe noire avec de beaux arômes épicés. Le vin est de bonne densité, serré, long, raffiné, les tanins sèchent un peu, mais la matière est belle dans un style d'un grand classicisme.

**Château Vallandraud - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé AOC - 2014** 210€

Le nez est magique, si dense que l'on plonge à l'intérieur, avec une fraîcheur florale, un bouquet sensuel de fruits rouges, de grenade et d'épices, relevé par notes végétales lui apportant de la race et de la complexité. En bouche, le vin est enveloppant, juteux et frais, particulièrement élégant, renvoyant beaucoup d'énergie, avec des notes toastées, et une finale discrètement mentholée

## SUD-OUEST

**Matilat - IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Matilat** 22€

Ce côte de Gascogne rouge à base de Merlot et de Tannat allie rondeur, fraîcheur, souplesse et puissance.

**La Bête à Bon Dieu - AOP Cahors - Domaine Capelanel** 24€

La Bête à bon Dieu devrait nous porter chance, avec ce cépage Malbec, bien sûr. Un Malbec accessible, gourmand, moderne, à déguster dans sa prime jeunesse sur ses notes de fruits noirs, de fruits rouges, de fleurs, de poivre et de réglisse. Gourmand mais avec du caractère tout de même.



**BlaBlaBla - Bergerac AOC - Domaine Julien Auroux** 25€

Le Merlot juteux, juste infusé, est prompt à livrer le plus de fruit possible. Tendre et franc, le vin se construit autour d'un éclat particulier fait d'une harmonie fluide et d'un tanin aérien, croquant.



**Domaine - Bergerac AOC - Domaine Julien Auroux** 26€

Une présence tonique s'installe, délicate et franche, sur un fruit radieux et la fraîcheur qui est désormais la signature Auroux, même si les degrés montent.



**Zinzolin - Vin de France - Valérie Courrèges** 28€

" Un flot de raisins bleus " alias Zinzolin, est un assemblage de cépages dont les vignes âgées de 40 ans, sont implantées sur les coteaux du Quercy. Cet assemblage de malbec, syrah, cabernet sauvignon, merlot offre un vin original, charnu et réglissé à souhait avec une trame aux notes de fruits noirs sauvages, de fleurs rouges et une finale en bouche à la fois cacaotée et très cachou.



**Brut-All - Vin de France - Domaine Carterole** 28€

Une belle robe rouge claire. Des notes de fruits rouges et de fruits à coque caractérise se vin nature. Une bouche fruitée avec des notes de fruits rouges et de réglisse.



**Bonjour Ivresse - IGP Aveyron - Mas Lafon** 29€

Jean-Baptiste Lafon propose ici un vin d'une souplesse féline. Son assemblage, qui plus est, mêle un très beau fruité à des notes très légèrement épicées. Malgré son côté glouglou, ce jus présente en bouche une belle profondeur, une complexité harmonieuse.



**Peyrouzelles - AOP Gaillac - Causse Marines** 30€

Un nez superbe à la fois fin et sauvage, épicé, sur les fruits rouges et une complexité incroyable. La bouche est pleine de minéralité typique des sous sols calcaires du causse, mais reste veloutée et soyeuse ; les tanins vont se fondre rapidement et on termine sur une finale gourmande.



**Pech Petit - AOP Cahors - Domaine Capelanel** 32€

Le Pech Petit du Domaine Capelanel est un vin rouge puissant offrant une belle matière avec des tannins bien présents.

**Sans Bois ni Loi - Bergerac AOC - Domaine Julien Auroux** 35€

Un merlot bien mûr, esseulé dans un ensemble séveux, élancé et orchestré par un tanin séduisant mais vigoureux à tendance cacao qui raffermi les contours du vin.



**Bois Carmin - Cahors AOP - Valérie Courrèges** 38€

La cuvée Bois Carmin est produite dans un vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors, sur des vignes de 40 à 50 ans. Cette cuvée 100% malbec est issue d'une vinification parcellaire, les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Un vin non collé et non filtré d'un noir intense et pourpre, avec un nez floral, épicé, fin et complexe. En bouche, il est charnu et suave, un velouté de texture avec une finale longue et harmonieuse.



**Tome II - IGP Aveyron - Mas Lafon** 39€

Malbec, syrah et cabernet-sauvignon pour ce vin au fruit frais, lumineux et vibrant, à la chair concentrée, satinée. La légère amertume en finale tend la cuvée pour lui donner encore plus de pepes.



**Causse toujours 2017 - Vin de France - Causse Marines** 40€

Une puissance aromatique hors du commun, des fruits noirs bien mûrs. En bouche on retrouve cette intensité, des notes poivrées, de beaux amers en fin de bouche, persistant.



**Rasdu 2018 - AOP Gaillac - Causse Marines** 42€

Rasdu .... si vous êtes doué pour les jeux de mots et de lettres vous découvrirez rapidement que nous parlons du vin issu du cépage Duras. Des fruits rouges, de l'acidité et un soupçon de notes vertes avec des arômes épicés.

**Amphût - AOP Cahors - Domaine Capelanel** 44€

Cette cuvée tient son nom de l'assemblage de vins élevés en amphore et en fût de chêne qui la compose et lui confère une belle concentration du fruit en bouche, de la fraîcheur et des tannins marqués mais bien intégrés.

**Le Pigeonnier - AOP Cahors - Chateau Lagrezette** 150€

La robe est couleur rouge sombre, violacée, presque noire. Le nez d'une grande variété de fruits rouges avec des notes de fruits noirs, réglisse et cerise. La bouche puissante sans être austère, parfaite maturité des tanins et arômes de fruits rouges ouvrant sur une finale ample, fruits rouges, réglisse, cacao.

## PROVENCE



**Vespro - IGP Alpilles - Abbaye de Pierredon**

2018 58€

2017 60€

2016 64€

2015 68€

La robe brillante est d'un rouge intense. Le nez s'exprime dans un premier temps sur les fruits rouges subtilement compotés, cerises ou mûres; pour ensuite délivrer des arômes d'olive et de garrigue. L'attaque en bouche est gourmande, à la fois fraîche et parfumée, la puissance arrive ensuite avec « le poivré » de la Syrah et son soyeux tout en finesse pour finir sur une rondeur et longueur en bouche surprenante.

**Initium - IGP Alpilles - Abbaye de Pierredon** 55€



Robe rubis, le nez est sur le cacao, la garrigue (note de thym, de romarin). La bouche est fraîche et mentholée avec une acidité étonnante et une structure soyeuse. Des arômes de bois précieux persistants, une belle longueur en bouche et un potentiel de garde très prometteur.

## LOIRE

**Cabernet Franc - Anjou AOC - Domaine des Rochettes** 19€

L'expression du Cabernet. Très belle robe rouge profonde, nez harmonieux de petits fruits rouges mûrs. Vin rond et souple, belle persistance en fin de bouche.

**Vieilles Vignes - Anjou AOC - Château de Beaulieu** 24€

Macération de 15 jours environ en cuve inox. Elevage en fûts de chêne français pendant 1 an. Robe rubis, vin charpenté sain et vif. Nez marqué par une harmonie d'arômes de fruits rouges évoluant sur des notes plus épicées. Et

**Coq'licot - Saumur AOC - Robert & Marcel** 29€

Cette cuvée dévoile un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et un soupçon d'épices douces. La bouche se caractérise par une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

**Orchestrale - Vin de France - Domaine de Laffut** 38€

Macération de 11 jours en grappes entières, moitié en jarre de terre cuite, moitié en cuve bois, avec des pigeages au pied et des mouillages de chapeau quotidiens. Elevage de 6 mois en cuve bois de 15 hl. Robe grenat aux reflets violines. Nez expressif aux arômes de griottes. Attaque gourmande, milieu de bouche dense et finale fraîche et réglissée.

# NOS MAGNUM ROUGE

## *Le Gras c'est la Vie - IGP Méditerranée - Famille de Boel France* 60€

Le gras c'est la vie ! Tout est dit... Il explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé et presque carné. Charnu, il reste frais et gouleyant en bouche. En voilà un qui sait se tenir à table.

## *Les Voraces - IGP Collines rhodaniennes - Famille de Boel France* 70€

Une Syrah au rouge profond, le nez montre un beau fruit noir, rouge et des épices. En bouche, souplesse des tannins, sur un vin frais et un très bel équilibre sur un fruit complexe.

## *Rue des Poulies - Saint-Joseph AOC - Famille de Boel France* 99€

Cette Syrah est issue de terroirs granitiques en coteaux, où s'épanouissent un beau fruit noir et rouge, des épices et une belle minéralité. Le vin est ample, complexe et la trame élégante grâce à un élevage maîtrisé (50% en fûts, sans bois neuf), tannique pourtant souple.

## *Ego - AOP Côtes du Roussillon Village - Domaine Cazes* 69€

Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs que l'on retrouve en bouche agrémentés de quelques notes de réglisse, dans une matière riche et profonde avec des tanins délicats. Ce vin possède un équilibre remarquable grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur. Longue finale légèrement poivrée.

## *Les Clos de Paulilles - AOP Collioure - Les Clos des Paulilles* 90€

La robe est de couleur rubis et reflet grenat, le nez exprime des arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche propose une attaque franche avec un peu de caractère apporté par le cépage mourvèdre, cela reste élégant et fin, une légère minéralité ressort grâce au terroir de schistes de Collioure.

# NOS FLACONS BLANC

## AUVERGNE

## *Le Tracteur Blanc - Puy de Dôme IGP - Desprat - Saint Verny* 20€

Voici un vin unique en France, seul assemblage de Pinot Gris et de Chardonnay au sein de l'Hexagone. Une robe jaune aux reflets dorés, un nez intense d'abricot et d'aubépine et une bouche fine sur des notes briochée de prune blanche donne déjà à cette jeune cuvée les auspices d'un avenir plus que prometteur.

## *Terre et Laves - Côte d'Auvergne AOC - Desprat - Saint Verny* 21€

Ce chardonnay issu de parcelles situées en plein coeur des volcans d'Auvergne, offre une robe jaune pâle aux reflets verts, un nez très frais de fleur blanche et de poire et une bouche vive et fruitée, sur notes d'agrumes, de poire et de citron.

## *Les Détours de Pierre - Vin de France - Pierre Deshors* 24€

Cet assemblage Viognier Vermentino est réalisé par Pierre Deshors dans le Languedoc, lui-même vigneron au Crest. Un nez complexe de fruits blancs avec une pointe d'abricot sec et une bouche ample, rafraîchissante caractérisent cette cuvée, idéale pour l'apéritif.

## *La Fille des Vignes - Vin de France - Desprat Saint Verny* 26€

Laissez-vous tenter par ce vin doux, dernier né de la maison Desprat Saint-Verny. La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est lui très expressif sur les fruits exotiques, notes de litchi et fruits de la passion, nez fin et élégant. La bouche, gourmande et ronde, dévoile un tendre chardonnay sur des notes de fruits frais et de pêche blanche.

## *809 - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny* 26€

Intensément aromatique, ce chardonnay révèle un nez de pamplemousse rose, de fruits tropicaux et de fleurs blanches. Cette sensation gourmande se prolonge durablement au palais, renforcée par le gras.

## *44 - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny* 26€

Ce Pinot Gris élevé sur sol argilo-calcaire offre des reflets dorés élégants, des notes d'abricot, de fruits jaunes et de fleurs parfument le nez. Sa longueur, sa générosité en bouche et sa fraîcheur abricotée pointée de citronnelle donnent un bel exemple du mariage du Pinot Gris et des Volcans.

**Magma - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre** 28€

Ce vin s'ouvre sur des notes grillées et minérales, puis livre des senteurs de fleurs blanches, d'agrumes et de beurre frais bien typées de son cépage. D'une rondeur élégante en attaque, il se développe avec ampleur et richesse, équilibré par une réelle fraîcheur.

**Gabrielle - Saint-Pourçain AOP - Domaine de Bellevue** 29€

Depuis 1920, le Domaine de Bellevue voit se succéder des générations qui ont à coeur d'assurer la pérennité du vignoble. La cuvée Gabrielle a été imaginée pour la première petite-fille de la famille. Ce vin blanc incarne le renouveau générationnel.

**Domaine de Tracol - Puy de Dome IGP - Vincent Auzolle** 29€

Un Chardonnay très expressif travaillé « à la bourguignonne » par Vincent Auzolle, un jus très gras élevé un an en barrique, qui accompagnera parfaitement l'apéritif ou un plateau de fromages.

**1465 - Côte d'Auvergne AOP - Héritage Volcanique** 30€

Un nez intense de fruits exotiques et de poire. Complexité et fraîcheur en bouche avec une belle longueur se terminant par une note saline

**Au Pied Du Mur - Côte d'Auvergne AOC - Chemins de l'Arkose** 31€

La robe est d'un or éclatant. Le nez est fin, mûr, sur des notes de fruits jaunes, de fleur d'oranger, de rose fanée et d'épices. La bouche est ronde, mûre et fraîche, avec une matière charnue au fruits gourmands et épicés. On retrouve cette dernière dans une finale plus séveuse et concentrée sur des notes muscatées et épicées qui persistent longuement.

**La Légendaire - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verry** 38€

Un Chardonnay vinifié en fût de chêne puis élevé en douceur pendant un an dans les caves d'un buron cantalien. Il en résulte une belle robe dorée très brillante, un nez puissant d'abricot sec agrémenté de notes grillées et vanillées. Une bouche ample, intense et boisée, stimulée en finale par une touche mentholée;

**Les Palhas - Vin de Pays - Gilles Monier** 41€

C'est tout le terroir dont ils sont issus qui fait l'originalité de ces vins. Les roches sur lesquelles la vigne s'enracine mais aussi le climat rude qui a pour conséquence une maturation lente. On arrive notamment avec le Chardonnay à un vin curieux qui mélange un caractère septentrional de par sa fraîcheur et un caractère plus méridional de par sa longueur et ses arômes.

## LANGUEDOC

**Marie Delmas - Muscat Sec - Côte Catalane - Mas Delmas** 24€

Ce Muscat sec est un vin aux arômes intenses et féminins de fleurs et de fruits. Nez intense typé muscat, il possède une bouche vive. Les notes d'agrumes et sa pointe florale en font un vin rond et très frais avec une finale citronnée.

**Grézan Blanc - Pays d'Oc IGP - Château Grézan** 27€

Robe jaune pâle aux reflets verts argentés, nez d'agrumes et d'ananas. Bonne vivacité grâce à un point d'acidité. Sa minéralité rare pour un vin du sud vous surprendra laissant place à une grande amplitude : arômes complexes de fruits frais, de cannelle et de mangue.

**Rolle In Stone - Pays d'Oc IGP - Domaine Cazes** 31€

Un nez élégant et expressif, floral et fruité évoquant les fleurs d'acacias et la pêche blanche avec une pointe de zeste de citron. En bouche, un vin léger, frais et plaisant, qui évoque la pêche, plutôt jaune, puis les fleurs et les agrumes pour finir sur une note agréablement acidulée.

**Trémière - Vin de France - Thomas Chany** 35€

Robe jaune pâle aux reflets verts argentés, nez d'agrumes et d'ananas. Bonne vivacité grâce à un point d'acidité. Sa minéralité rare pour un vin du sud vous surprendra laissant place à une grande amplitude : arômes complexes de fruits frais, de cannelle et de mangue.

**Luminophage - Vin de France - Les Chemins de Bassac** 39€

Un nez léger avec des notes d'agrumes et d'abricots. On sent en bouche la macération légère mais une bonne matière est présente. Légèrement nacré sur la langue ce qui lui donne un goût absolument merveilleux. Comme une orange devrait l'être juteuse.

**Dona Lisa - Côte du Roussillon - Mas Delmas** 43€

Beaucoup de gourmandise dans ce moelleux issu de deux cépages aromatiques : au nez comme en bouche, des notes croquantes de fruits blancs, d'anis et de fleurs, une douceur légère, une texture tendre et une agréable fluidité.

**100 pour Sang - 2018 - Côte du Roussillon - Mas Delmas** 83€

Beaucoup de gourmandise dans ce moelleux issu de deux cépages aromatiques : au nez comme en bouche, des notes croquantes de fruits blancs, d'anis et de fleurs, une douceur légère, une texture tendre et une agréable fluidité.



# VALLÉE DU RHÔNE

## *Arthur - Vin de France - Sebastien Blachon* \_\_\_\_\_ 22€

Ce vin est issu de l'assemblage de deux cépages : Marsanne (60%) et Viognier (40%). Les parcelles sont situées dans la plaine de St Jean de Muzols sur des alluvions du Rhône. Avec une vinification en cuve, ce vin permet de découvrir les arômes de Viognier (fleurs blanches, pêche...) arômes mis en valeur par une belle acidité et une légère amertume en fin de bouche (du à la Marsanne) qui le rend très digeste.

## *Viognier - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine Delhome* \_\_\_\_\_ 25€

Belle couleur jaune pâle aux reflets légèrement nacrés, aux nez on découvre des notes d'ananas frais, d'agrumes, mêlées à des notes de fruits blancs au sirop. La bouche est charnue, ronde, avec une belle acidité en milieu de bouche, pour un vin friand, croquant, et frais.

## *Le Puit des Mejeans - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine Vendôme* \_\_\_\_\_ 27€

Un Viognier très riche, avec des saveurs d'abricots et de poire, une belle fraîcheur avec une acidité pourtant assez faible. Un vin profond et subtil.

## *Loess - Croze-Hermitage AOC - Domaine Delhome* \_\_\_\_\_ 33€

Jolie robe jaune, brillante et limpide. Le nez est fin, sur des notes florales, de tilleul, mêlées à la poire au sirop, à des notes briochées, ainsi qu'à de subtiles notes d'amandes. La bouche est élégante, fraîche, avec à nouveau des notes briochées et de fruits blancs donnant un vin charnu, fin et long.

## *Les Bruclas - Croze-Hermitage AOC - Domaine Vendôme* \_\_\_\_\_ 37€

Des arômes floraux légers, sobres et subtils pour commencer. Un vin élégant et agréable qui se finit sur des notes d'abricots et de fleurs.

## *Kaolin - Croze-Hermitage AOC - Domaine Delhome* \_\_\_\_\_ 39€

Jolie robe jaune paille, brillante, avec de beaux reflets dorés. Le nez est riche et intense avec des notes de pêche blanche, d'abricot sec, et plus subtilement des notes de noisette, de brioches beurrées. La bouche présente un très bel équilibre, à la fois riche, généreux, tout en restant fin et harmonieux. Sa fraîcheur en final donne une grande persistance en bouche.

## *Isaline - Saint-Joseph AOC - Sebastien Blachon* \_\_\_\_\_ 41€

Robe jaune dorée, nez élégant et subtil avec des notes de fleurs blanches, la bouche est fraîche et gourmande, le gras s'impose devant la vivacité.

## *Hermitage - Hermitage AOC - Michèle Luyton* \_\_\_\_\_ 78€

Le nez offre de l'écorce d'orange et de l'abricot sur une couche de miel. En bouche, un blanc riche et corsé avec une acidité contenue : coing et citron, notes secondaires de fleur d'acacia, suivies de notes boisées subtiles. La retenue et la souplesse, ainsi que la qualité savoureuse de ce vin blanc le rendent assez distingué et vaporeux.

## *La Loye - Condrieu AOC - Domaine Gérin* \_\_\_\_\_ 99€

Issu d'un sol granitique, ce Condrieu La Loye offre un jus fin et savoureux combinant l'intensité aromatique caractéristique du Viognier aux arômes gourmands de pêche et d'abricot avec des touches minérales profondes. Toute cette palette se dessine en bouche dans un élan de finesse et de tension. Magnifique.

# BOURGOGNE

## *Chablis - Chablis AOC - Jean-Marc Brocard* \_\_\_\_\_ 43€

Belle robe jaune dorée. Au nez, bouquet sur la vanille, les abricots secs avec des notes beurrées et briochées. Belle rondeur en bouche, avec des arômes de miel et de noisettes grillées, suivies d'une belle longueur.

## *Clos Chaudron - Montagny 1er Cru - Château de Davenay* \_\_\_\_\_ 48€

Belle robe jaune dorée. Au nez, bouquet sur la vanille, les abricots secs avec des notes beurrées et briochées. Belle rondeur en bouche, avec des arômes de miel et de noisettes grillées, suivies d'une belle longueur.

## *Meursault - Meursault AOC - Jean-Marie Bouzereau* \_\_\_\_\_ 110€

Belle robe jaune dorée. Au nez, bouquet sur la vanille, les abricots secs avec des notes beurrées et briochées. Belle rondeur en bouche, avec des arômes de miel et de noisettes grillées, suivies d'une belle longueur.

# BORDEAUX

*Vol Libre - Bordeaux AOC - Xavier Milhade* \_\_\_\_\_ 26€

Ce vin est l'aboutissement d'un projet familial animé par le désir de découverte et de partage, à travers un regard neuf et audacieux. Il surfe sur le thème de la Montgolfière, la deuxième passion de la famille Milhade. Le nez de Vol Libre blanc est une véritable explosion d'arômes fruités et floraux. La bouche est acidulée, légère comme l'air, franche et gourmande.

# LOIRE

*Coteaux de l'Aubance - Coteaux de l'Aubance AOC - Domaine des Rochettes* \_\_\_\_\_ 30€

Avec sa robe jaune serin, légèrement dorée et cristalline, son attaque est souple, douce, avec un moelleux très fondu, engendrant un bon équilibre sucre et acidité. Le nez est marqué par une harmonie d'arômes de miel, de vanille et de pêche..

*Instinctive - AOP Touraine - Domaine de Laffut* \_\_\_\_\_ 30€

Robe brillante aux reflets dorés. Nez expressif aux arômes de fruits exotiques et de sureau. En bouche, attaque gourmande sur le gras et finale fraîche avec une belle persistance aromatique.

*Ambivalente - Vin de France - Domaine de Laffut* \_\_\_\_\_ 41€

Quelle ambivalence dans cet assemblage de menu pineau et de gros pineau, l'un jugé plus rustique et l'autre plus noble, le tout élevé 9 mois en jarre de terre cuite. L'alliage de la terre et du sophistiqué.

# NOS FLACONS ROSÉS

# RHÔNE

*10°5 - IPG Méditerranée - La Folie Safranier* \_\_\_\_\_ 20€

En tête, retrouvez des notes de litchis, de pamplemousse et de baies roses, parfait pour se rafraîchir quand le soleil est à son apogée. On retrouve en bouche des notes d'eau de rose, de citron, la dégustation s'alanguit enfin autour de notes fruitées et florales.

# NOS CHAMPAGNE

*Brut Régence - Brimoncourt - Champagne AOC* \_\_\_\_\_ 59€

*Cuvée Chardonnay - Brun de Neuville- Champagne AOC* \_\_\_\_\_ 65€

*Blanc de Blanc - Brimoncourt - Champagne AOC* \_\_\_\_\_ 85€

*Grand Blanc Extra-Brut - 2016 - Philipponnat - Champagne AOC* \_\_\_\_\_ 120€

*Dom. Perignon - Vintage 2013 - Champagne AOC* \_\_\_\_\_ 270€

# NOS DIGESTIFS

<i>La Verte de Clermont - Maison G�nestine - 27,43%</i>	4cl 5,5�
<i>L'Herbe des Druides - Brasserie des Plantes - 28%</i>	4cl 5,5�
<i>Le Gorgeon des M�chur�s - Brasserie des Plantes - 30%</i>	4cl 5,5�
<i>Eau de vie de Prune - Louis COUDERC - 42%</i>	4cl 7,0�
<i>Eau de vie de Gentiane - Louis COUDERC - 45%</i>	4cl 7,5�
<i>Sweet Hog - Crème de Whisky</i>	4cl 5,0�
<i>Maison G�nestine (Limoncello, Menthe)</i>	4cl 4,5�
<i>1845 - Maison G�nestine, Clermont-Ferrand - 43,34%</i>	4cl 10,0�
<i>Gin de France - Citadelle - 44%</i>	4cl 6,0�
<i>Liqueur d'Eau de Vie de Poire - Vrignaud - 35%</i>	4cl 5,5�
<i>Liqueur de Caramel - Vrignaud - 17%</i>	4cl 4,5�
<i>Get 27 - 21%</i>	4cl 4,5�
<i>Eau de Vie de Poire - Distillerie La Salamandre - 45%</i>	4cl 6,5�
<i>Calvados 15 ans - Château du Breuil - 41%</i>	4cl 9�
<i>Résistance - Bas Armagnac - Laballe</i>	4cl 9�
<i>Gold 21 ans - Bas Armagnac - Laballe</i>	4cl 11�
<i>Le Laurier d'Apollon - Cognac - Fanny Fougerat</i>	4cl 9�
<i>Iris Poivr� XO - Cognac - Fanny Fougerat</i>	4cl 11�

# NOS WHISKYS

<i>Jameson - Irish Whiskey - 40%</i>	4cl 7�
<i>Jameson Stout - Irish Whiskey - 40%</i>	4cl 8�
<i>Writers Tears - Irish Whiskey - 40%</i>	4cl 9�
<i>Togouchi Premium - Japon - 40%</i>	4cl 9�
<i>Ardbeg 10ans - Scotch Whisky - 46%</i>	4cl 9�
<i>Balthazar Hedgehog - France - 45%</i>	4cl 9�
<i>Penderyn Madeira - Welsh Whisky - 46%</i>	4cl 9�
<i>Lehmann Gold - Fran�ais - 40%</i>	4cl 9,�
<i>Bellevoie Tourb� - Fran�ais - 43%</i>	4cl 9�
<i>Bellevoie Calva - Fran�ais - 43%</i>	4cl 9�
<i>Bellevoie Rhum - Fran�ais - 43%</i>	4cl 9�
<i>Bellevoie Prune - Fran�ais - 43%</i>	4cl 9�
<i>Smokehead Twist - Scotch Whisky - 43%</i>	4cl 10�
<i>Lagavulin 16 ans - Scotch Whisky - 48%</i>	4cl 12�

# NOS RHUMS

<i>H.S.E - Rhum Vieux - Martinique - 42%</i>	4cl 8�
<i>Diplomatico - Venezuela - 40%</i>	4cl 8�
<i>Ferroni Tasty Overproof - France - 70%</i>	4cl 8�
<i>Ferroni Boucan d'Enfer - France - 50%</i>	4cl 8�
<i>El Passador de Oro XO - Guatemala - 40%</i>	4cl 8�
<i>Dictador 12 ans - Colombie - 40%</i>	4cl 9�
<i>Zacapa 23ans - Guatemala - 40%</i>	4cl 10�