

* **LES VINS ROUGES** *

VALLÉE DU RHÔNE



12cl



75cl

Le temps est venu, *Domaine Ogier*, 2024 5 € 25 €
 80% grenache, 20% syrah. Vin puissant et généreux, plein de fruits. Accompagne parfaitement viandes rouges, gibiers et fromages.

La Caborne, *Domaine Anthony Paret*, 2023 6 € 30 €
 100% syrah. Belle matière, tanins ronds. Accompagne parfaitement les viandes blanches grillées, charcuteries, fromages.

Les Initiés, *Domaine Hondrat*, 2024 6 € 30 €
 Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre. Robe d'un rouge rubis profond. Au nez, une explosion de fruits mûrs et d'épices. En bouche, bel équilibre, structure veloutée et arômes prédominants de petits fruits noirs et rouges. Vin très complexe avec une large palette aromatique. Il accompagnera parfaitement une belle côte de bœuf, du gibier, une daube ou encore un magret de canard.

Cap Syrah, *Domaine Eymin-Tichoux*, 2023 7 € 35 €
 100% syrah. Vinification traditionnelle et élevage en cuve bois de 11 mois. La bouche est bien équilibrée avec des tanins présent mais soyeux. Parfait avec une côte de boeuf ou de la truffe.

Les Larmes du Père, *Domaine Paret*, 2023 8 € 40 €
 100% syrah. Ce coteau est réputé pour son terroir exceptionnel et sa situation géographique idéale. Un sol dur et parfaitement drainé où les racines doivent descendre s'alimenter en profondeur car l'eau est rare. Un sol pauvre qui exige à la vigne une souffrance et un effort pour extraire au maximum les arômes prestigieux. Les Larmes du Père, c'est un terroir qui sature le vin rouge de tanins nobles. Un parfum subtil de cassis et framboise se nuancant de cuir et de réglisse avec l'âge. Accompagne les viandes délicates en sauce, petit gibier, civet, cuisine japonaise.

Saint Joseph «Madone», *Domaine Verzier*, 2022 55 €
 100% syrah. Issue de nos vieilles vignes de Syrah, c'est la cuvée emblématique du domaine. Elevée 18 mois en demi-muids, elle offre une complexité aromatique à travers des notes de fruits noirs, poivre et réglisse. Un vin puissant et généreux.

Saint Joseph Malleval, *Semaska*, 2023 55 €
 100% syrah. Des arômes de fruits rouges combinés au poivre noir, avec une nuance sauvage et légèrement fumée. Un bel équilibre entre acidité et tanins.

Lucidius, *Domaine Lucidi et Chapoutier*, 2023 59 €
 100% Syrah. Arômes réglissés, de fruits noirs et mûrs. Une délicate note d'épices rend le nez complexe et noble. L'attaque est grasse et généreuse, la structure tannique est puissante et fondue. Des arômes de fruits noirs et d'épices sont exaltés.

Cornas, *Domaine Paul Jaboulet Aîné*, 2021 65 €
 100% syrah. Les parcelles sont situées sur du granit décomposé appelé « gore » sur les pentes exposées au sud de la colline derrière le village de Cornas. Vin corsé avec des notes de mûres et de réglisse.

Chateauneuf du pape «Saintes Pierres de Nalys», *Domaine Guigal*, 2022 65 €
 65% grenache, 25% syrah, 5% muscardin, 5% (mourvèdre, cinsault, vaccarèse, terret noir). Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges, une belle tenue en bouche accompagnée de tanins amples et souples.

Crozes Hermitage *Domaine de Thalabert* *Domaine Paul Jaboulet Aîné*, 2021 ... 75 €
 100% Syrah. Le plus beau millésime en date, surpassant même l'exceptionnel 2010, le Crozes Hermitage «Domaine de Thalabert» 2015 est sublime, profond, complexe et très hédoniste. Le cassis, la tapenade d'olives, les truffes ainsi que des notes plus terriennes émergent de ce 2015 corpulent, magnifiquement texturé et harmonieux. Possédant des tanins fins et soyeux, il peut être apprécié dès à présent ou se conserver 15 à 20 ans.

L'Arène *Domaine Eymin-Tichoux*, 2023 95 €
 Une cuvée 100% Syrah sur des vignes plantées en 2015. Vinification traditionnelle et élevage de 18 mois en barriques de 2 et 3 vins. La bouche est gourmande avec des tanins soyeux et une belle longueur.

Côte Rotie «Mon village», *Domaine Ogier*, 2021 99 €
 100% syrah. Élegant, racé et puissant. Arômes de petits fruits rouges, de fleurs et de tapenade.

Hermitage, *Domaine Guigal*, 2020 99 €
 100% syrah. Le nez vous apportera épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois. En bouche, des arômes de bourgeons de cassis et de vanille, pour finir avec une note réglissée et épicée.

Les Vignes de l'Hospice, *Domaine Guigal*, 2022 119 €
 100% syrah. Puissance pour démarrer puis finesse en bouche, il s'accordera aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

Côte-Rôtie «Les Bécasses» *Domaine M. Chapoutier*, 2022 119 €
 100% Syrah. «Les Bécasses» est une belle synthèse de l'appellation Côte-Rôtie. Le vin possède une fraîcheur, un côté aérien et floral propres à l'appellation. Le nez offre un mélange de framboise, une touche de violette, une dominante épicée, du romarin, des notes d'olive noire et de tapenade caractéristiques de l'appellation Côte-Rôtie.



Côte-Rôtie «La Garde», *Domaine Bonserine*, 2020..... 139 €
 Il s'agit des plus vieilles vignes de Serine du domaine (jusqu'à 60 ans), donnant de très faibles rendements. L'élevage se fait principalement en fût de 228 litres pendant 3 ans. Le vin se découvre sur une robe profonde tirant sur le noir. Offrant un nez racé et profond, d'une grande maturité. Il déploie des arômes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche concentrée, ample, longue et grasse est soutenue par des tanins fondus.

Côte Rotie «Château d'Ampuis», *Domaine Guigal*, 2021 149 €
 Syrah et viognier. La bouche séduit par ses notes de pruneaux, de mûres et de vanille. Partenaire idéal des viandes rouges et du fromage.

BOURGOGNE

Marange «La fussière», *Domaine Jeannot*, 2022 69 €
 Pinot noir. La bouche est bien équilibrée, souple, fruitée (griotte), appuyée sur des tanins de qualité.

Pommard vieilles vignes, *Domaine Jeannot*, 2021 75 €
 100% pinot noir. Vin avec des notes de fruits rouges acidulés. La bouche est ample avec des tanins riches. A déguster à 14°C avec des gibiers, viandes rouges et fromages.

Santenay «Clos de la Comme dessus», *Domaine Jeannot*, 2019 79 €
 Pinot noir. La bouche se montre suave dès l'attaque, ample, veloutée, épicée, avec en soutien des tanins bien présents mais délicats.

Volnay, *Domaine Bitouzet-Prieur*, 2018..... 89 €
 Pinot noir. Le bouquet est finement boisé, aux arômes de fruits rouges un peu confits, et nuances florales (violette, pivoine). La bouche est souple et dense, marquée par la finesse et l'élégance.

Gevrey Chambertin, *Domaine Georges Lignier*, 2023..... 119 €
 Pinot noir, Une robe rouge profond et brillant, caractéristique des grands Pinot Noir de la Côte de Nuits. Un nez avec un bouquet expressif dominé par les fruits rouges et noirs, avec des notes de cerise, de framboise et une subtile touche épicée et boisée. La bouche est ample et structurée, soutenue par des tanins élégants. L'équilibre entre fraîcheur, fruit et minéralité offre une finale persistante et harmonieuse.

BORDEAUX

Saint Estèphe, *Château Ormes de Pez*, 2016 99 €
 51% merlot, 42% cabernet sauvignon, 6% cabernet franc, 1% petit verdot. Le nez est fruité sur des fruits noirs frais, et la bouche dévoile de l'élégance et de l'ampleur. On retrouve les notes de cassis et cerises noires rejoins par une pointe toastée. Les tannins sont bien fondus et le vin offre une belle persistance aromatique.

ÉTRANGERS

Nebbiolo Occhetti-Langhe, *Domaine Ratti*, (Italie), 2020 69 €
 100% nebbiolo. Ce vin reflète bien une certaine autonomie avec ses notes de confiserie, d'abricot, de cerise et de fleurs séchées. Frais, souple, il détonne de certains nebbiolos rudes.

Chianti Classico Riserva Poggio ai Mori, *Cave Maria Christina Diaz*, veuve de Léo Ferré (Italie), 2013 79 €
 90% de sangiovese et 10% de cabernet sauvignon. Quelques hectares d'une terre rocailleuse ensoleillée sur les coteaux du beau village toscan de Castellina in Chianti. Vous êtes chez Maria Cristina et Mathieu, qui poursuivent l'œuvre entamée au début des années 70 en compagnie du regretté Léo Ferré. Un Chianti de vigneron, parfaitement équilibré, sans les excès de concentration et de bois tant à la mode aujourd'hui.

* LES VINS BLANCS *

VALLÉE DU RHÔNE



12cl



75cl

Viognier, Domaine Hondrat, 2025 5 € 25 €
 100% viognier. Un bouquet intense et gourmand avec de belles notes de poires et de pêches et un léger côté salin.

Le temps est venu, Domaine Ogier, 2025 5 € 25 €
 60% grenache blanc, 20% roussanne, 5 % marsanne, 5 % viognier, 5 % bourboulenc et 5% clairette. Un vin tout en fraîcheur, très bien réalisé qui réunit tous les cépages blancs emblématiques de la vallée du Rhône.

Cap Blanc, Domaine Eymin-Tichoux, 2024..... 7 € 35 €
 100% viognier en limite d'appellation condrieu. le nez charme par sa fraîcheur immédiate. Il évoque les agrumes croquants, le zeste de citron et la poire fraîche, sublimés par des nuances florales et une touche saline caractéristique des sols calcaires. En bouche, le vin se montre droit, tendu et lumineux. La matière s'exprime avec un équilibre remarquable entre énergie et finesse.

Les Larmes du Père, Domaine Paret, 2024..... 8 € 40 €
 100% Marsanne. Ce vignoble est situé sur le coteau de Rochecourbe, commune de Mallevall. Ce coteau est réputé pour son terroir exceptionnel et sa situation géographique idéale. Un sol dur et parfaitement drainé où les racines doivent descendre s'alimenter en profondeur car l'eau est rare. Un sol pauvre qui exige à la vigne une souffrance et un effort pour extraire au maximum les arômes prestigieux. Ce vin fait ressortir subtilement des arômes floraux, notamment de fleurs blanches, et de fruits confits. Il s'affirme par sa bouche grasse mais délicate avec une pointe de minéralité.

Condrieu Les Cassines, Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2020 65 €
 100% viognier. Cueilli à la main à maturité et pressé directement en grappes entières. Fermentation alcoolique à basse température dans des cuves en acier inoxydable, œuf en béton et partiellement en fûts de chêne français. Abondant en arômes floraux avec de délicates notes de fruits exotiques comme le litchi et l'ananas. La bouche est rafraîchissante, veloutée et persistante.

Chateauneuf-du-Pape, Saintes Pierres de Nalys, Domaine Guigal, 2022.....65 €
 50% grenache blanc, 20% clairette, 20% bourboulenc, 5% picardan, 5% (picpoul et roussanne). Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêches de vignes. Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité.

Hermitage, Domaine Guigal, 2020 79 €
 95% marsanne, 5% roussanne. Un nez à dominantes florales et végétales, accompagné d'une bouche épiciée et de très forte structure pour un vin blanc.

Condrieu «La Doriane», Domaine Guigal, 2024 129 €
 100% viognier. Un blanc d'exception, brillant au sens propre comme au sens figuré, qui offre à l'olfaction une corbeille de fleurs (violette, jasmin, pivoine...) et de fruits (abricot, pêche). Un côté savamment toasté et des notes d'amande amère et de caramel au beurre salé s'ajoutent à cette élégante palette dans une bouche ample, charnue, d'une fraîcheur admirable renforcée par une touche saline en finale. Complexité, intensité, finesse, équilibre : ce condrieu ne manque de rien.





PROVENCE ET PAYS D'OC



Le bal de Papillons, *Domaine Horgelus*, 2024 5 € 25 €
75% colombar, 25% sauvignon. Le délicieux mariage du colombar et du sauvignon offre ici un vin plaisir, une sublime expression du fruit de ces deux cépages cultivés en Gascogne. Sur des notes de fleurs blanches d'agrumes et de fruits exotiques, il conviendra parfaitement à l'apéritif ou accompagnera à merveille poissons, coquillages et crustacés.

Plaisirs, *Domaine Monplezi*, 2023 6 € 30 €
Rousanne et Marsanne, Robe brillante, aux nuances jade translucide. Nez charmant, sur la douceur toute estivale de la pêche blanche, de la poire, rehaussée d'un zeste d'agrumes. C'est tout en fraîcheur que ce vin nous accompagne en bouche avec un déroulement parfait et une finale flatteuse et mentholée.

BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé «Au vigneraies», *Maison Trenel* 2024 69 €
Chardonnay. Des notes florales très fines se mêlent aux arômes fruités et à une minéralité prononcée. L'élevage apporte une fine réduction et une grande complexité. C'est un vin voluptueux mais délicat auquel minéralité et acidité viennent donner du relief. Finale longue et salivante.

Mercrey, *Domaine Meix Foulot*, 2020 69 €
100% chardonnay Sa couleur est jaune pâle, avec des reflets verts dans sa jeunesse. Son nez présente des notes d'agrumes avec des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau (poire, pêche), soutenu par une jolie minéralité et de petites notes de torréfaction apportées par le fût. Ce vin est élégant, fruité avec un gras tout en discrétion. Bon équilibre marqué par la puissance d'un vin blanc apte au vieillissement.

Givry 1er cru «Les Gallafres», *Domaine Chofflet*, 2021 75 €
Un 100% Chardonnay de la côte Chalonnaise synonyme de fraîcheur, de vivacité et d'élégance, ce Givry 1er Cru est tout simplement délicieux. Avec ses arômes d'orange confite, de caramel et de fumée, ce chardonnay à la texture riche s'affirme avec audace en bouche, où il se révèle à la fois vif et crémeux, avec un corps moyen. Finale ample

Ladoix, *Domaine Cornu*, 2019 89 €
100% chardonnay, or ou paille clair, ses arômes penchent pour l'acacia orné fréquemment d'un accent beurré. Bouquet classique autour de la prune, de la pomme mûre, du coing, de la figue, ou encore d'une poire épicée. Vif et ferme, sachant toutefois maîtriser son élan, un vin dont l'ampleur et le gras équilibrent la fraîcheur spontanée. Le moelleux vient avec le temps.

Meursault Vieilles Vignes, *Domaine Jeannot*, 2022 99 €
100% chardonnay. Un panel aromatique important. Début de bouche minéral, le milieu est fruité sur les agrumes et la finale est salivante. Une belle longueur nous apporte une aromatique de madeleine au citron.

✧ LES VINS ROSÉS ✧



Le rosé de Grangeneuve, *Domaine Grangeneuve* 5 € 25 € 50 €

Puech Haut Bio, *Domaine Theyron* 40 € 80 €

✧ LES CHAMPAGNES ✧



Cuvée Première, Chassenay d'Arce 10 € 60 €

Deutz, Deutz 80 €

Rosé 1^{er} Cru, Forget 90 €

Deutz Blanc de Blanc, Deutz 170 €