

Liste des Prix

Denomination	Millésime	Domaine	Prix € TTC	Descriptif	Effervescent
Champagne					Effervescent rosé
Champagne Brut 1er Cru	/	Aubry	18,50 €	Champagne fin et élégant, aux bulles fines, idéal en apéritif	Rouge
Champagne le Nombre d'Or	2002	Aubry	36,00 €	Cuvée originale : Issu de la ré-implantation des 7 cépages champenois : Pinot Noir et Meunier, Chardonnay, Arbanne, petit Meslier, Fromenteau, Enfumé	Blanc
Champagne Carte d'Or	/	Drappier	24,00 €	Le classique de cette maison de l'aube, qui propose une viticulture propre et des sulfites en dose faible.	Rosé
Champagne Brut Nature	/	Drappier	26,00 €	100% Pinot Noir, zéro dosage.	Liquoreux
Quattuor	/	Drappier	45,00 €	Blanc de 4 cépages blancs : Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, Blanc Vrai.	
Champagne Brut Premier	/	Roederer	34,00 €	Champagne « vineux » aux notes boisées, type biscuit, noisette, aromatique et assez riche.	
Brut 1e Cuvée	/	Bruno Paillard	31,50 €	Un boisé très léger sur cette cuvée qui apporte une belle ampleur, bien que le dosage reste faible. (demi 15€)	
Brut rosé	/	Bruno Paillard	38,00 €	Assemblage de Pinot Noir et une touche de Chardonnay, issu uniquement des premières presses, fines notes de fruits rouges, bonne complexité.	
Brut rosé	/	Lanson	35,00 €	Un rosé aux notes florales, et finement fruitées, l'attaque en bouche est tendre et très élégante.	

--	--	--	--	--

Alsace				
Pinot Gris Weingarten	2007	Bernhard-Reibel	11,90 €	Terroir de Granit. Notes pierre à fusil, puis chair de fruit, mirabelle, pêche jaune, assez rond mais pas moelleux.
Pinot Blanc	2007	Bernhard-Reibel	7,00 €	½ Pinot blanc, ½ Auxerois, notes de poire, de pomme, vin sec à la bouche charnue.
Sylvaner de Mittelbergheim	2007	Alfred Wantz	5,70 €	Léger, floral, rafraichissant.
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg « barrique »	2005	Alfred Wantz	13,50 €	Issu d'un terroir propice à ce cépage, le sylvaner s 'exprime ici tout en nuances, poire, pâte de coing, amande, la bouche est grasse, moyennement puissante, plutôt fine.
Riesling Muhlfors	2006	Stoeffler	10,40 €	Riesling né d'un beau terroir de marnes, assez rond, gras, aux notes exotiques
Gewurztraminer	2008	Stoeffler	9,50 €	Très typique, rose, litchi, mangue, avec un peu de douceur mais assez sec en final.
Klevener de Heiligenstein Réserve	2006	Bachert	10,50 €	Particularité alsacienne de cette commune, le Klevener est un savagnin rose, il possède des arômes très fruités, mais la bouche est équilibrée par de la minéralité.
Kaefferkopf	2007	Geschickt	14,80 €	Terroir reconnu en Grand Cru à partir de 2007, assemblage de gewurz, pinot gris et riesling.
Pinot Gris VM+	2007	Neumeyer	12,80 €	Sur ce pinot gris issu du coteaux des chartreux, Gérard Neumeyer expérimente un élevage « bourguignon » en fût des Vosges chauffe Moyenne +

Auxerois « les marnes »	2007	Neumeyer	7,80 €	Légèrement doux, pêche blanche, pointe d'herbes aromatiques, belle fraîcheur.
Muscat « ottonel »	2007	Neumeyer	9,30 €	Croquant, frais, vif, très aromatique
Riesling Grand Cru Zotzenberg	2002	Spielmann	21,50 €	Grand terroir de gypse, donnant des vins minéraux et racés, de grand aptitude à la garde. Travaille en Biodynamie.
Pinot Noir	2008	Stoeffler	8,80 €	Rouge léger aux notes de petit fruits rouges, notes fumées, et tanins souples
Pinot Noir « Clos du Vicus Romain » Cuvée Génération	2007	Aimé Stenz	17,00 €	Issu d'une parcelle située sur le grand cru Hengst, ce vin rouge est étoffé et élégant, avec une belle structure. Elevage 1/3 fût neuf, 1/3 fût d'un vin, 1/3 fût de 2 vins.
Rouge de Zellenberg « Moréote »	2004	Eblin Fuchs	15,50 €	D'une belle maturité ce pinot noir bénéficie d'un long élevage en fût non-neuf.
Crémant	/	Alfred Wantz	7,90 €	Rond et fruité
Crémant	/	Stoeffler	7,90 €	Blanc de blanc, frais, léger bien sec.
Folie de Sylvaner, Grand Cru Zotzenberg	2007	Alfred Wantz	20,00 €	Sélection de grains nobles de Sylvaner sur le terroir du zotzenberg.
Riesling Grand Cru Kirchberg vendanges tardives	2006	Stoeffler	17,50 €	Moelleux avec une belle acidité, pas trop de sucre, de la complexité aromatique, minéral, caramel, agrumes...
Gewurztraminer Vendanges Tardives	2005	Agapé	18,50 €	Très aromatique, ce vin racé et riche en bouche se distingue par une belle fraîcheur qui accompagne son moelleux.
Gewurztraminer Kaefferkopf « Voie du Milieu »	2002	Geschickt	14,00 €	Un gewurz récolté en sur-maturité, légèrement sous le niveau vendange tardive.

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune	2007	JC Rateau	9,90 €	Notes acacia, poire, bouche vive, belle acidité enrobée d'un jolie gras.
Pouilly Fuissé	2007	Roure du Paulin	16,30 €	Bonne typicité, de la minéralité, un boisé fin et de l'ampleur.
Chablis 1e Cru Vaillons	2006	Moreau Naudet	18,00 €	Vin fin et gastronomique, emprunt de minéralité.
Viré Clessé « Quintaines » vendanges d'exception	2006	JP Michel	20,00 €	Récolte exceptionnellement riche, un moelleux d'un équilibre excellent, aux notes de pomme au four, de miel et d'agrumes confite.
Hautes Côtes de Nuits « Sous le Mont»	2007	Giboulot	15,70 €	Belle expression, très fin, robe légère, bouche ronde, structure ferme mais les tanins sont fins.
Savigny les Beaunes 1e Cru « les Fourneaux»	2004	Girard	15,00 €	Coteaux plein est, belle maturité, puissant et élégant.
Gevrey Chambertin	2006	D'Ardhuy	32,50 €	Très beau représentant de l'appellation, concentré, long, la matière est riche et sans excès de puissance.
Clos des Langres	2005	D'Ardhuy	26,00 €	Monopole de la famille basé au Sud de la Côte de Nuits, synthèse de Beaune et Nuits à la fois élégant et racé.
Clos de Vougeot	2002	Clerget	46,50 €	Un vin qui se révèle doucement sur ce Grand cru très réputé, d'un excellent millésime.
Chambolle Musigny 1e Cru Noirots	2004	Roblot Marchand	37,00 €	La finesse et l'élégance de cette belle appellation, un vin délicat.

Bordeaux

Pessac Leognan	2006	Château le Sartre	17,50 €	Classique du bordelais, vif, nerveux, enrobé de gras aux arômes de buis, d'agrumes, très expressif au nez, vivifiant en bouche.
St Estephe	2003	Château de Pez	39,00 €	Cru Bourgeois Exceptionnel, doté de typicité, assez ouvert, aux tanins fins.
St Estephe	2004	Château Haut Beausejour	25,00 €	Cru bourgeois, notes cassis, cèdre. Souple avec une matière relativement dense.
Medoc	2006	Château la Branne	10,00 €	Dominante de Cab Sauv, puis Merlot et Petit Verdot, très médocains, typé cassis, poivre, avec une structure présente.
Saint Emilion Grand Cru	2002	Château Gontey	20,00 €	Petite propriété, grande dominante de Merlot et élevage maîtrisé de 12 mois.
Bordeaux	2006	Château Roc Levrant	5,20 €	Dominante de Merlot, vins plutôt léger à la structure agréable, passe partout.
Haut Médoc	2005	Château Peyrabon	15,50 €	Beau millésime de garde, un classique de son appellation.
Pauillac	2002	Château Fleur Peyrabon	22,00 €	Ce Cru bourgeois possède une structure dense mais fine, le nez est noble, notes de cassis, de cèdre, de boite à cigare.
Blaye	2002	Château Mondésir Gazin	12,00 €	Une cuvée très soignée aux rendements faibles, issu de Cabernet Sauv, Merlot et Malbec, d'un élevage de 20 mois en barrique.
Côte de Castillon	2005	Château Cadet	15,20 €	Propriété Mitjaville, un castillon rond à l'élevage très soigné.

Rhône

Côtes du Rhône	2008	La Cabotte	7,00 €	Grenache blanc et Clairette, notes acacia, agrumes et amandes, frais, fin.
Côtes du Rhône, Petit Piolas	2008	La Fourmente	6,20 €	Vin très nature, aux notes de fruit rouge bien mûr, légèrement garrigue, avec une bouche souple et enjôleuse
Côtes du Rhône	2005	La Cabotte	7,00 €	Grenache, Syrah, Mourvèdre, fruits confiturés et notes de moka, bouche charnue et souple à la fois
Côte Rôtie les Rochains	2006	Garon	48,00 €	Pure Syrah sur la Côte Brune, avec une surmaturité au nez, notes confiturées, poivrées, riche, puissant pourtant très fin et digeste en bouche.
Crozes-Hermitage « Les Croix »	2007	Les Bruyères	17,50 €	Style franc, charnu, complet, en pur syrah de vieilles vignes avec un boisé bien intégré.
Sotanium	2007	Vins de Vienne	36,00 €	Une parcelle de Syrah au Nord de Côte Rôtie, à Seyssuel, vinifiée par 3 pointures de l'appellation Cuilleron-Gaillard-Villard
Saint Joseph	2007	Domaine Barou	16,00 €	Un fruit très pur défini ce vin, cerise, cassis, accompagné d'épice douce type muscade, en bouche il possède une texture soyeuse.
Chateauneuf du Pape Trad	2006	Usseglio	25,00 €	Un beau Châteauneuf, plein, charnu, qui demande un carafage à ce jour.
Chateauneuf du Pape cuvée de mon Aieul	2005	Usseglio	55,00 €	2 ha de vignes plantées en 1926, 90% Grenache, profond, intense, prune, mûre sauvage, réglisse... très complexe et persistant
Côtes du Rhône Visan Grains Sauvages	2006	La Fourmente	16,00 €	Cuvée de vieilles vignes de Grenache, vinifié et mis en bouteille sans sulfites.
Cornas	2006	Tunnel	34,00 €	Pure Syrah, concentré, épicé, lard fumé, poivre noir, cassis, à conserver ou bien carafier.

Provence

Cassi les 2 Soeurs	2007	La Badiane	15,00 €	Clairette et Bourboulenc composent cette cuvée aux notes fraîches, mentholées et florales.
Coteaux d'Aix Le Clos blanc	2008	Clos des 3 Sources	8,60 €	Rolle et Sauvignon blanc, floral, poire, assez gras en bouche, belle équilibre avec la fraîcheur.
Coteaux d'Aix Le Clos rosé	2008	Clos des 3 Sources	8,60 €	Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan, notes chaire de fruit, fins, sec mais assez volumineux en bouche
Coteaux d'Aix Le Clos rouge	2005	Clos des 3 Sources	8,60 €	Grenache, Syrah, Cabernet Sauv, griotte, poivre, élégant, assez puissant, structuré avec de l'ampleur.
Bandol Terres Noires	2004	La Badiane	24,00 €	Complexité, longueur, un vin puissant à la matière juste, équilibrée et la structure tannique parfaitement intégrée.
Bandol	2005	Château Vannières	25,00 €	Puissant, fougueux, aux tanins serrés, un vin de grande garde, qui demande au moins un très long carafage à ce jour.

Languedoc

Chardonnay « les Garrigues »	2008	Mont Tauch	3,90 €	Léger, à la fois fruité et floral.
Terret Vieilles Vignes	2007	Mas St Laurent	7,30 €	Ancien cépage local, le terret est peu représenté, il a des notes d'agrumes, de fougères et de miel.
VDP de caux Blanc, les Pierres Noires	2007	Domaine de Gravanel	12,80 €	Viognier + 10% de Sauvignon, vinifié sur lie en barrique avec bâtonnage avec oxydation, qui apporte beaucoup de gras, du volume et des notes de vanille et fruit sec.

Anathème	2008	Mont de Marie	8,50 €	Pur Ugni blanc, un vin léger possédant de la personnalité.
Faugères Montagne Noire	2007	Tour Penedesse	11,50 €	Sur terroirs de Schistes, kirch, épices, chaleureux et puissant.
Faugères Raisins de la Colère	2007	Tour Penedesse	18,00 €	Matière superbe, 18 mois d'élevage en fût, bien maîtrisé, complexe, puissant mais de l'élégance, en cave ou carafes.
Tempranillo VDP	2004	Tour Penedesse	8,00 €	Cépage Espagnol par excellence, il donne ici d'excellents résultats, un vin chaleureux, charnu, au tanins arrondis.
Carignan	2005	Grand Lauze	10,00 €	Carignan de très vieilles vignes (certaines centenaires) animal, fruit noir, épices, il demande un carafage.
La Mariole	2006	Grand Lauze	8,50 €	Assemblage atypique de Cabernet et Carignan, concentré et dense, possédant une structure tannique solide.
St Chinian Mas aux Schistes	2006	Domaine Rimbert	11,00 €	Sur les terroirs de schistes, JM Rimbert produit des vins fins, structurés, avec de beaux équilibres grâce à des maturités optimales et des extractions pas trop poussées.
Cousin Oscar	/	Domaine Rimbert	4,50 €	Pur Cinsault, léger, souple, peu alcoolisé.
Carignator	/	Domaine Rimbert	19,00 €	Pur Carignan de vieilles vignes sur terroirs de schistes, ayant bénéficié d'un élevage type solera sur plusieurs millésimes.
Alicante	2004	Mas de l'Ocelle	6,40 €	Une cuvée issue de cet ancien cépage teinturier qu'est l'Alicante, assez concentré, avec un très joli fruit.
Les Creisses	2005	Les Creisses	13,50 €	Dominante de Syrah, élevage long, vin concentré et bien structuré.
Maury (rouge 50cl)	2006	Domaine de Blanes	13,00 €	Grenache Noir muté, arômes très riches, de griotte, de moka, de cannelle... beaucoup de douceur en bouche, soutenu par une fraîcheur agréable.

Loire / Centre

Bourgueil Tradition	2008	Domaine Guion	7,20 €	Cabernet Franc faible rendement, souple et gouleyant, à l'expression fruité.
Gamay de Bouze	2007	Henri Marionnet	12,00 €	Ancien cépage teinturier, quasi disparu. Note de cerise noire et de bâton de réglisse.
Saumur Champigny	2008	Roches Neuves	12,50 €	Expression concentrée du Cabernet Franc.
Touraine Vinifera	2007	Henri Marionnet	14,00 €	Chenin blanc issue de vignes non greffées. Franc, net, minéral
Muscadet	2007	Fessardière	9,50 €	Un muscadet travaillé sur lie, légèrement iodé, aux notes de pomme et d'herbe séchée.
Vouvray Peu Morier	2006	Vincent Carême	15,00 €	Un vin demi-sec qui laisse apparaître la minéralité du terroir, léger passage en fût.

Jura / Savoie

Côtes du Jura Savagnin	2004	Baud	17,00 €	Gras, intense, très aromatique, oxydatif, noix très prononcé, curry, pomme cuite.
Macvin du Jura	/	Baud	18,00 €	Vin de liqueur, jus de raisin additionné de marc du Jura, pas de ferm° on garde tous le sucre du jus de raisin.
Autrement, Savoie	2008	Maillet	11,00 €	Un vin très sec et minéral issu de Jacquère.

Autrement, Savoie Chautagne	2006	Maillet	13,50 €	Gamay, Pinot Noir et Mondeuse, matière généreuse, belle structure, sur le petit fruit rouge acidulé, à garder ou carafier.
-----------------------------	------	---------	---------	--

Sud Ouest

Bergerac Cuvée des Conti	2008	Tour des Gendres	9,60 €	Vieilles vignes de Sauvignon et Semillon, en faible rendements, vinifié en fût avec travaille des lies fines. Un vin ample et acidulé.
Pigmentum	2008	Vigouroux	5,20 €	Malbec rosé, notes de fraise, framboise, belle matière.
Cahors Pigmentum	2006	Vigouroux	5,60 €	Un cahors dans un esprit accessible, aux tanins souples.
Gaillac, Braucol	2004	Château d'Arlus	10,00 €	100% Braucol, cépage local, assez épicé tout en restant souple. D'une bonne longueur.
Buzet, Voluptabilis	2005	Château des Tournelles	8,40 €	Un beau reflet du caractère des vins du Sud Ouest avec une certaine rondeur.
Fronton, Don Quichotte	2006	Le Roc	12,50 €	Assemblage Negrette et Syrah, élevé en fût, bonne concentration, épice, fruits noirs, tanins présents.
Haut Montravel	2007	Mayat	7,50 €	Issu de sémillon, ce vin moelleux est sur les notes de pamplemousse, il possède une belle fraîcheur.

Etrangers

Les Bretèches	2006	Château Kefraya	12,00 €	Liban : assemblage grenache, syrah, cabernet, tempranillo, cinsault.
---------------	------	-----------------	---------	--

Ancient Vine Mourvèdre	1999	Cline	22,00 €	Californie : vignes centenaires de mourvèdre, beaucoup de matière et de complexité.
Seleccion Especial	2007	Taccama	19,00 €	Perou : Tannat et Petit Verdot dans le Vale d'Ica.
Carmenère Reserva	2007	Viu Manent	13,50 €	Chili : Vin concentré, très élégant, aux arômes complexes et subtiles.
Yecla, Monastrel	2007	Castano	9,00 €	Espagne : Vin aux notes de fruit noir et de fleur séchée assez puissant.
Sauvignon Blanc Golden Mile	2006	Georges Michel	18,00 €	Nouvelle Zelande : Très aromatique, passion, mangue, citron vert, buis, la bouche est vive et puissante à la fois.
Shizen	2007	Dubourdieu	20,00 €	Japon : Cépage Kochu, léger, jasmin, yuzu, poire, sur un corps délicat.

Alcool

Whisky Single Cask		Uberach	49,00 €	Issu d'un fût unique de Banyuls, qui apporte de la douceur à ce whisky haut de gamme.
Armagnac 1962		Marcel Trepout	90,00 €	Maison traditionnelle, réputée pour ces vieux millésimes, le 1962 est riche, complexe, plein de nuances.
Armagac vsop		Marcel Trepout	34,00 €	Un Armagnac plaisant, accessible issu d'un bel élevage.
Eau de vie Framboise, Mirabelle, Marc Gew, Fraise 70 cl		Hagmeyer	26,00 €	Distillerie artisanale, qui possède encore de nombreux vergers, belles expressions de fruit.

Eau de vie (grand choix fruits, baies, épices, fleurs, légumes...) 35 cl		Metté	26,00 €	Choix rigoureux des produits de base, distillation en petits alambics et garde des eaux de vie en cuve minimum 6 ans avant commercialisation.
Liqueurs (café, vanille, nougatine, amaretto, groseille, prune, chocolat, caramal, coing)		Bertrand	18,00 €	Liqueurs fidèles aux produits de base, bon équilibre du sucre, pas trop alcoolisées
Sélection de Whisky : Signatory Vintage, Balblair, Penderynn, Redbreast, Nikka Cognac Dudognon Calvados Château du Breuil Rhums Clément, Mathusalem				