

Résumé du Gustalin, par Marcel Aymé, 1937

L'action du roman se déroule en 1935, avec un épilogue en 1937. A Chesnevailles, Jura (près de Dole et pas loin de Besançon), Sylvestre Harmelin, surnommé Gustalin, a une passion pour la mécanique qui lui fait négliger les travaux de la terre. Il rêve de devenir un garagiste opulent.

Cela lui attire les sarcasmes de son épouse Flavie. Celle-ci s'échine de l'aube au couchant et elle s'aigrit de voir son courage si peu apprécié. Flavie ressent pour la glèbe le même goût que le meilleur ami de Gustalin, Hyacinthe Jouquier. Ce dernier est doué pour les mathématiques mais il a tout abandonné pour s'occuper de ses champs avec sa femme Marthe, qui, depuis son enfance, rêve d'une vie citadine comme Gustalin.

L'oncle, Victor Jouquier, et la tante, Sarah, de Hyacinthe, arrivent au village pour prendre leur retraite. Avec ses idées de femme évoluée et ses comportements de citadine, la tante Sarah déclenche des catastrophes.

xxxxxx

*Tous nos vins sont sélectionnés avec soins pour vous proposer
des vins de qualité produits par des vignerons indépendants
ou des caves coopératives.*

Notre carte change régulièrement.

LE VIGNOBLE DU JURA



Présentation

Le vignoble du Jura, délimité à l'est par le premier plateau calcaire du massif jurassien et à l'ouest par la plaine, s'allonge sur une centaine de kilomètres. Cette bande de terre est appelée "Revermont" ou "Bon Pays". La superficie du vignoble est de 2050 ha dont 1850 en Appellation d'Origine Contrôlée.

On y cultive 5 cépages : Chardonnay et Savagnin pour les vins blancs ; Trousseau, Ploussard ou Poulsard et Pinot noir pour les rouges.

Appellations d'Origine Contrôlée

4 AOC région :

* **Arbois**, capitale officielle du vignoble depuis 1986. Ceinte de ses 800 ha de vignes, la ville médiévale d'Arbois est en outre la première AOC de France (15 mai 1936).

* **Château-Chalon**, petit village perché au centre du Revermont, est le berceau du Vin Jaune. Sur une cinquantaine d'hectares de savagnin, lui et lui seul a droit à l'appellation "Château-Chalon".

* **L'Etoile**, sur 80 ha on y produit que du vin blanc au goût typique de pierre à fusil et de noisette. Pourquoi

L'Etoile ? 5 collines, 5 châteaux ou parce que ses vignes recèlent d'innombrables fossiles en forme d'étoile.

* **Côtes du Jura**, l'appellation générique du vignoble. Elle englobe une bonne soixantaine de villages viticoles et près de 700 ha.

2 AOC produit :

Le Macvin, est un vin de liqueur. C'est le fruit de l'assemblage de moût et de marc de raisin du Jura.

Le Crémant du Jura

Vin de Paille : En début de vendanges, les vigneron choisissent les plus belles grappes (de Savagnin, Chardonnay, Poulsard ou Trousseau) qu'ils laissent sécher dans une pièce saine et aérée (anciennement sur de la paille, technique appelée passerillage). Vers Noël, les raisins gorgés de sucre et d'arômes sont pressés, le nectar obtenu fermentera et vieillira en fûts pendant 3 ans.

Vin Jaune : Élaboré à partir du cépage Savagnin, le vin vieillit pendant 6 ans et 3 mois en fûts sous la protection d'un voile de levures. Le vin, sec et puissant, a un potentiel de garde incomparable. Le vin jaune se caractérise, entre autres, par des arômes de noix et de curry, et par une exceptionnelle longueur en bouche. Pour ce vin unique, une bouteille unique : le clavelin de 62 cl.

Apéritifs du Jura

<u>Crémant du Jura</u>	7.00 € (12cl)
<u>Vin Jaune</u>	12.00 € (12cl)
<u>Vin de paille</u> (vin moelleux)	9.00 € (8cl)
<u>Macvin</u> blanc ou rouge, vin de liqueur	7.00 € (8 cl)

	Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75 cl
<u>Blanc :</u>				
Côtes du Jura, Chardonnay	4.50 €	9 €	17 €	24 €
Côtes du Jura, Tradition (<u>assemblage</u> chardonnay/savagnin)	6.00 €	13 €	24 €	33 €
Côtes du Jura, 100% Savagnin typé	7.00 €	15 €	29 €	35 €
Chablis	7.00 €	15 €	29 €	35 €

Rouge :

Côtes du Jura, Trousseau	4.50 €	9 €	17 €	24 €
Givry, 1 ^{er} Cru	7.00 €	15 €	29 €	35 €
Côtes du Rhône	4.50 €	9 €	17 €	24 €

Rosé


Costières de Nîmes	4.00 €	7 €	14 €	
--------------------	--------	-----	------	--

Vin doux naturel

Muscats de Beaume de Venise, domaine de la Pigeade,	8 cl : 6 €
Coteaux du Layon, Patrimoine, Château Soucherie,	8 cl : 6 €

Vins du Mois

Domaine du Mas de Libian en biodynamie


 **ROUGE : Bout'Z'en**, Vin de France Ardèche, 80% Grenache, 20% Syrah, 2020

Domomaine Les Bruyères, D. Reynaud en conversion bio, agriculture raisonnée

ROUGE : La Colère, Vin de France, 100 % Syrah, 2021

ROSE : La Luxure, Vin de France, 100 % Grenache, 2021

Mas de Libian, bio

 **BLANC : Cave Vinum**, IGP d'Ardèche, assemblage (grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Vaccarèse.....), 2020

Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bt 75 cl
4.50 €	9 €	17 €	24 €



BIODYNAMIE



BIO

DEMI BOUTEILLES

Année 37.5 cl

Bulles :

Champagne Tradition Gyéjacquot NM 30 €

Blanc :

Côtes du Jura, Tradition (Chardonnay Savagnin), Dom. Grand 2016 18 €

Côtes du Jura, L'Etoile, Savagnin sous voile, Dom. Vandelle 2017 23 €

Chablis, Dom. Garnier 2020 20 €

Saint Veran, Roche-Mer, Dom. Morat 2020 17 €

Rouge :

Côtes du Jura, Trousseau, Grand 2020 20 €

Saint Joseph, Méribets, Dom. Vallet 2020 19 €

Brouilly, Château Pierreux 2017 16 €

CREMANTS ET CHAMPAGNES

75 cl



Crémant du Jura, Dom. Pignier 31 €

Crémant du Jura, Domaine Grand *en conv. bio* 26 €



Crémant du Jura, Domaine Overnoy 28 €

Crémant du Jura, Rollet 27 €

Crémant du Jura Rosé, Domaine Vandelle 23 €

Champagne brut, Germar Breton 40 €



BIODYNAMIE



BIO



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

VINS ROSES	année	75 cl
Côtes du Rhône, Dom. Tourbillon	2021	19 €
Rosé de Loire sec , Pivoine, Château Soucherie	2021	18 €
Cabernet d'Anjou demisec , Harmonie, Château Soucherie	2020	19 €





VINS BLANCS	année	75 cl
-------------	-------	-------

Jura


Chardonnay typé Jura

Côtes du Jura L'Etoile, Chardonnay sous voile, Dom. Vandelle	2018	26 €
 Côtes du Jura, Cellier des Chartreux, Dom. Pignier	2018	41 €
 Côtes du Jura, Vieilles Vignes, Dom. Overnoy	2018	38 €
Côtes du Jura, « Terre de Marne » Dom. Dugois	2020	24 €

Chardonnay ouillé (non-oxydatif)

 Côtes du Jura, Arrogance, Dom. B. Badoz	2019	33 €
 Côtes du Jura, Chardonnay de la Reclée, Dom. Pignier	2020	39 €
Côtes du Jura Chardonnay, Dom. Grand, <i>en conv. bio</i>	2016	28 €
 Côtes du Jura, Charmille, Dom. Overnoy	2019	35 €
 Côtes du Jura, Les Voisines, Dom. La Touraize	2018	34 €

Assemblage

Côtes du Jura, Tradition, Dom. Grand <i>en conv. Bio</i>	2016	36 €
Côtes du Jura, Tradition Les Grands Roussots, B. Badoz <i>en conv. Bio</i>	2018	33 €
 Côtes du Jura, GPS : Gamay, Poulsard et Savagnin, dom. Pignier	2020	34 €

Jura

Savagnin sous voile, typé Jura

Côtes du Jura, Savagnin, B. Badoz <i>en conv. Bio</i>	2017	39 €
Côtes du Jura, Savagnin, Dom. Dugois	2017	35 €
Côtes du Jura, Savagnin, Dom. Philippe Vandelle	2018	36 €



Savagnin dit ouillé ou « nature » (non-oxydatif)

Côtes du Jura, O'Savagnin, Dom. Michel Thibaut	2018	24 €
Côtes du Jura Savagnin nature « Guille Bouton », Dom. Grand	2019	35 €
Côtes du Jura, Cuvée Victoria, B. Badoz <i>en conv. Bio</i>	2018	28 €

Vin Jaune : mono-cépage le savagnin !

Côtes du Jura, Vin Jaune, B. Badoz <i>en conv. Bio</i>	2014	62 €
--	------	------

Alsace

 Alsace, Riesling, Vibrations, Vignoble du Rêveur	2020	35 €
 Alsace, Gewurztraminer, Dom. Bader	2019	28 €

Bourgogne

Chablisien

Chablis, Dom Mosnier	2020	35 €
----------------------	------	------

Côte de Beaune

Pernand Vergelesses, Les Combottes, Dom. Belin	2018	57 €
Meursault, Henri de Villamont	2016	65 €

Côte Chalonnaise

Givry, Domaine Ragot	2020	33 €
Mercurey, Le Fourneau, Dom. Brintet	2020	38 €

Côte du Mâconnais

Macon-villages, La Fouguese, Alexis de Benoist	2018	27 €
Macon-Vinzelles, Les Morandes, Dom. Trouillet	2018	25 €
Saint Véran, Climat Côte rôtie, Gilles Morat	2021	33 €
Pouilly Fuissé, Les Bélémnites, Gilles Morat	2020	37 €

VINS BLANCS

année

75 cl

Vallée du Rhône Septentrionale et Méridionale

Côte Septentrionale



Crozes Hermitage, Aux Bêtises, David Reynaud	2020	34 €
Condrieu, Rouelle-Midi, Domaine Vallet	2020	55 €

Loire

Sancerre, Monts Damnés, Domaine Bailly Reverdy	2019	35 €
--	------	------

LES VINS ROUGES

année

75 cl

Alsace



Alsace, Pinot noir, Dom. Bader	2019	25 €
--------------------------------	------	------

Beaujolais

Brouilly, Château Pierreux	2021	25 €
----------------------------	------	------

Bordelais

Médoc, Cru Bourgeois Supérieur, Château La Branne	2018	24 €
Médoc, Vin Cent Soufre de La Branne	2019	27 €

Loire

Chinon, Bernard Baudry, Les Granges	2020	27 €
Anjou, Reliefs, Château Soucherie	2018	18 €
Sancerre, Dom. Bailly Reverdy	2018	30 €



BIODYNAMIE



BIO

LES VINS ROUGES

année 75 cl


Jura

Poulsard

 Côtes du Jura, Grains de Poulsard « sans souffre », B. Badoz 2020 25 €

Trousseau

 Côtes du Jura, Dom. Pignier 2020 38 €


 Côtes du Jura, « Les Marnes Rouges », Dom. B. Badoz 2019 32 €

Côtes du Jura, « Les Trias » Dom. Dugois 2020 24 €

Pinot noir

Côtes du Jura, « En Prelé », Dom. Grand *en conv. bio* 2018 31 €

Côtes du Jura, « C'est pas logique », dom. Thibaut 2018 26 €

 Côtes du Jura, Dédicace à Pierre, dom. Badoz 2019 33 €

Bourgogne

Côte de Nuits

Fixin, Henri de Villamont 2017 53 €

Côte de Beaune

Savigny les Beaune, Henri de Villamont 2017 42 €

Aloxe Corton, Vieilles Vignes, Dom. Belin 2018 65 €

Côte Chalonnaise


Mercurey, Vieilles Vignes, Dom. Brintet 2020 38 €


Givry 1er Cru, Clos du Cellier aux Moines, dom. Thenard 2018 35 €

Languedoc et Sud-Ouest

Cahors, « Labrande » Parcellaire, Ch. Croze de Pys 2019 27 €

 Faugères, « Léonides », Dom. Météore 2018 22 €

 Vin de France, **Tu Vin plus aux soirées**, Dom. Mas del Périé, vin nature 2019 24 €

 Vin de France, **Your fuck my Wine**, Dom. Mas del Périé, vin nature 2020 24 €



BIODYNAMIE



BIO



VINS ROUGES

année 75 cl

Vallée du Rhône

Côte Septentrionale



Saint Joseph, Méribets, Dom. Vallet 2020 42 €

Cornas, Les Chailles, Alain Voge 2018 53 €



Crozes-Hermitage, Georges, David Reynaud 2019 38 €

Côte Méridionale

Châteauneuf-du-Pape, Vieilles vignes, dom. Tourbillon 2018 56 €

Côtes du Rhône, Réserve, Dom. Mont Redon 2020 26 €

Gigondas, Vieilles Vignes, dom. Tourbillon 2018 42 €



BIODYNAMIE



BIO

Tous nos prix sont TTC, service compris