

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 €	22 €
AOP Côtes du Jura, <u>100% Savagnin typé</u>	6.00 €	15 €	27 €		34 €
<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 €		19 €

Vin du Mois

Côtes de Thongue, Domaine Montrose, rosé, 2018 : 65% grenache, 25% cabernet sauvignon, 10% syrah. Robe pâle. Nez de petits fruits rouges, d'agrumes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais. À boire jeune.

Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75 cl
4.20 €	10 €	17 €	20 €

Vin du Chili rouge, Carmenere, Domaine Casa Silva, 2018 : bouche doux et fruité, cerises rouges, fraises, le vin est merveilleusement rond et équilibré...Vin très aromatique, gourmand et généreux !

Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75 cl
4.20 €	10 €	17 €	20 €

Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	pichet1L	bt 75 cl
------------	-------------	-------------	----------	----------

Blanc

AOP Macon Chaintré	4.20 €	10 €	17 €	20 €
AOP Pouilly Fuissé	5.90 €	14 €	25 €	31 €
AOP Bourgogne Aligoté	3.00 €	7 €	14 €	22 €

Rouge

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 €
AOP Saumur, Loire	4.80 €	12 €	20 €	24 €

Rosé

AOP Costières de Nîmes	3.00 €	7 €	14 €	22 €
------------------------	--------	-----	------	------

Vin Moelleux

AOC Côtes de Gascogne, Tarriquet, 1^{ères} Grives, 2016 5.10 €

Pétillant

Muscat pétillant, frais et fruité	3 €			18 €
-----------------------------------	-----	--	--	------


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

LES VINS ROSES, c'est la saison !	année	75 cl	37.5 cl
AOP Côtes de Provence, Les Hauts de Masterel Cinsault, Grenache et Syrah : arômes de fruits rouges, vin frais, léger et souple.	2017	22 €	
AOP Côtes du Rhône, Clos des Cazaux Cinsault, Grenache, Syrah : fruits rouges et fruits confits, épices. Grande fraîcheur. La bouche grasse	2017	21 €	
AOP Bandol, La Cadierienne, Vignerons de Saint Tropez 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 !	2017	29 €	
AOP Coteaux Bourguignons, Dom. de Chardigny Gamay : D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse.	2018	22 €	
AOC, Côtes du Jura, Cuvée Gustave Courbet, Dom. B. Badoz Poulsard et Pinot noir : allie Tradition et Modernité, attaque souple, équilibrée et ronde, fruits et frais et agrumes	2016	23 €	


VINS BLANCS année 75 cl 37.5 cl

Jura


Chardonnays ouillés

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

Chardonnays sous voile

 AOP Côtes du Jura, Cellier des Chartreux, Dom. Pignier 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	2014	45 €	28 €
AOP Côtes du Jura, Fruitière Viticole de Voiteur, « En Fût » Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage en fût de chêne sous voile de levure. Vin très marqué Jura	2015	26 €	

Assemblages

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

VINS BLANCS (suite) année 75 cl 37.5 cl



Traditions : assemblage de Chardonnays- Savagnins

AOP Côtes du Jura, Tradition Les Grands Roussots, B. Badoz	2015	28 €	19 € (2013)
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			

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 naturel, 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. Guillaume	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	2009	54 €	
AOP Côtes du Jura, Vin Jaune, B. Badoz	2011	63 €	
AOP Côtes du Jura, Vin Jaune, Dom. Pignier	2011	70 €	

VINS BLANCS (suite) année 75 cl 37.5 cl

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. Vin étonnant et peu commun, à goûter absolument !

Sud Ouest

- AOP Côtes de Gascogne, Premières Grives, Tariquet 2016 25 €
100 % Gros Manseng : parfait à l'apéritif, sur le foie gras ou fromage persillé. grande fraîcheur pour un vin moelleux

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 Macon Villages Chaintré, Domaine Pollier 2017 22 €
Chardonnay : intense, fruits blancs, agrumes, vin sec et équilibré. Chaintré se situe à côté de Pouilly-Fuissé
- AOP Saint Véran, Domaine Pollier 2017 24 € 16 € (2017)
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 31 €
Chardonnay : Un vin souple et fruité, vinification : 40% élevage sur lies 10 mois en fûts de chêne, 60% en cuve inox

VINS BLANCS (suite) année 75 cl 37.5 cl

Bordeaux

AOP Entre-Deux-Mers, Cave de Rauzan	2016	20 €	
100 % sauvignon 50% Sauvignon Blanc 40% Sémillon 10% Muscadelle : vin sec, parfait pour les poissons			
AOP Bordeaux blanc moelleux, Fleur de Moelleux	2016	22 €	
100% Sémillon : Vendange tardives			

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	21 €	
Viognier : vin sur la fraîcheur, arômes de fruits exotiques et de fruits à noyaux. Parfait à l'apertif			

Côte Méridionale

AOP Côtes du Rhône, Comtesse Madeleine, Ch. De Montfaucon	2014	29 €	
Marsanne, viognier, grenache blanc, clairette et bouboulenc : agrumes, minéralité et fleurs d'acacia, vin sec			
AOP Châteauneuf-du-Pape, Dom. De Nalys, Guigal	2016	42 €	28 € (2015)
Grenache blanc, Clairette, Bouboulenc, Roussanne et Picpoul : notes d'agrumes, de citrons confits et de fruits secs, belle matière en bouche, vin très structuré et aromatique			
AOP Vacqueyras, Les Clefs d'Or, Dom. Le Clos des Cazaux	2017	31 €	
Clairette, Grenache blanc, Roussane , arômes floraux et fruités des notes de fenouil (anisé), minéralité et équilibre.			

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			

Languedoc

IGP Pays d'Oc, Terres de l'Engarran	2017	20 €	
100 % Sauvignon, parcelle de Carascaude : issu d'une parcelle jeune, tonique et typée. Des touches de fruits exotiques, du pamplemousse mais aussi la feuille de lierre et la menthe forment un cocktail frais jeune et sympathique. Parfait pour les poissons et crustacés.			

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
-----------------	-------	-------	---------

Jura

AOP Côtes du Jura, Grains de Poulsard, B. Badoz	2016	25 €	17€
100% Poulsard : beaucoup de rondeurs, d'équilibre et de souplesse. Vin gourmand			
AOP Côtes du Jura, Poulsard, Dom. Michel Thibaut	2017	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	24 €	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 €
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 qui vaut un grand vin de Bourgogne. Très belle palette aromatique			

Alsace

AOP Alsace, Pinot noir, Ostertag-Hurlimann	2017	22 €	
100 % Pinot noir : rouge rubis, nez fruits rouges. L'attaque en bouche est franche avec une présence soyeuse de tanin et de notes de fruits rouges en finale			

Loire

AOP Saumur Domaine du Moulin de l'Horizon, Cuvée du Moulin 2015	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 !		
AOP Chinon, Domaine Joseph Mellot, Les Morainières	2016	26 €
100% Cabernet franc : Flaveurs fumées, de violette et de cassis. bouche légère, tanins croquants, et finale réglissée, voilà un rouge canaille !		

LES VINS ROUGES (suite) année 75 cl 37.5 cl

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 2014 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, Cru Bourgeois, Château Méric 2015 27 €

Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot : nez moka, pain toasté, mûre et framboise, bouche souple aux notes vanillées, belle finale

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 tanique

LES VINS ROUGES (suite)

année 75 cl 37.5 cl

Vallée du Rhône

Côte Septentrionale

AOP Cornas, Les Vignes Rouse, Jean-Luc Colombo 2016 53 €

Viognier et syrah : jolies notes de fruits noirs et d'épices, bouche ample et souple. Le vin est fin et bien équilibré.

AOP Saint Joseph, Dom. Vallet 2016 36 €

Syrah : Vin surprenant avec sa robe sombre. Au nez, il déploie d'intenses notes poivrées. En bouche, il se montre puissant, plein et tannique.

Côte Méridionale

AOP Côtes du Rhône, Dom. Le Clos des Cazaux 2016 20 €

Grenache 60%, Syrah 40% : vin déclassé en Côtes du Rhône ce jusqu'à ce que les vignes atteignent l'âge de 15 ans Fruit et équilibre, aux arômes de garrigue et d'épices provençales

AOP Gigondas, La Tour Sarrazine, Dom. Le Clos des Cazaux 2015 35 €

70 % grenache, 15 % syrah, 15 % mourvèdre : notes de réglisse, de fruits rouges à l'eau de vie, de garrigue et de poivre, matière dense ainsi que des saveurs de garrigue.

AOP Vacqueyras, Cuvée St Roch, Dom. Le Clos des Cazaux 2015 31 €

70 % grenache, 25 % syrah, 5 % mourvèdre : cuvée issue de vieilles vignes, âgées de 30 à 60 ans. Nez complexe et riche exhalant des arômes de fruits rouges, de poivre et de cacao tanins présents, finale rappelant le fruit.

AOP Châteauneuf-du-Pape, Dom. De Nalys 2013 42 € 28€ 2015

les 13 cépages de l'appellation : Nez mûr et épicé, de notes de fruits rouges et de cannelle. Mariage harmonieux et complet, finale longue et un fruit qui reste frais et vibrant jusqu'à la fin !

Languedoc

IGP Pays d'Oc, Terres de l'Engarran 2017 20 €

58% Merlot, 29% Cabernet Franc, 13% Syrah : couleur rouge cerise brillante, nez cerise noire et poivre, en bouche notes de fruits rouges, fraîcheur - gourmand et rafraîchissant.

AOP Saint Chinian, Domaine Bertrand 2015 28 €

Grenache, Mourvèdre, Syrah : Fruits noirs, épices douces, arômes de garrigue, parfait pour le canard ! vin élégant