

Livre de Cave

HIVER 2026



LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Domaine Graeme et Julie Bott

 Condrieu, 2023

52 €

Un grand vin blanc pour de grandes occasions. Le Viognier pousse dans son plus beau terroir et offre des notes d'abricot frais.



Foie gras en terrine ou poêlé. Demi-homard rôti au beurre d'ail.



12°C



Carafage d'1 heure



2025-2026



IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, "First Flight", 2022

18 €

Une Syrah de "copains", souple et gourmande, légèrement épiceée. Ce vin sera un bon compagnon de soirée charcuteries et fromages en toute simplicité.



18°C



À la volée



2025-2027



Crozes-Hermitage Rouge, 2022 (rupture)

25 €

Un Crozes-Hermitage réconfortant avec de très belles notes de cerises relevées par un soupçon de poivre noir. C'est plutôt un vin d'automne ou d'hiver.



Pierrade, Pot au feu ou Bœuf bourguignon.



16°C



Épaulage d'1 heure



2028-2030



IGP Collines Rhodaniennes, Syrah Terroir de Seyssuel, "KĀMAKA", 2021*

48 €

Le vignoble de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône au dessus de Vienne, produit des vins rouges dans la lignée de sa voisine de la rive droite, Côte Rôtie. Les tannins sont suaves et enveloppés par la gourmandise de la burlat.



Onglet de bœuf à l'échalote, Gâteau de foie



18°C



Carafage de 2 heures



2025-2030



Côte-Rôtie, 2021*

74 €

Toute la finesse et l'élégance des syrahs de Côte Rôtie, ces grands vins ont de vraies capacités de garde.



Pintadeau de la Drôme ou ris de veau aux girolles.

Avec plusieurs années de garde : Cailles aux raisins ou Rôtie de bécasses/pigeons.



18°C



Carafage de 2 heures



2025-2027



Côte-Rôtie, 2022 *

83 €

Toute la finesse et l'élégance des syrahs de Côte Rôtie, ces grands vins ont de vraies capacités de garde.



Pintadeau de la Drôme ou ris de veau aux girolles.

Avec plusieurs années de garde : Cailles aux raisins ou Rôtie de bécasses/pigeons.



18°C



Carafage de 2 heures



2027-2035



Côte-Rôtie, 2022 (Magnum)*

170 €

Toute la finesse et l'élégance des syrahs de Côte Rôtie, ces grands vins ont de vraies capacités de garde.



Pintadeau de la Drôme ou ris de veau aux girolles.

Avec plusieurs années de garde : Cailles aux raisins ou Rôtie de bécasses/pigeons.



18°C



Carafage de 2 heures



2027-2035

Domaine Chaboud-Cellier

 Saint Péray, Roussanne, 2022	19 €
Une très belle roussanne fraîche et aromatique pour accompagner Saint Jacques, langoustines et poissons de mer, avec des accompagnements méditerranéens artichauts, fenouils, tomates, citrons et aromates.	
 12°C	 À la volée
	 2024-2026
 Saint Péray, « Boscus », 2023	24 €
Ce Saint-Péray 2023 séduit par son équilibre entre richesse aromatique et fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des notes de poire mûre, d'amande fraîche et de fleurs blanches. En bouche, la matière est généreuse sans lourdeur, portée par une belle tension et une finale saline qui prolonge le vin avec élégance.	
 12°C	 À la volée
	 2024-2026
 Vin de France, Syrah, « À l'ombre du grand cèdre », 2023/2024	11 €
Une Syrah gourmande et épicee, qui agrémentera vos repas riches d'hiver.	
 16°C	 À la volée
	 2025-2026
Domaine du Colombier	
 Hermitage, 2020	64 €
Un Hermitage, d'un millésime remarquable, puissant et racé, d'une longueur en bouche incroyable. N'hésitez pas à faire une cuisine puissante en goût pour accompagner cet immense vin. A ouvrir et carafer 4 heures à l'avance.	
 16°C	 Tournedos Rossini, Gigot d'agneau, Magret de canard mariné au piment d'Espelette
	 Décanlage d'1heure
	 2035-2037
Domaine Delhome	
 Crozes-Hermitage « Les Loess », 2023	18 €
Une très belle marsanne signée Romain Delhome. Ses notes de fleurs mellifères et d'agrumes se marieront à merveille avec les poissons de rivière et les fromages frais.	
 12°C	 Truite aux amandes ou Quenelles de brochet. Fromage frais : burrata, feta, chèvre frais...
	 À la volée
	 2024-2026
 Crozes-Hermitage « Mozaïc », 2023	17 €
La Syrah souple et juteuse sur ce Crozes en fera un allié de cuisine de printemps et d'été.	
 18°C	 Financière de dinde aux olives noires
	 À la volée
	 2026-2028
Domaine Gangloff	
 Saint Joseph 2023*	85 €
Ce Saint-Joseph charme par sa finesse et sa complexité. Au nez, des notes florales et de fruits blancs se mêlent à une légère touche de miel. En bouche, l'attaque est ample, marquée par une belle minéralité et une finale délicatement épicee.	
 12°C	 Lotte au safran
	 À la volée
	 2025-2028

Condrieu 2023 *

105 €

Le Condrieu dévoile un nez envoûtant de fruits à noyau, d'abricot et de fleurs blanches, avec une pointe de vanille. En bouche, sa texture soyeuse et son équilibre entre fraîcheur et richesse offrent une grande élégance.



Risotto aux écrevisses, Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes ou encore un fromage persillé comme la fourme d'Ambert



12°C



À la volée



2025-2028



Saint Joseph 2022 *

100 €

Ce vin séduit par son nez intense de fruits noirs mûrs, de violette et de poivre noir. En bouche, les tanins sont soyeux, soutenus par une belle fraîcheur et une finale légèrement fumée.



Magret de canard aux épices douces, un Brie truffé



18°C



Carafage de 2 heures



2027-2032



Côte-Rôtie, « La Barbarine », 2022 *

150 €

La Barbarine révèle une palette aromatique élégante, mêlant fruits rouges éclatants, épices douces et une subtile note florale de violette. En bouche, sa texture soyeuse et sa structure délicatement tannique offrent une harmonie remarquable. Assurément un grand vin.



Carré d'agneau en croute d'herbes



18°C



Carafage de 4 heures



2027-2035

Domaine Jamet



Côtes du Rhône 2023 *

28 €

Issu de vignes de viognier plantées sur les hauteurs d'Ampuis et de l'appellation Côte-Rôtie, ce vin offre un nez expressif de fleurs blanches, de fruits jaunes et une légère touche de miel. En bouche, il allie fraîcheur et rondeur, avec une belle persistance aromatique.



Apéritif estival, Ravioles de langoustines, Carpaccio de Saint Jacques



12°C



À la volée



2025-2026



Côte-Rôtie « Fructus Voluptas », 2022/2023*

78 €

Cette Côte Rôtie séduit par son nez intense de fruits rouges et noirs bien mûrs, relevé par des notes épiciées et une touche florale de violette. En bouche, elle dévoile une belle structure, des tanins fins et une finale délicatement fumée.



Fillet mignon de porc aux pruneaux,



18°C



Carafage de 2 heures



2027-2035

Domaine Jolivet

 **VDF « La cuvée de Louis » 2024** 14 €
Un assemblage de jeunes vignes de Viognier et Roussanne donne à ce vin corps et fraîcheur. Un joli vin pour des entrées et soupes.

 *Velouté de choux fleur, œuf parfait et chips de lard*
 *12°C*  *À la volée*  *2025-2026*

 **Saint Joseph « Clé de Sol », 2021** 30 €
Le cépage marsanne donne un vin gras et minéral pour accompagner vos viandes blanches rôties ou grillées.

 *Araignée de porc marinée au citron et thym, Blanquette de veau.*
 *12°C*  *Carafage d'1 heure*  *2025-2026*

 **Saint Joseph « l'instinct », 2021** 28,50 €
Une syrah typique du sud de l'appellation Saint Joseph marquée par une belle concentration de fruits noirs et surtout une minéralité (graphite) caractéristique. Un vin qui appelle à la viande rouge.

 *Côte de bœuf et poivre concassé.*
 *18°C*  *Carafage d'1 heure*  *2025-2027*

Domaine Vendôme

 **IGP Collines Rhodaniennes, Viognier « Le Puits des Méjeans », 2024** 15 €
Provenant du lieu-dit Les Méjeans, sur la commune de Crozes-Hermitage, cette cuvée 100 % Viognier naît sur des sols de gres granitique typiques du nord de la Vallée du Rhône. Le nez exhale des arômes de fleur d'oranger, d'abricot et de miel fin. En bouche, le vin allie richesse aromatique et tension minérale, offrant une expression pure et élégante du viognier septentrional.

 *Curry doux aux crevettes*
 *11°C*  *À la volée*  *2025-2027*

 **Crozes-Hermitage « Les Bruclas », 2024** 21 €
Plantées sur les sols de loess de la commune de Larnage, les vignes de Marsanne et Roussanne donnent un vin au profil raffiné et lumineux. Le nez s'exprime sur des notes de fleurs blanches, de fruits à noyau et une touche de miel d'acacia. La bouche, à la fois ronde et tendue, révèle une belle pureté de fruit et une texture élégante typique des terroirs nordiques.

 *Raviôle du Royans et crème au bleu du Vercors*
 *12°C*  *À la volée*  *2025-2029*

 **Crozes-Hermitage « Les Coulaires », 2024 (Magnum)** 46 €
Issu de vignes situées en plaine sur la commune de Merlurol, plantées sur des sols d'argiles mêlées de galets, ce Crozes-Hermitage exprime toute la franchise du fruit de la Syrah du nord. Le nez s'ouvre sur des arômes de mûre, de poivre et de violette. En bouche, la matière est souple et juteuse, avec une belle fraîcheur et des tanins fins qui prolongent la gourmandise.

 *Bavette d'aloïau à l'échalote.*
 *18°C*  *Épauler la bouteille 1 heure*  *2027-2035*

Domaine Le Vieux Murier

 **Crozes-Hermitage « Le Jardin », 2022** 22 €

Florian Buit, qui vinifie ses vins chez Jean-Louis Chave à Mauves, nous offre un vin blanc opulent, soutenu par ce qu'il faut de fraîcheur apportée par les Loess des sols Larnageois.

 *Pâté en croute, Lapin à la moutarde*



11°C



À la volée



2024-2026

 **Crozes Hermitage « Les Saviaux », 2022** 22 €

Très forte impression pour cette belle syrah, la bouche est pleine, sans mollesse, et très longue. L'aromatique de fruits noirs mais aussi de lard et d'épices en font un vin très complexe. Il y a une réelle capacité de garde sur ce vin.

 *Perdreaux en cocotte aux chasselas.*



18°C



Carafage de 2 heures



2030-2032

Domaine Verset A & E

 **Vin de France Viognier, 2023** 16 €

Un vin blanc frais et désaltérant, parfait pour l'apéritif. Le viognier révèle ici ses plus belles notes de pêche blanche.

 *Bouchées apéritives, Melon au jambon cru, plateau de fromages frais (Brocciu, Sainte Maure de Touraine)*



12°C



À la volée



2024 - 2025

 **Vin de France, Syrah, 2022/2023** 13 €

Le vin rouge en apéritif c'est possible ! Cette délicate syrah le prouvera...Avec son bouquet de pivoine et violette, ce vin vous transportera dans son univers tout en subtilité.



18°C



À la volée



2024-2026

 **Cornas, 2021** 37 €

La main de fer dans un gant de velours ! C'est ainsi que l'on peut décrire ce vin en raison de sa force et sa puissance, maîtrisées par une structure tannique très délicate.

 *Côtelettes d'agneau grillées.*

Avec plusieurs années de garde : Civet de sanglier.



18°C



Carafage de 2 heures



2030-2033

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

Domaine de la Graveirette

Vin de France « Ju de vie », 2024 10 €

Assemblage de 30 % Clairette, 30 % Grenache blanc, 30 % Roussanne et 10 % Bourboulenc, ce blanc en biodynamie séduit par son équilibre entre richesse et fraîcheur. Le nez évoque les agrumes mûrs, la pêche blanche et une touche florale. La bouche, ample mais tendue, offre une belle vivacité avec une finale délicatement saline.

 Poulet rôti aux citrons confits, Tarte fine à la courgette et brebis frais



12°C



À la volée



2025- 2027

Vin de France « Ju de vie », 2024 10 €

Assemblage de 60 % Syrah et 40 % Grenache, ce rosé en biodynamie séduit par son nez expressif de fruits rouges frais, de pivoine et d'agrumes. La bouche est vive et gourmande, portée par une belle tension et une finale désaltérante, idéale pour les beaux jours.

 Brochette de crevettes grillées, Melon et jambon cru.



12°C



À la volée



2025-2027

Vin de france, « Musc », 2022 11 €

Issu du cépage Marselan, ce vin se distingue par un nez gourmand de fruits noirs, de violette et de garrigue. La bouche associe rondeur et fraîcheur, avec une matière juteuse et des tanins souples qui renforcent son côté digeste et convivial.

 Pizza pepperoni, Burger maison.



16°C



À la volée



2024-2027

Domaine Antoine Graillot et Niepoort

Côtes du Rhône, « Clos Somi », 2024 16 €

C'est le 4^{ème} millésime d'Antoine Graillot sur le Clos Somi acheté en 2018. Tout est fin et élégant dans ce vin qui laisse l'impression que tous les arômes ont infusés lentement. L'élevage est très doux lui aussi, fait dans des gros contenants en bois (foudres et demi-muides) et œuf en béton.

 Piperade basque. Encornets au chorizo.



16°C



À la volée



2026-2028

Domaine Richaud

Côtes du Rhône, « Terre d'aigle », 2022/2023 13 €

Une expression très sudiste de la grenache (65%) complétée ici par la syrah, le Carignan et la Counoise. Ses notes épicées et ses tannins délicats trouveront résonnance dans une cuisine épicee.

 Couscous ou Ribs de porc laqués au paprika.



16°C



À la volée



2024-2026

Cairanne, « l'Ebrescade », 2021 30 €

La grande cuvée du domaine ! Les très vieilles vignes donnent des rendements faibles mais une concentration du fruit incroyable. Les arômes de mûre et de fraise sont soutenus par des notes de torréfaction délicates et les épices douces. Assurément un beau vin de garde (10/15 ans)

 Côte de veau et jus corsé, Croque-monsieur à la truffe.



16°C



Carafage de 2 heures



2024-2035

L'ALSACE

Domaine Josmeyer

 Alsace Gewurztraminer, « Les Folastries », 2021 24 €

Place à la cuisine exotique avec ce magnifique gewurztraminer, ample, sur des notes de rose et de litchi.

 Tajine de lotte aux abricots et cajou ou Jambon braisé à l'ananas.

 10°C  À la volée

 2025-2026

 Alsace Riesling, « Le Kottabe », 2023 25 €

Magnifique riesling gras et floral. Les deux grands crus Hengst et Brand viennent compléter les terroirs de graves, habituels pour cette cuvée, ayant souffert de la chaleur pendant l'été. Cela donne une sensation d'ampleur et de minéralité superbe.

 Volaille pochée sauce suprême, Ris de Veau snackés.

 11°C  Carafage de 2 heures

 2024-2034

 Alsace Pinot Auxerrois, « H », 2020 27 €

Un vrai coup de cœur pour cette cuvée du domaine. H fait référence au grand cru « Hengst » d'où il provient, mais le Pinot Auxerrois n'étant pas un des 4 cépages nobles d'Alsace ne s'appellera pas Alsace Grand Cru. Le vin est d'un équilibre et d'une complexité dingue.

 Filet mignon de porc et chanterelle.

 10°C  À la volée

 2024-2025

 Alsace Grand Cru Hengst Pinot Gris, 2018 41 €

La robe dorée précède un nez généreux de coing, mirabelle et fine fumée, souligné par des touches de miel et d'épices douces. En bouche, la matière ample et soyeuse est dynamisée par une trame saline et une finale longue, à l'équilibre presque sec malgré la richesse aromatique.

 Poulet curry/coco, Foie gras poêlé.

 11°C  Carafage d'1 heure

 2024-2028

Maison Trimbach

 Alsace Riesling, « Clos Sainte Hune », 2018 * 260 €

Un riesling d'exception, dévoilant un nez complexe mêlant agrumes mûrs, fleurs blanches et une minéralité saline. En bouche, sa précision, son équilibre entre fraîcheur et tension, et sa longue persistance en font un vin rare et remarquable.

 Turbot poché au bouillon safrané

 10°C  Carafage de 3 heures

 2027-2068

 Alsace Riesling, « Clos Sainte Hune », 2019 100^{ème} Anniversaire* 360 €

Le Clos Sainte Hune 2019 de la maison Trimbach, célébrant le 100^e anniversaire de cette cuvée mythique, incarne l'excellence absolue du riesling. Indéniablement le plus grand riesling au monde, il offre un nez complexe mêlant agrumes confits, fleurs blanches et une minéralité intense. En bouche, sa précision, sa tension et sa longueur extraordinaire en font une véritable légende.

 Homard bleu breton rôti au beurre citronné, Risotto à la truffe blanche d'Alba

 10°C  Carafage de 3 heures

 2028-2069

LE BEAUJOLAIS

Maison Le Nid (Famille Lardet)

 **Moulin à Vent, « Tradition », 2022** 20 €

Le Gamay sur ce Moulin à Vent offre de belles notes de griottes et d'épices douces, la bouche est fraîche, souple et structurée par de beaux tannins très digestes.

 *Paupiette de veau aux champignons de Paris*

 *18°C*  *À la volée*

 *2025-2028*

 **Moulin à Vent, « Rochegrès », 2022 (Magnum) *** 60 €

La grande cuvée du domaine ! Cette petite parcelle de vieilles vignes (80 ans) produit un vin riche et complexe. Il sera important de garder en cave ce magnum, pour que le boisé s'intègre bien au vin et que les arômes de cuir et d'épices viennent se mêler à la fête. Une bouteille pour les 20 ans de l'enfant né en 2022 en somme...

 *Paupiette de veau aux champignons de Paris*

 *18°C*  *Carafage de 3 heures*

 *2032-2047*

LE BORDELAIS

Domaine de l'Aurage (Famille Mitjavile)

 **Castillon – Côtes de Bordeaux, « Le Versant », 2020** 23 €

Un vin à avoir absolument dans sa cave. Une façon d'accéder à un grand bordeaux à un prix plus que raisonnable. Elegance, finesse, complexité aromatique, puissance... tout y est !

 *Confit de Canard, Entrecôte de bœuf sauce béarnaise.*

 *16°C*  *Carafage d'1 heure*

 *2024-2027*

LA BOURGOGNE

Domaine Cavea (Famille Gouges)

 **Montagny 1^{er} Cru « Nos Lieux-Dits », 2023 (Rupture)** 40 €

Premier millésime de ce nouveau domaine en Côte Chalonnaise, créé par la famille Gouges de Nuits-Saint-Georges, et déjà une entrée parmi les grands. Ce vin impressionne par son nez empyreumatique sur la pierre à fusil et une bouche pure, ample et élégante, portée par une sensation beurrée qui lui confère une belle gourmandise.

 *Gratin de ravioli du Royan au saumon*

 12°C

 *Carafage d'1 heure*

 2025-2030

Domaine Dubreuil-Fontaine

 **Bourgogne, « Les Crenilles », 2023** 19 €

Issu de vignes de Chardonnay plantées en plaine à Pommard, ce vin séduit par sa rondeur et sa gourmandise. Son nez dévoile des arômes de fruits à chair blanche, de miel et une touche briochée. En bouche, la texture ample et beurrée est équilibrée par une belle fraîcheur.

 *Risotto au Parmesan*

 12°C

 *À la volée*

 2025-2028

 **Pernand Vergelesse 1^{er} Cru « Clos Berthet – Monopole », 2023 (Rupture)** 53 €

Situé à proximité du Grand Cru Corton-Charlemagne, ce monopole offre une expression puissante et raffinée du terroir. Son nez mêle agrumes confits, épices douces et une subtile touche minérale. La bouche, ample et volumineuse, déploie une belle tension qui équilibre sa richesse, avec une finale longue et élégante.

 *Homard Bleu rôti et beurre citronné*

 12°C

 *Carafage d'1 heure*

 2025-2030

Domaine Alain Gras

 **Saint Romain, « Les cinq climats », 2022** 35,50 €

Ce chardonnay de la côte de Beaune, nous offre une belle intensité aromatique de fleur blanches, agrumes, et poire juteuse, le tout, porté par une belle acidité fraîche et désaltérante.

 *Poulet aux langoustines, Quenelles de brochet sauce Nantua*

 12°C

 *Carafage d'1 heure*

 2027-2030

Domaine Anne Gros

 **Crémant de Bourgogne, Brut « La Fun en Bulles »** 24 €

La légendaire Anne Gros assemble 80% de Pinot Noir, 20% de Chardonnay sur cette cuvée. Le vin est délicat mais consistant porté par des bulles légères et une mousse crémeuse. Anne Gros ne fait pas que des grands vins rouges, elle excelle aussi dans les vins effervescents.

 *Feuilletés apéritifs, Andouillette à la moutarde, Panna cotta et coulis passion*

 10°C

 *À la volée*

 2025-2027

Coteaux Bourguignons « Vieilles Vignes », 2023* 35 €

Issu de vieilles vignes de 50 ans, ce Coteaux Bourguignons 2023 dévoile un nez gourmand de fruits rouges frais, de violette et de subtiles notes épicées. La bouche est élégante et soyeuse, portée par une belle fraîcheur et des tanins fins, offrant une expression pure et accessible du terroir.

 Filet mignon de porc aux herbes

 18°C

 À la volée

 2025-2030

Chambolle-Musigny « La Combe d'Orveau », 2023* 100 €

Ce Chambolle-Musigny incarne l'élégance du terroir avec un nez délicat de fruits rouges frais, de pétales de rose et une subtile touche minérale. En bouche, la texture est soyeuse, les tanins d'une grande finesse, et la finale longue et aérienne, révélant une belle profondeur aromatique.

 Filet de canette aux cerises

 18°C

 À la volée

 2028-2033

Vosne-Romanée « Les Barreaux », 2023*(Rupture) 130 €

Ce Vosne-Romanée issu du climat *Les Barreaux* dévoile un nez envoûtant de fruits noirs, d'épices douces et une touche florale typique du terroir. En bouche, l'attaque est ample, portée par des tanins soyeux et une belle tension, offrant une finale longue et épicee.

 Epoisse affiné

 18°C

 Épauler la bouteille 2 heures

 2033-2038

Echezeaux Grand Cru « Les Loachausses » 2023* 250 €

Ce Grand Cru exprime toute la noblesse de son terroir avec un nez profond mêlant fruits noirs mûrs, violette et notes boisées délicates. En bouche, l'équilibre est remarquable entre puissance et finesse, avec une trame tannique soyeuse et une finale longue et racée.

 Lièvre à la royale

 18°C

 Épauler la bouteille 2 heures

 2035-2045

Clos Vougeot Grand Cru « Le Grand Maupertui » 2023* 260 €

Ce Clos Vougeot issu du climat *Le Grand Maupertui* impressionne par son intensité aromatique, mariant fruits noirs, épices et une pointe de sous-bois. La bouche est puissante et structurée, avec des tanins d'une grande finesse et une finale persistante, promesse d'un superbe potentiel de garde.

 Carré de veau aux girolles

 18°C

 Épauler la bouteille 2 heures

 2035-2045

Richebourg Grand Cru, 2023* 790 €

Véritable joyau du domaine, ce Richebourg incarne toute la majesté de son terroir. D'une profondeur et d'une complexité exceptionnelles, il déploie un nez envoûtant de fruits noirs, de rose fanée et d'épices nobles. En bouche, l'équilibre est parfait entre puissance et raffinement, avec une texture veloutée, des tanins ciselés et une finale interminable, promesse d'une immense garde. Un vin d'exception, signature du savoir-faire d'Anne Gros.

 Chevreuil sauce Grand Veneur

 18°C

 Épauler la bouteille 2 heures

 2030-2050

Domaine Simon Faure

 **Vin de France, « Chef un p'tit vert », 2023** 19 €
Premier millésime de ce jeune domaine, ce Chardonnay s'exprime dans un style épuré et tendu, révélant une grande énergie. Un vin qui ne manque pas de pep's, la bouche droite et ciselée déploie une superbe vivacité et une finale saline.

 *Tartare de bar, Huîtres de pleine mer*

 12°C

 *À la volée*

 2025-2027

 **Saint Véran « Les Cras », 2023 (rupture)** 35 €

Ce vin affirme le style du domaine avec une belle matière en attaque, immédiatement équilibrée par une finale très tendue, signature des vins de Simon Faure. La haute acidité naturelle, préservée pour éviter l'ajout de soufre, apporte énergie et précision à ce Chardonnay iodé et minéral, doté d'une belle allonge.

 *Carpaccio de Saint Jacques au yuzu*

 12°C

 *Carafage de 2 heures*

 2025-2033

Domaine Julien Gérard & Fils

 **Bourgogne Aligoté, « Les Creusottes », 2023 (Rupture)** 20 €

Le cépage Aligoté est connu pour composer la recette traditionnelle du Kir. Ici, le domaine Julien propose un très beau vin blanc « de terrasse » dont les arômes de pomme granny et d'acacia donneront le change à vos légumes croquants en sauce tartare.

 *Bâtonnets de légumes sauce tartare, Tsatsiki, Houmous.*

 12°C

 *À la volée*

 2025

 **Bourgogne Pinot Noir « Origine », 2022** 23 €

Voilà tout ce que l'on attend d'un pinot noir de Bourgogne, de belles notes de framboises fraîches des tannins souples et délicats à souhait.

 *Blanquette de veau*

 18°C

 *À la volée*

 2025-2028

 **Bourgogne Pinot Noir « Origine », 2023** 25 €

Voilà tout ce que l'on attend d'un pinot noir de Bourgogne, de belles notes de framboises fraîches des tannins souples et délicats à souhait.

 *Blanquette de veau*

 18°C

 *À la volée*

 2025-2028

 **Côte de Nuits Villages « Armand », 2021** 33 €

Une des cuvées les plus emblématiques du domaine, le vin est franc, généreux dominé par des notes de mûres sauvage, les sols argilo-calcaire apportent une certaine minéralité donnant à l'ensemble un parfait équilibre.

 *Perdreaux en cocotte, jus au thym.*

 18°C

 *À la volée*

 2025-2028

Nuits Saint Georges, 2022 56 €

Une appellation mythique de Bourgogne donnant des vins profonds et terriens. Ici, Etienne Julien nous dévoile un Nuits Saint Georges complexe mais toujours dans la finesse. Déjà accessible à la dégustation, il sera à son apogée en 2029, pour un moment gustatif exceptionnel.



Bœuf Wellington.



18°C



À la volée



2030-2032

Domaine Roland Lavantureux

Chablis, « Vauprin » 2023 35 €

Issu d'un coteau exposé sud-ouest sur la commune de Lignorelles, ce chablis se distingue par sa maturité et sa tension équilibrée. Le nez dévoile des arômes d'agrumes mûrs, de pierre à fusil et de fleurs blanches. La bouche est ample, ciselée, portée par une fine salinité qui souligne la pureté du chardonnay et la signature minérale du terroir.



Blancs de poulet à la crème et moutarde. Salade de haricots verts, pamplemousse et crevettes au curry.



12°C



À la volée



2024-2028

Maison Le Nid (Famille Lardet)

Macon-Village, 2023 20 €

Les terroirs de calcaire apportent équilibre et tension à ce millésime 2022 qui s'annonçait chaud et puissant. L'élevage en cuve inox laisse toute sa place à l'aromatique typique du Chardonnay : zest de citron, pamplemousse et quelques notes de terre.



Blancs de poulet à la crème et moutarde. Salade de haricots verts, pamplemousse et crevettes au curry.



12°C



À la volée



2024-2028

Domaine Tollot Beaut

Chorey les Beaune « Pièce du Chapitre-Monopole », 2022 33 €

Issu d'un monopole du domaine, ce Pinot Noir séduit par son expression pure et élégante. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges croquants, de pivoine et une touche subtile d'épices. En bouche, la texture est soyeuse, portée par des tanins fins et une belle fraîcheur, offrant un vin accessible dès sa jeunesse tout en promettant une belle évolution.



Suprêmes de volaille aux champignons



18°C



À la volée



2025-2035

Savigny-Lavières 1^{er} Cru, 2022 49 €

Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de fruits rouges mûrs, de violette et d'épices douces, avec une touche subtile de sous-bois. La bouche, ample et veloutée, révèle une belle concentration, des tanins fondus et une finale longue et harmonieuse, marquée par une élégante gourmandise.



Ravioli de foie gras en bouillon.



18°C



À la volée



2025-2035

Aloxe-Corton 1^{er} cru « Les Vercots », 2021* 70 €

Ce 1er Cru des Vercots dévoile un nez élégant, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs, de sous-bois et de fines notes épicées. En bouche, l'attaque est ronde et harmonieuse, avec une texture soyeuse et des tanins bien intégrés, soutenus par une belle fraîcheur qui offre une finale longue et précise.



Fillet mignon de veau aux Morilles.



18°C



À la volée



2028-2040

LA CHAMPAGNE

Françoise Bedel

Champagne, « Origin'elle » 46 €

Une bulle délicate, fine et élégante pour ce Champagne de la vallée de la Marne composé à 80% de Pinot meunier, 15% de Chardonnay et 5% de Pinot noir. C'est un Champagne d'apéritif de grande classe mais qui trouvera aussi sa place à table avec de beaux accords « Terre et Mer ».

 *Langoustines et purée de betteraves rouges ou Calamars en marinade aigre douce et radis. Fromages très crémeux (Saint-Marcellin ou un Brillat-Savarin...)*



8°C



À la volée



2024-2026

Champagne, « Entre ciel et terre » 60 €

50% de Chardonnay, 35 % de Pinot meunier et 15 % de Pinot noir. Françoise Bedel produit un Champagne de grande intensité aromatique, mêlant dans un très bel équilibre, minéralité et fruits jaunes.

 *Poulet de Bresse aux morilles.*



8°C



À la volée



2025-2026

Champagne, « comme autrefois », 2006 * 122 €

45% Pinot meunier, 30% Pinot noir, 25 % Chardonnay.

Une bulle délicate et fugace anime un vin plein et complexe, sur des notes de fruits secs, de pain toasté et une allonge saline. Un très grand Champagne.

 *Tête de veau au curry ou des Pieds de cochon à la truffe noir.*



10°C



À la volée



2026-2030

Patrick Boivin

Champagne, 1^{er} Cru brut Cuvée Réserve 30 €

Le « classique » de la maison Boivin, un Champagne résolument de « soif » avec ses arômes d'agrumes frais et une pointe d'amertume salivante qui appelle naturellement à un autre verre...



8°C



À la volée



2024-2025

Champagne, 1^{er} cru « Pierry », 2020* 40 €

Sélection parcellaire en 100% Meunier. Le visuel est magnifique, couleur « œil de perdrix », la bouche se montre fine et délicate avec une trame ferrique, d'arôme de pomme cuite.

 *Toasts de boudin noir sur compotée de pommes ou œuf meurette.*



10°C



À la volée



2024-2025

Champagne, 1^{er} cru « Cumières », 2018 60 €

Des Chardonnays plantés sur des terroirs de Meunier...pas commun. Ce style gourmand et riche, très floral aussi (sureau, tilleul, verveine, fleur d'oranger) évolue vers des notes tertiaires, de champignon de paris et d'amandes grillées.

 *Blanquette de veau, Pogne façon « pain perdu » et sa crème glacée à la noix torréfiée.*



8°C



À la volée



2026-2028

Champagne Blanc de blanc, « Epernay » 2018 57 €

Pour cette cuvée de parcelles d'Épernay, nous retrouvons un style de blanc de blanc plus conventionnel où l'on sent l'expression du terroir crayeux et des notes aromatiques fraîches de citron et de pamplemousse.

 Cuisses de grenouilles ou Escargots en beurre persillé, Salade de haricots verts au crabe et gelée de pamplemousse.
 8°C  À la volée  2024-2026

Leclaire-Thiefaine

Champagne, Grand cru de Cramant, « cuvée 3 » 52 €

Nous sommes pour cette maison, dans les plus beaux terroirs de chardonnay en champagne. Ce vin à l'empreinte crayeuse, nous emporte dans une palette aromatique vaste avec des notes d'écorces d'agrumes mais aussi fermentaires, de pain au levain.

 Gravelax de saumon ou Huîtres chaudes et son sabayon de champagne.
 8°C  À la volée  2025-2028

Champagne, Grand cru Blanc de blanc, « Cuvée 06 » Zéro dosage 54 €

Belle découverte d'un champagne très pur, étincelant, salin. Constantin Leclaire a vinifié ses premiers vins au domaine familial en 2020.

 Langoustines au naturel, caviar oscietre, tarte au citron meringuée.
 8°C  À la volée  2026-2028

Deutz

Champagne, brut « Classic », N/M 47 €

Un grand classique signé Deutz : assemblé à parts égales des trois cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay), il offre une bulle fine, un nez élégant de fleurs blanches et de fruits jaunes, et une bouche droite, équilibrée, d'une grande pureté. Un style raffiné, net, toujours impeccable, qui fait la réputation de la maison.

 Gougères, Tempura de légumes.
 8°C  À la volée  2026-2027

Remi Leroy

Champagne, Extra brut, N/M 35 €

Un Champagne, où le Pinot noir (60%) apporte une belle rondeur et quelques notes de noisettes. Le Chardonnay (35%) apportera la tension et l'élégance florale. Un champagne d'apéritif et de fête.

 8°C  À la volée  2025-2026

Champagne, Extra brut (Magnum) 81 €

Un champagne, où le Pinot noir (60%) apporte une belle rondeur et quelques notes de noisettes. Le Chardonnay (35%) apportera, la tension et l'élégance florale. Un champagne d'apéritif et de fêtes. Les champagnes se goûtent toujours mieux en magnum, et surtout le plaisir dure plus longtemps.

 8°C  À la volée  2024-2028

Champagne, Blanc de blanc, 2019 55 €

100% Chardonnay. Le millésime 2019, une année globalement chaude, confère à ce vin des notes de citron confit et de poire William. Sa vinification en fût lui apportera une touche beurrée et briochée très gourmande. Un champagne de grandes occasions et de table.

 Bar de ligne au gingembre confit ou Salade de homard, avocat et mangue.
 10°C  À la volée  2025-2028

Champagne, Blanc de Noir, 2019 53 €

100 % Pinot Noir pour ce blanc de noirs précis et lumineux, mêlant fruits blancs mûrs, note crayeuse et une belle tension qui étire la bouche. La maturité du millésime apporte ampleur et douceur tactile, tout en gardant la signature épurée du domaine.

 *Volaille fermière rôtie*

 10°C

 *À la volée*

 2026-2029

Champagne, 4 cépages, « Mer sur Mont », 2016 79 €

Assemblage rare des 4 cépages champenois (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier et Pinot Blanc), cette cuvée offre une palette aromatique ample : fruits jaunes, fleurs séchées, touches fumées et une profondeur saline typique du millésime. La bouche est large, vibrante, avec une énergie parfaitement maîtrisée.

 *Risotto aux champignons, Truite fumée*

 10°C

 *À la volée*

 2024-2031

Champagne, Rosé de Saignée, « Les Crots » 2020 63 €

Rosé de saignée 100 % Pinot Noir issu du lieu-dit Les Crots, ce millésimé dévoile une profondeur rare : fruits rouges éclatants, touche sanguine, bouche dense et vineuse soutenue par une fraîcheur précise. Un rosé de caractère, tactile et résolument gastronomique, fidèle à la patte de Rémi Leroy.

 *Pigeon rôti aux fruits rouges, Carpaccio de veau*

 10°C

 *À la volée*

 2026-2028

Perrot-Batteux

Champagne, 1^{er} cru Blanc de blanc « Cuvée Hélice » 28 €

100% Chardonnay. Un champagne d'apéritif provenant du sud de la Côte des Blancs. Sa tension et sa sapidité révélant de belles notes de citron frais, vous accompagneront sur toute une soirée au champagne.

 *Huitres, Canapés divers.*

 8°C

 *À la volée*

 2024-2025

Champagne, 1^{er} cru Brut Rosé « Cuvée Hélice » 31 €

Un champagne rosé atypique par sa composition de 90% de Chardonnay et 10 % Pinot noir. Il révèle de belles notes de groseilles acidulées.

 *Sashimis de saumon aux graines de sésame, desserts aux fruits rouges.*

 8°C

 *À la volée*

 2024-2025

Perseval-Farge

Champagne, « Terre de Sables » Brut 52 €

Une cuvée vraiment singulière de par sa couleur, or rose, son caractère tout en souplesse et sa mousse crémeuse. Les 2 Pinots apportent une certaine structure tannique qui permettra à ce champagne de soutenir un accord avec des viandes rouges ou rosés.

 *Rôti gascon aux abricots ou Côte de veau rosée à l'ail des ours et aux asperges.*

 10°C

 *À la volée*

 2024-2026

LE JURA

Domaine Bénédicte et Stéphane Tissot

Arbois Chardonnay, « Les Bruyères », 2022 48 €

Le nez est fin et complexe laissant l'esprit voyager entre notes de fleurs blanches, de brioche, d'amande et de cardamome. La bouche, elle, est généreuse et tapissante, d'un équilibre parfait et finissant sur des épices douces. Les Meursault et Chassagne-Montrachet n'ont qu'à bien se tenir.

 *Soufflé aux écrevisses*

 11°C

 *Carafage de 2 heures*

 2024-2044

Arbois Savagnin, « Oullé », 2022 48 €

Le Savagnin est à lui seul le symbole du Jura viticole. Les Tissot l'ont élevé au rang d'art ! La bouche affiche une densité et une énergie sidérante, mêlant les épices, les agrumes ou encore le gingembre.

 *Poulet aux Morilles, Foie gras au pain d'épices*

 11°C

 *Carafage de 2 heures*

 2024-2037

Arbois Trousseau « Singulier », 2023 36 €

Singulier, le nom est bien choisi pour décrire ce cépage typiquement jurassien. Très peu coloré, ce vin rouge ne manque pas de caractère. La bouche offre de jolies notes de groseilles acidulées et une finale étincelante sur l'orange sanguine.

 *Filets de rouget au safran*

 18°C

 *À la volée*

 2025-2031

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mas Cal Demoura

Terrasses du Larzac, « Terre de Jonquières », 2023 28 €

Assemblage harmonieux de six cépages méditerranéens Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache et Counoise. Cette cuvée incarne la complexité et l'équilibre du terroir des Terrasses du Larzac. Le nez séduit par ses notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices douces. La bouche, ample et veloutée, allie la profondeur du mourvèdre, la fraîcheur de la syrah et la finesse du cinsault, prolongée par une finale longue et minérale.



Côtelettes d'agneau aux herbes



16°C



A la volée



2027-2033

Terrasses du Larzac, « Les Combariolles », 2023 40 €

Composé de syrah, Mourvèdre, Carignan et Grenache, ce vin dévoile un nez de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'herbes de garrigue. La bouche, ample et structurée, associe la densité du fruit à une belle énergie qui donne relief et profondeur à l'ensemble.



Râble de lapin aux olives



16°C



Carafage de 3 heures



2027-2040

Mas des Agrunelles

Vin de France, « Cariño », 2023 14 €

Issu d'une vieille parcelle de Carignan plantée dans les années 50, ce vin est vinifié en grappes entières et élevé en cuve béton ovoïde pour préserver son éclat aromatique. Il dévoile des notes intenses de fruits noirs, de garrigue et d'épices, avec une bouche ample, fraîche et vibrante, portée par des tanins fins.



Grillades



16°C



A la volée



2025-2030

Vin de France, « Les Mauves », 2022 19 €

Issu d'une vieille parcelle de Cinsault plantée dans les années 70 et vinifié en grappes entières avec un élevage en jarres de terre cuite, ce vin exprime une pureté et une finesse remarquables. Son nez délicat mêle framboise, cerise et violette, relevé d'une touche épicee. La bouche, fraîche et soyeuse, évoque la délicatesse des grands vins du Beaujolais ou de Bourgogne.



Poulet Basquaise.



16°C



A la volée



2025-2028

Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot

IGP Côtes du Brian « La V/R », 2023 20 €

Un assemblage Vermentino/Roussanne élevé en fut de chêne et en cuve de grès. La bouche est pleine et soutenue par une belle acidité qui lui donne une énergie incroyable, on retrouve des notes délicates végétales et de fruits blancs.



Carpaccio de tomate « cœur de bœuf » et burrata, Soupe au pistou



11°C



A la volée



2025-2027

IGP Côtes du Brian « Les Combettes », 2023 21 €

Cette cuvée est faite de 100% Marselan qui est un cépage noir, résultat d'un croisement de Cabernet Sauvignon et de Grenache. Il donne un vin complexe et coloré, riche en tannins souples et harmonieux.

 *Magret de canard sauce chocolat-vin rouge*

 16°C

 *Carafage d'1 heure*

 2025-2028

Minervois « Les Fontanilles », 2023 20 €

Pour cette cuvée, on retrouve un assemblage typique du Languedoc où chaque cépage apportera ses qualités. La Syrah la distinction et l'énergie, Le Cinsault le fruit et la fraîcheur, la Grenache puissance et sucretté et le Carignan profondeur et structure.

 *Viande rouge à la flamme, Andouillette.*

 16°C

 *Carafage d'1 heure*

 2025-2028

Minervois Cazelles « La Ciaude », 2022 24 €

Un assemblage de très vieux Carignan de 100 ans avec de la Syrah et de la Grenache plus jeunes. Les vinificateurs, bourguignons tous les deux, ont apporté finesse et élégance à ce vin foncièrement languedocien, naturellement puissant et généreux.

 *Gardianne de taureau, Fondue bourguignonne*

 16°C

 *Carafage d'1 heure*

 2030-2034

Domaine La Bergerie de l'Arcade

Languedoc, 2022* 75 €

Une bouche puissante avec de nombreux arômes de fruits rouges et d'épices. Paul et Gilles Soulas, installés à Pouzols (34) ont eu comme mentor Laurent Vaillé (La Grange des Pères) qui les a conseillés en viticulture, vinification et choix des barriques pour tirer le meilleur de leur vignoble.

 *Tajine d'agneau aux pruneaux.*

 18°C

 *Carafage de 3 heures*

 2032-2040

Domaine Coume del Mas

Collioure, « Folio », 2024 26 €

Un 100 % Grenache gris, cette cuvée dévoile un nez fin de pêche de vigne, de fenouil sauvage et de pierre chaude. La bouche est ample, généreuse, portée par une belle minéralité marine et une finale sur l'amande grillée.

 *Carpaccio de daurade à l'huile d'olive, Seiches grillées ou Fromage frais de brebis aux herbes.*

 12°C

 *À la volée*

 2025-2030

Collioure « schistes », 2024 21 €

Issu de vieilles vignes de grenache noir sur des sols de schiste en terrasses, ce vin déploie une matière dense, des arômes de garrigue, de cerise noire et de cacao. La bouche est ample, chaleureuse, avec une belle trame minérale.

 *Steak de Thon, tomate séchées et olives de Nyons concassées, Moussaka fondante aux aubergines confites.*

 18°C

 *À la volée*

 2025-2038



Banyuls blanc, « Les Escoumes », 2022 (50 cl)

17 €

Ce rare banyuls blanc livre une palette aromatique complexe : abricot sec, miel d'acacia, zestes d'agrumes confits. La bouche est veloutée, fraîche malgré la richesse, avec une finale nette, subtilement saline.



Tarte aux amandes et abricots ou Bleu de Gex.



16°C



À la volée



2025-2040



Banyuls, « Galateo », 2022 (50 cl)

17 €

Pur grenache noir élevé en barrique, ce banyuls affiche une robe dense et un nez intense de cerise kirschée, cacao amer et pruneau. En bouche, l'équilibre est remarquable entre la douceur du fruit et la tension saline propre aux schistes.



Moelleux au chocolat noir, des pruneaux au lard ou Ossau Iraty.



16°C



À la volée



2025-2040

Domaine des Creisses



IGP d'Oc « Les Creisses », 2022*

21 €

Un assemblage atypique pour le Languedoc où le Cabernet Sauvignon (25%) est complété par les plus classiques Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Carignan. Le nez est épiceé, poivré légèrement mentholé, la bouche est séveuse, ample et sertie de beaux tanins fins.



Pierrade, Gâteau de foie à la tomate



16°C



À la volée



2025-2035

Domaine du Clos des Fées



Côtes du Roussillon « Les Sorcières », 2023

17 €

Tout ce que l'on attend d'un Roussillon est là : un maximum de fruits, de fraîcheur et de rondeur. Cette cuvée, du talentueux Hervé Bizeul, est un super « canon » à partager juste pour le plaisir de boire un bon vin rouge.



Un verre de rouge à partager. Steak de hampe et pois gourmand sauté à l'ail.



18°C



À la volée



2031-2036

Domaine Gard & Filles (Coume del Mas)



Collioure, « Minute Papillon », 2024

19 €

Assemblage de Grenache noir majoritaire et d'un soupçon de Syrah, ce rouge dévoile un nez vibrant de fruits rouges croquants, de garrigue et d'épices douces. En bouche, la matière reste fluide, juteuse, avec une belle fraîcheur saline en finale, typique des terroirs schisteux surplombant la Méditerranée.



Thon rouge grillé ou Aubergines farcies à la catalane.



18°C



À la volée



2025-2030

Domaine Maxime Magnon

Corbières « Métisse », 2024 25 €

Assemblage de Grenache noir, Cinsault, Carignan et Syrah, cette cuvée est issue d'une vinification naturelle en grappes entières, sans collage ni filtration. Ce rosé se démarque par son profil profond et structuré, loin des rosés légers et éphémères. Le nez évoque la framboise fraîche, la groseille et les herbes fines. La bouche est ample, savoureuse, soutenue par une belle tension qui lui confère une vraie allonge et un potentiel de garde surprenant.



Rouget grillé, Salade tiède de poulpe.



12°C



À la volée



2025

Vin de France « L'Estrade », 2024 21 €

Un duo solaire de Grenache Blanc et Bourboulenc sur un terroir maritime, entre grès et marnes blanches. Vinification naturelle, texture soyeuse, bouche fruitée et iodée, finale ultra fraîche. Un vrai souffle méditerranéen dans le verre.



Pintxos, Filet d'aiglefin à la méditerranéenne.



11°C



À la volée



2025-2027

LA PROVENCE

Château Barbeyrolles

 **Côtes de Provence , Blanc de blanc, 2024** 26 €
Créé par Régine Sumeire, pionnière du rosé pâle, ce blanc issu de Sémillon, Rolle et Ugni Blanc séduit par sa texture ample, ses notes florales de genêt et sa touche saline typiquement tropézienne. Un vin élégant et ensoleillé, emblématique du golfe de Saint-Tropez.

 *Risotto aux asperges, Burrata au citron confit.*
 *12°C*

 *À la volée*

 *2025-2028*

Famille De Boel France

 **IGP Méditerranée « Le gras c'est la vie ! », 2023** 14 €
Un assemblage de Grenache, Caladoc et Carignan, l'équilibre parfait entre la puissance, la fraîcheur et la structure dans ce vin baigné de soleil.
 *Brochettes et Viandes marinées à la plancha, Tomates farcies, Pieds paquets, Colombo de porc antillais.*
 *16°C*

 *À la volée*

 *2024-2026*

Château Grand Boise

 **Côtes de Provence Sainte-Victoire, 2024 (rupture)** 15 €
Un assemblage de Syrah, Grenache et Cinsault cultivé sur des marbres roses.
Sans aucun doute un rosé d'apéritif par sa fraîcheur, mais aussi et surtout de table, en accompagnement de cuisine méditerranéenne d'été.
 *Pizza, Salades, Tarte salée, Paëlla.*
 *12°C*

 *À la volée*

 *2025*

Domaine du Gros 'Noré

 **Bandol, 2008*** 64 €
Ce Bandol rouge 2008, à son apogée, déploie une complexité fascinante avec des arômes de sous-bois, de tabac blond et de fruits noirs compotés. Sa bouche, soyeuse et profonde, laisse une empreinte persistante et racée.
 *Daube provençale longuement mijotée.*
 *18°C*

 *Décantage 1 heure*

 *2020-2027*

 **Bandol, 2016** 42 €
À parfaite maturité, le Bandol rouge 2016 exprime toute la richesse du mourvèdre avec des arômes de fruits noirs confiturés, d'olives noires et de cuir. Sa bouche ample et veloutée s'étire sur une finale aux notes légèrement réglissées.
 *Carré d'agneau en croûte de tapenade, Canard rôti aux figues.*
 *16°C*

 *Décantage 1 heure*

 *2024-2026*

 **Bandol, 2021** 35 €
Le Bandol rouge 2021 du domaine du Gros 'Noré dévoile un nez puissant de fruits noirs, d'épices et de garrigue. En bouche, il offre une belle structure, avec des tanins encore jeunes mais prometteurs, et une finale fraîche et persistante.
 *Côte de bœuf aux herbes de Provence, Gigot d'agneau de 7 heures.*
 *16°C*

 *Carafage 4 heures*

 *2031-2041*

Bandol, 2015 (Magnum) *

88 €

Dans son format magnum, le Bandol 2015 révèle une superbe évolution, combinant puissance et finesse. Les notes de prune, de poivre et de truffe se mêlent à une bouche profonde, aux tanins fondus et à une grande persistance aromatique.



Civet de sanglier aux baies de genièvre, Pigeonneau rôti au cèpes.



16°C



Carafage 4 heures



2030-2040

LA SAVOIE

Domaine Louis Magnin



Vin de Savoie Arbin « Mondeuse », 2015

22,50 €

Cette Mondeuse est un vin plein et savoureux tout en équilibre et précision. Louis Magnin, montre sur cette cuvée qu'une Mondeuse, même élevée uniquement en cuve inox, peut apporter complexité richesse et réelle capacité de garde.



Terrine de gibier, Pot au feu.



18°C



À la volée



2025-2028



Vin de Savoie Arbin « Fille d'Arbin », 2017

23 €

Fille d'Arbin est une ode à la Mondeuse et aux vins de Savoie. Ce vin prône la finesse, une grande richesse aromatique et fait la part belle à un ensemble gourmand et chaleureux. Un vrai coup de cœur.



Petits salés aux lentilles, truffade



18°C



Carafage d'1 heure



2024-2030

Domaine des Ardoisières



IGP Vin des Allobroges, « Argile », 2023

24 €

Un vin blanc tout en fraîcheur, en minéralité et en fruit, Brice Omont assemble sur cette cuvée Jacquère, Chardonnay et Mondeuse blanche. Les arômes sont intenses et soutenus par une très belle tension.



Soirée fromage, Fondue savoyarde



11°C



À la volée



2025-2026



IGP Vin des Allobroges Cévin, « Améthyste », 2021 *

66 €

L'expression de ces deux cépages typiquement savoyards que sont le Persan et la Mondeuse, forme un superbe combiné de fruits rouge et noirs, tout en volupté et en richesse. La Savoie produit des vrais grands vins rouge cette cuvée en est le parfait exemple.



Pavé de biche sauce grand veneur, Tomme de Savoie, Saint Nectaire.



18°C



Carafage d'1 heure



2024-2029

Maison des Ardoisières



Vin de France « Silice Rouge », 2022

16 €

Maison des Ardoisières nous régale avec ce Silice rouge caractérisé par le fruit, le fruit et encore le fruit. C'est un vin avec une forte personnalité, juteux, gourmand, sur des notes de fruits rouges et violette.



Saucisson à cuire pommes de terre vapeur, Jambon cru.



18°C



À la volée



2025-2035

LE SUD-OUEST

Domaine Capmartin

 **Pacherenc du Vic-Bilh sec, « Agrumes & Caetera », 2023** 15 €

Assemblage de Gros Manseng (80 %) et de Petit Courbu (20 %), ce blanc du Sud-Ouest séduit par sa fraîcheur éclatante et surtout par sa texture singulière, presque tannique. Un vin de caractère, vibrant et plein de relief, preuve que le Sud-Ouest a décidément beaucoup à offrir.

 *Salade d'agrume aux crevettes, Gravelax de Truite*

 12°C

 À la volée

 2025-2028

LE VAL DE LOIRE

Domaine du Bel Air

 **Bourgueil, « Jour de Soif », 2024** 17 €

Un « nom de cuvée » d'une justesse incroyable pour ce vin juteux. Le cabernet franc se montre ici énergique et vibrant, voire désaltérant. Ses tannins délicats presque imperceptibles en font un vin pour des repas d'été ou simplement le vin pour le vin, tout seul sans chichi.

 *Légumes farcis d'été.*

 18°C

 À la volée

 2025-2027

 **Bourgueil, « les Vingt lieux dits », 2023** 22 €

Ce 100 % cabernet franc révèle un nez expressif de fruits rouges frais, de bourgeon de cassis et de poivron grillé. La bouche est croquante et juteuse, avec des tanins souples et une belle fraîcheur qui souligne une finale légèrement épicee.

 *Rôti de porc aux herbes, Tartare de bœuf classique Crottin de Chavignol affiné.*

 18°C

 À la volée

 2025-2029

Domaine des grandes Espérances

 **Vin de France Sauvignon Blanc, « La java des grandes Espérances », 2023** 10 €

Le vin de soif par excellence, frais et digeste ce Sauvignon dévoile des notes citronnées et végétales qui en feront un super vin de terrasse, parfait pour accompagner plateau de fruits de mer ou de fromages frais, au choix.

 *Sainte-Maure de Touraine, Selle sur Cher, Péligny Saint-Pierre. Pinces de crabe, tellines, bigorneaux,*

 10°C

 À la volée

 2024-2026

 **Touraine, « Aurore », 2021/2022** 19 €

La preuve que le Chenin blanc est un formidable miroir du sol où il pousse. La bouche est ample, généreuse offrant des parfums de coing rôti, reflet des sols argileux riche. La finale est ciselée, pointue donnant quelques notes de pierre à fusil, là ce sont les silex qui parlent. Un beau vin pour la cuisine Thaï.

 *Brochette de Poulet sauce satay, Cabillaud au curry vert.*

 12°C

 À la volée

 2024-2028

Touraine, « Supernova », 2020 20 €

Une cuvée 100% Malbec pour ce vin juteux, plein de fruits rouge, profond, épicé, bref le nom « Supernova » ne pouvait pas mieux correspondre à ce vin explosif et brillant.

 Poulet mariné sauce teriyaki, Magret de canard aux piment d'Espelette.

 16°C

 À la volée

 2024-2030

Domaine du Facteur

Vouvray, Brut Nature, 2022 14 €

Hommage joyeux au facteur de Jacques Tati, cette bulle 100 % Chenin née sur sols argilo-calcaires allie énergie et délicatesse. La bouche, ample et caressante, mêle coing, écorce d'orange et une touche crayeuse pour une finale harmonieuse et pleine de charme.

 Tarte fine aux poires, Carpaccio de Saint-Jaques

 10°C

 À la volée

 2025-2027

Domaine Luneau-Papin

Muscadet Sèvre et Maine « Vera Cruz », 2022 25 €

Dans cette appellation à l'image souvent galvaudée, Pierre et Marie Luneau (9ème génération) hissent le cépage Melon de Bourgogne au rang d'art. La cuvée Vera Cruz offre un heureux mariage de légèreté et de volume, des saveurs de poires fraîches et de beurre sur fond de notes salines de l'océan très proche.

 Moules marinières, Chipirons à la plancha.

 12°C

 Carafage d'1 heure

 2025-2026

Muscadet Sèvre et Maine « Terre de Pierre », 2022 25 €

Une autre très belle cuvée de la famille Luneau, qui comme son nom l'indique, s'exprime de manière plus minérale. C'est un vin énergique et vibrant, ciselé par sa finale iodée. Un vin qui donne envie de se mettre à table et d'être gâté par les produits que nous offre la mer.

 Oursinade, Huitres, Filet de dorade au citron olives de Nyons et tomates séchées.

 12°C

 À la volée

 2025-2026

Domaine des Pothiers

Côte Roannaise « Domaine », 2022 (rupture) 15 €

Le cépage Gamay Saint-Romain, endémique des vins d'Auvergne, conjugue sur ce vin une souplesse des tannins à une gourmandise incroyable. Les sables granitiques du terroir apportent du corps et de la profondeur à ce vin.

 Charcuteries et terrines en tout genre.

 16°C

 À la volée

 2025-2026

Domaine Sérol

Vin de France, pétillant rosé « Turbulent » 15 €

La bulle c'est la fête !!! Ici, le domaine Sérol nous propose une belle vision d'un gamay festif et digeste. Ses bulles fines et fugaces nous apportent de beaux arômes de framboises fraîches.

 10°C

 À la volée

 2025-2026

LES VINS ÉTRANGERS

ALLEMAGNE

MOSELLE

Weingut Fritz Haag

 **Brauneberger Juffer, Riesling spätlese, 2022 (Rupture)** 27 €

Pour ce Riesling allemand, la sucre (70 g/l) est magnifiquement équilibrée par une acidité tranchante. Ce grand vin blanc est à conserver quelques années en cave pour faire grandir en lui sa complexité et noblesse.

 *Mi-cuit foie gras et chutney pêche-noisette, Beignets de fleurs d'acacia, ou juste pour le plaisir de boire un verre de blanc extraordinaire.*



12°C



À la volée



2026-2050

AUTRICHE

KAMPTAL

Schloss Gobelsburg

 **Langenlois Kamptal, Grüner Veltliner, 2022** 23 €

Le grüner veltliner, cépage de référence en Autriche, donne des vins très aromatiques et d'une fraîcheur sans fin. Schloss Gobelsburg signe un vin résolument taillé pour la table.

 *Poissons fumés, Accras de morue ou Tielle sétoise.*



12°C



À la volée



2024-2026

ITALIE

PIEMONTE

La Carlina

 **Langhe Nebbiolo, « Volubile », 2023** 20 €

Le Nebbiolo si on devait le comparer, serait le savant mélange entre les notes étincelantes de fraise fraîche et la classe des Pinots Noirs de Bourgogne avec la structure et les épices des Syrahs du nord de la vallée du Rhône.

 *Pasta cacio e pepe, Côtelettes d'agneau.*



18°C



Carafage d'1 heure



2025-2030

TOSCANE

Canneto

 **Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 2017*** 22,50 €

Ici le Sangiovese (90 %) règne en maître, cette appellation de toscane nous offre un vin d'une ampleur énorme. Puissant, racé et terrien sont des adjectifs de choix pour ce vin qui devra être ouvert 2 heures avant le service.

 *Navarin d'agneau ou Rigatoni al ragù di carne.*



18°C



Décantage la veille



2024-2030

VENETIE

Monte Tondo

 **Soave Classico DOC, 2023 (rupture)** 15 €

Un vin blanc des cépages Garganega et Trebbiano di Soave, frais, léger et floral. Ce vin de la région de Vérone en Vénétie trouvera ses plus beaux accords de cuisine en Italie ou sur le pourtour méditerranéen.

 *Risotto à l'encre de seiche, vitello tonnato, brandade de morue, beignets de fleurs de courgettes.*



10°C



À la volée



2025-2027

CIDRES ET SPIRITUEUX

Domaine Roland Lavantureux

L'Aventure – Framboise

55 €

Nouvelle création du domaine, cette liqueur de framboise offre une expression intense et fraîche du fruit. Le nez est marqué par la framboise mûre et légèrement acidulée, tandis que la bouche restitue une saveur gourmande et pure, évoquant presque la dégustation de framboises fraîches.



Vin effervescent,



Vin blanc,



Vin rosé,



Vin rouge,



Vin doux,



Vin fortifié

**Vins disponibles en très faible quantité, les commandes seront honorées par ordre d'arrivée*



Accord mets et vin



Température de service



Préparation spécifique de la bouteille



À boire en

Modes de règlement :



en espèces



par chèque à l'ordre de PS : I LOVE WINE



par CB sur place ou à distance



par virement sur l'IBAN suivant :

PS : I LOVE WINE

IBAN : FR76 1680 7001 0837 5928 9221 103

BIC : CCBPFRPPGRE


EURL au capital de 5000€ - SIREN 979 187 820 Romans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

 joan.berthon@ps-ilovewine.com

 06 22 14 54 90

 www.ps-ilovewine.com



« J'ai sélectionné ces vignerons parce que j'aime leurs vins mais aussi leur philosophie de travail à la vigne, comme dans la cave. J'aime que les vins soient des reflets de leurs terroirs, de leurs appellations, et qu'ils racontent l'histoire de ceux qui les ont produits.

Je vous communique pour chacun des vins mon ressenti sensoriel et des idées d'association avec des mets, afin que vous aussi, vous puissiez vous projeter, dans les meilleures conditions, vers le moment où vous dégusterez ces flacons. »

Jóan Berthon

Les cartons sont **panachables**. Possibilité de créer des coffrets cadeaux de votre composition sur demande express par courriel.

Merci de compléter un bon de commande.

Franco de port à partir de 72 cols* pour la France métropolitaine sauf île et haute montagne.

En dessous de 72 bouteilles, participation au transport suivant le tarif en vigueur.

Livraison avec prise de rendez-vous +9€ TTC.

*1 bouteille 75cl = 1 col

½ bouteille 0,375cl = ½ col

1 magnum 150cl = 2 cols