

Spécialités du Jura

AOP Crémant du Jura, Fumey et Chatelain	5.00 € (10cl)	
AOP Côtes du Jura, <u>Vin Jaune</u> , Dom. Badoz, 2011	7.30 € (6cl)	9.80 € (8cl)
AOP Côtes du Jura, <u>Vin de paille</u>	7.00 € (6cl)	
AOP Vin de Liqueur : <u>Macvin</u> blanc ou rouge	5.00 € (8 cl)	

<u>Blanc :</u>	Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	pichet1L	bt 75 cl
AOP Côtes du Jura <u>Chardonnay</u>	4.50 €	11 €	18 €	28 €	24 €
AOP Côtes du Jura, <u>100% Savagnin typé</u>	6.00 €	15 €	27 €		36 €
<u>Rouge :</u>					
AOP Côtes du Jura <u>Trousseau</u>	4.70 €	11.50 €	19 €	28 €	
AOP Côtes du Jura <u>Poulsard</u>	4.00 €	9 €	15 €		20 €

Vin du Mois

Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75 cl
4,50 €	11 €	18 €	22 €

VOIR SUGGESTIONS SUR ARDOISE

	Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	pichet1L	bt 75 cl
<u>Blanc</u>					
AOP Pouilly Fuissé	6.90 €	15 €	29 €		42 €
AOP Bourgogne Aligoté	3.00 €	7 €	14 €	22 €	
Vin de France, Ritou Viognier, D. Vallet, 2018	4.50 €	11 €	18 €	28 €	22 €
<u>Rouge</u>					
AOP Côtes du Rhône	3.00 €	7 €	14 €	22 €	
AOP Pinot noir de Bourgogne,	3.20 €	8 €	14,50 €	25 €	
AOP Bordeaux	4.20 €	10 €	17 €		20 €
<u>Rosé</u>					
AOP Costières de Nîmes	3.00 €	7 €	14 €	22 €	
<u>Vin Moelleux</u>					
AOP Bordeaux blanc moelleux, Fleur de Moelleux	4.90 € (100 % sémillon, vendanges tardives)				
<u>Pétillant</u>					
Muscat pétillant, frais et fruité	3 €				18 €


Commencez votre bouteille ici et terminez la à la maison !...

VINS BLANCS


année 75 cl 37.5 cl

Jura


Chardonnays ouillés

	AOP Côtes du Jura, La Percenette, Dom. Pignier	2017	42 €	28 € (2016)
	Chardonnay melon à queue rouge , arômes subtils de fleurs blanches, vanille, belle attaque et vivacité cristalline.			
	AOP Côtes du Jura, Arrogance, Dom. Badoz	2015	32 €	
	vieilles vignes, minéral, gras et nerveux à la fois, élevage en barriques de chêne neuves			
	AOP Côtes du Jura Chardonnay, Dom. Michel Thibaut	2017	20 €	14 € (2013)
	arômes d'une grande subtilité. Attaque vive et puissante. bon équilibre frais			
	AOP Côtes du Jura, Les Roussots, B. Badoz	2017	24 €	16 € (2016)
	vinifié en cuve inox puis en fûts de chêne, vin minéral, notes de noisettes, fruits, fleurs blanches			
	AOP Côtes du Jura Chardonnay, Dom. Grand	2016	29 €	
	Elevage en barrique de deux vins, Filtration légère, Elevage sur lies, Sans sulfites ajoutés. Vin délicat, minéral, subtils arômes d'aubépine, généreux arômes de fleurs blanches, légers arômes de citron			

Chardonnays sous voile

	AOP Côtes du Jura, Cellier des Chartreux, Dom. Pignier	2013	45 €	28 €
	après 3 ans de vieillissement en fûts sous voile, fruits secs et amande, noisette et quelques notes beurrées – présence typique du Jura, belle charpente en bouche			

Assemblages

	AOP Côtes du Jura, GPS, « vin blanc d'Antan », Dom. Pignier	2016	36 €	
	Chardonnay, Poulsard, Savagnin, biodynamie : nez floral et fruité où se mêlent ils différents arômes des 3 cépages			

Traditions : assemblage de Chardonnays- Savagnins



	AOP Côtes du Jura, Tradition Les Grands Roussots, B. Badoz	2013	27 €	19 €
	noix fraîches, de noisettes et de pomme.			
	AOP Côtes du Jura Tradition, Dom. Michel Thibaut	2014	25 €	17 €
	chardonnay et de savagnin élevés en fûts séparés. belle longueur en bouche : puissance des arômes du terroir			
	AOP Côtes du Jura, Tradition, Dom. Philippe Vandelle	2016	29 €	
	Vin typé : Noix, fruits confits et épices. Belle présence aromatique structurée par l'acidité qui tempère le gras.			

Savagnins sous voile

	AOP Côtes du Jura, Savagnin, Dom. Michel Thibaut	2012		21 €
	en fûts sous voile, assemblage de plusieurs millésimes. Arômes de noix fraîches			
	AOP Côtes du Jura, Savagnin, B. Badoz	2014	36 €	25 € (2015)
	Vieilli en fûts de chêne plus de 3 ans – typique du Jura : noix			
	AOP Côtes du Jura, Savagnin, Dom. Grand	2014	44 €	
	Couleur jaune, intense, reflets or jaune, arômes de noisette, de noix et de pomme			

VINS BLANCS (suite) année 75 cl 37.5 cl

Savagnins dit ouillés ou « naturels »

	AOP Côtes du Jura, Sauvageon, Domaine Pignier	2013	49 €	
	vieilli 18 mois, fruité et grande richesse aromatique typique du savagnin ouillé			
	AOP Côtes du Jura, O'Savagnin, Dom. Michel Thibaut	2017	28 €	19 €
	vinifié en fûts de chêne, grande complexité aromatique, notes exotiques. Parfait sur les poissons aux arômes asiatiques			
	AOP Côtes du Jura Savagnin nature, Dom. Grand	2017	39 €	
	Nez parfumé et frais aux nuances de fleurs blanches, acacia, fruits exotiques et de raisins frais. Bouche souple et aromatique aux notes de litchi, d'abricot et de raisin frais avec une finale fraîche et citronnée.			
	AOP Côtes du Jura, Cuvée Victoria, B. Badoz	2016	29 €	20 € (2015)
	vinifié en cuve inox, fraîcheur, minéralité et équilibre. Surprenant à l'apéritif, accompagne parfaitement les poissons et crustacés, le saumon fumé, mais encore la cuisine "découverte", les desserts de fruits			
	Vin de France de Franche-Comté, Païen, V. Vuillaume	2016	35 €	
	Vieilli en pièces de chêne 11 mois avec ouillage et batonnage, notes de truffes, bouche minérale et structurée			

Vins Jaunes : mono-cépage le savagnin !

AOP Côtes du Jura, Vin Jaune, M. Thibaut	2012	54 €
AOP Côtes du Jura, Vin Jaune, B. Badoz	2012	63 €
AOP Côtes du Jura, Vin Jaune, Dom. Pignier	2011	70 €

Alsace

AOP Alsace, Sylvaner, Ostertag-Hurlimann	2017	19 €
100 % sylvaner : robe jaune pâle, arômes élégants de fleurs blanches. En bouche, la légèreté domine avec un côté frais.		
AOP Alsace, Riesling, Cuvée Particulière, Ostertag-Hurlimann	2017	25 €
100 % Riesling : robe jaune clair, notes fruitées d'agrumes (citron, pamplemousse..). En bouche, l'attaque est franche et bien structurée, avec de la rondeur, une belle vivacité.		
AOP Alsace, Gewurztraminer, Cuvée Particulière, Ostertag-Hurlimann, 2016	28 €	
100 % Gewurztraminer : robe jaune doré, dévoile des arômes floraux de rose. En bouche, l'attaque est onctueuse et pure avec une finale fruitée et épicée persistante.		
AOP Alsace, Riesling, Grand Cru Winzenberg, Ostertag-Hurlimann	2017	33 €
100 % Riesling : fin et distingué. Il délivre, au-delà des notes minérales, un nez riche en fruits exotiques et d'agrumes. La bouche d'une rare plénitude se dévoile sur la minéralité de son sol en granite.		
AOP Alsace, Cuvée Z, Seppi. Landmann, Sylvaner	2011	39 €
100 % sylvaner : récolté sur des parcelles de Grand Cru, vin souple et très équilibré : notes de coing, fleurs blanches, pamplemousse, rendant ce vin particulièrement rafraîchissant. <u>Vin étonnant et peu commun</u> , à goûter absolument !		

Bordeaux

AOP Entre-Deux-Mers, Cave de Rauzan	2016	22 €
100 % sauvignon 50% Sauvignon Blanc 40% Sémillon 10% Muscadelle : vin sec, parfait pour les poissons		

VINS BLANCS (suite) année 75 cl 37.5 cl

Bourgogne

Chablisien

AOP Chablis, Domaine Mosnier 2016 34 €

Chardonnay : vin racé et floral, parfait sur les plats exotiques, l'apéritif, poissons et crustacés et fromages

Côte de Beaune

AOP Pernand Vergelesses, Sous Les Cloux, Dom. Belin 2017 52 €

Chardonnay : arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), puis l'ambre et le miel, les épices encore. Au palais, un vin minéral et harmonieux.

AOP Meursault 1^{er} Cru, Les Caillerets, Henri de Villamont 2012 86 €

Chardonnay : Sur un fond de notes grillées aux notes de vanille, son nez développe un joli mélange fruité-floral avec des nuances de pêche blanche d'abricot et d'aubépine. Très belle équilibre.

Côte Chalonnaise

AOP Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot 2017 33 € 23 €

Chardonnay : Robe jaune paille, enveloppé par une certaine onctuosité et une belle longueur.

Côte du Mâconnais

AOP Saint Véran, Gilles Morat 2018 28 € 19 €

Chardonnay : arômes de fruits à chair blanche, senteurs de fleurs blanches, de noisette et d'amande. Excellente référence

AOP Pouilly-Fuissé, Bélemnites, Gilles Morat 2018 42 €

Chardonnay : Un vin souple et fruité, vinification : 40% élevage sur lies 10 mois en fûts de chêne, 60% en cuve inox

Loire

AOP Pouilly Fumé, Le Petit F..., Dom. M. Redde et fis 2017 33 €

100% sauvignon : Vinifié et élevé en cuves inox pendant 6 mois sur lies fines. Vin exprimant toute la densité et la pureté aromatique, minérale et saline de son terroir.

AOP Sancerre, Côte des Embouffants, R. Neveu 2017 34 €

100% sauvignon : belle attaque florale et citronnée, Vin très bien équilibré

Vallée du Rhône Septentrionale et Méridionale

Côte Septentrionale

AOP Saint-Péray, Les Archevêques, Vignerons de Vienne 2016 49 €

Roussane, Marsanne : Nez discret aux notes boisées et vanillées. kiwi, de poire et pêche, cardamome, poivre blanc à l'aération. touche minérale. Bouche : Gras mielleux, minéral et vanillée jusqu'en finale. Blanc d'exception !

AOP Condrieu, Rouelle-Midi, Domaine Vallet 2016 53 €

Viognier : sa complexité aromatique lui permet d'être dégusté autant en apéritif que sur des mets goûteux et fins

Vin de France, Ritou Viognier, Domaine Vallet 2018 22 €

Viognier : vin sur la fraîcheur, arômes de fruits exotiques et de fruits à noyaux. Parfait à l'apéritif

Côte Méridionale

AOP Châteauneuf-du-Pape, Dom. De Nalys, Guigal 2016 42 € 28 € (2015)

Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne et Picpoul : notes d'agrumes, de citrons confits et de fruits secs, belle matière en bouche, vin très structuré et aromatique



LES VINS ROSES

	année	75 cl	37.5 cl
AOP Côtes du Rhône, Clos des Cazaux	2017	21 €	
Cinsault, Grenache, Syrah : fruits rouges et fruits confits, épices. Grande fraîcheur. La bouche grasse			
AOP Bandol, La Cadierienne, Vignerons de Saint Tropez	2017	29 €	
Cinsault, grenache, mourvèdre : rosé plein de délicatesse aux notes de fruits rouges et de garrigue. Une bouche ronde et corsée dotée de notes finement épicées. A toutes occasion !			
AOP Coteaux Bourguignons, Dom. de Chardigny	2018	22 €	
Gamay : D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse.			
AOC, Côtes du Jura, Cuvée Gustave Courbet, Dom. B. Badoz	2016	23 €	
Poulsard et Pinot noir : allie Tradition et Modernité, attaque souple, équilibrée et ronde, fruits et frais et agrumes			

LES BULLES RAFRAÎCHISSANTES...

	75 cl	37.5 cl
AOP Crémant du Jura, Domaine Pignier, biodynamie	29 €	
Chardonnay : fines bulles denses, aux notes florales (acacia, aubépine) et briochées. Attaque fraîche à dominante florale, effervescence crémeuse et élégante, bouche fruitée, finale fraîche et élégante. Excellente harmonie.		
AOP Crémant du Jura, Domaine Fumey et Chatelain	25 €	
Chardonnay : fraîcheur bien souligné avec de belles notes d'agrumes et de fleurs blanches. Vin très agréable !		
AOP Crémant du Jura, Domaine Grand	27 €	
Dense, notes de fleurs blanches, d'amande, de raisin sec, rond, corps structuré, bonne intensité et bonne persistance.		
AOP Champagne brut, Germar Breton	42 €	
60 % Chardonnay 40 % Pinot Noir : robe dorée, nez expressif, bouche ronde, fraîche et longue allient les arômes fruités (chair de pomme, fruits rouges et exotiques), note finale végétale, avec des dominantes d'amande et de tilleul.		

LES VINS ROUGES

	année	75 cl	37.5 cl
<u>Jura</u>			
AOP Côtes du Jura, Grains de Poulsard, B. Badoz	2018	25 €	17€
100% Poulsard : beaucoup de rondeurs, d'équilibre et de souplesse. Vin gourmand			
AOP Côtes du Jura, Poulsard, Dom. Michel Thibaut	2018	20 €	
100% Poulsard : Friand avec ses notes de fruits rouges légèrement évolués, il se prêtera à de multiples accords			
 AOP Côtes du Jura, « en Chôné » lieu-dit, Dom. Pignier	2018	36 €	
100 % Poulsard en biodynamie , sans soufre ajouté : grande finesse, arômes printaniers de petits fruits rouges			
AOP Côtes du Jura, Vermeil, Les Roussots, B. Badoz	2016		16€
Trousseau- Pinot noir : Robe rubis profond. Jus équilibré, avec des notes épicées			
 AOP Côtes du Jura, Trousseau, Dom. Pignier, bio	2017	46 €	32 €
100 % Trousseau : robe rubis intense, reflets rouges. Nez de bonne intensité, notes fruitées (cerise noire) et épicées, grillées. Bonne puissance en bouche avec une évolution fruitée et tannique. Vin élégant et raffiné.			
AOP Côtes du Jura, Trousseau, Dom. Benoît Badoz	2016	29 €	20 € (2018)
100% Trousseau : tout en fraîcheur, équilibré et séduisant, notes de fruits rouges. Un rouge aimable et friand !			
AOP Côtes du Jura, Pinot noir Prelé, Dom. Grand	2016	35 €	
100% Pinot noir : vin d'un parfait équilibre. Très belle palette aromatique			

LES VINS ROUGES (suite) année 75 cl 37.5 cl

Loire

AOP Saumur-Champigny, Domaine Les Longes 2017 24 €

100% Cabernet franc : macération longue, élevage en cuve, Nez: Expressif, franc, arômes de fruits rouges, violette et burlat, épices, Bouche: Fruitée, généreuse et souple, tanins fondus et mûrs. Vin facile à boire entre Amis !

AOC Chinon, Bernard Baudry, Les Granges 2017 26 €

100% Cabernet franc : vin fruité et gourmand à déguster dans sa jeunesse. C'est une expression de Chinon souple et friand caractéristique des sols de graviers sableux.

Bourgogne

Côte de Nuits

AOP Fixin, Henri de Villamont 2016 51 €

100 % Pinot Noir : Nez de cerise et de sous-bois. On retrouve le fruit en attaque au sein d'une matière souple et ronde.

Côte de Beaune

AOP Savigny les Beaune, Henri de Villamont 2015 48 €

100 % Pinot Noir : Robe cerise, avec un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges. Rondeur et volume, corps puissant et équilibré.

AOP Aloxe Corton, Vieilles Vignes, Dom. Belin 2015 57 €

100 % Pinot Noir : Un vin floral et fruité au nez, d'un bon volume, ferme et frais en bouche.

AOP Volnay, Henri de Villamont 2017 62 €

100 % Pinot Noir : Fin, léger et délicat, son bouquet incomparable de framboises, de mûres et de violette dévoile un nez élégant et complexe.

Côte Chalonnaise

AOP Mercurey Vieilles Vignes, Dom. Brintet 2016 38 €

100 % Pinot Noir, ce Mercurey rouge possède un charme particulier. Typique, il est à la fois fruité et minéral. Ces caractéristiques s'associent à une solide charpente, ample et d'une bonne longueur en bouche.

AOP Givry 1er Cru, Clos du Cellier aux Moines 2015 33 € 23 €

100 % Pinot Noir, La gamme des fruits noirs et rouges (cassis, fraise, mûre) s'exprime sans retenue. En bouche, l'équilibre entre tannins suaves et fraîcheur de ce millésime sans excès de chaleur, donne à l'ensemble de délicieuses proportions.

AOP Coteaux Bourguignons, Dom de Chardigny 2018 22 €

100 % gamay, vin fruité sur des notes de cassis épicé. C'est une cuvée plaisante et gourmande. Ce vin naturel se caractérise par sa fraîcheur au nez et son équilibre en bouche.

Beaujolais

AOP Brouilly, Château de Pierreux 2016 27 € 18 €

100 % gamay : Nez aux arômes de griotte de cassis et d'épices. Bouche très complexe, pleine et aromatique, qui révèle des notes de fraises des bois, violette et café grillé en finale. Tanins soyeux, longueur exceptionnelle.

Bordelais

AOP Bordeaux, Château Haut-Mazières, Christian Vazelle, 2015 24 €

majorité de Merlot : vin souple et élégant issu des plus jeunes vignes, belle longueur en bouche

AOP Médoc, Second Vin de la Chapelle de Potensac 2014 30 €

27% Cabernet sauvignon, 70% merlot, 3% Cabernet franc : velouté, fruité, épicé, vin riche avec une belle longueur en bouche, légèrement tannique

