

Le Livre de Cave

*LES ACTIVITES DE L'HOMME LIEES A LA NATURE METTENT EN
VALEUR LE PATRIMOINE NATUREL.*

Les Vins de notre Région

Des vignobles en Normandie ! Allons donc ! Chacun sait que c'est le pays du cidre. La région est aussi renommée pour ses produits agricoles, c'est vrai, en particulier pour ses fromages et son beurre, mais le vin ? Non, pas le vin. Pour tout le monde le vin c'est le Bordelais, la Bourgogne, la Provence et le Languedoc, le vin c'est le soleil... alors que la Normandie est plutôt connue pour ses ciels nuageux et changeants, ceux que Claude Monet aimait tant....

37,5cl 75cl 150 cl

CIDRES LOCAUX

Cidre Bouché Fermier – Sébastien Sieurin <i>Au lieu dit « Ferme Hérault » Octeville sur Mer</i>	20
Cidre d'Etretat – Ferme de la Valaine	18
Cidre de Normandie – Le Père Jules	25
Sydre Argelette – Eric Bordelet	41
Poiré de Normandie – Le Père Jules	29
Poiré Granit – Eric Bordelet	60
2014 Cidre Réserve – Famille Dupont <i>Elevé 6 mois en fût de calvados</i>	40
2012 Cuvée Colette – Famille Dupont	43

VIN DE NORMANDIE

2011 Cuvée Orange - Gérard Samson Arpent du Soleil	30 (50cl)
---	-----------

La Champagne

*Appellation prestigieuse, le Champagne est l'ambassadeur du bon goût français à travers le monde.
Vin délicat et riche en saveur, il rassemble l'effervescence de la fête, la fraîcheur du fruit frais
et une grande finesse intense, apanage des vins de cette superbe région.*

37,5cl 75cl 150 cl

BRUTS SANS ANNEE

Billecart-Salmon	90
Mumm Cordon Rouge	120
Veuve Clicquot Carte Jaune	150
Krug Grande Cuvée	540

BRUTS MAGNUM

Billecart Salmon Réserve	190
Moët & Chandon Brut Impérial	190
Nicolas Feuillatte « Rosé »	220

BLANC DE BLANCS

LM Blanc de Blancs	100
Billecard Salmon	145
Larmandier – Bernier Latitude	130

ROSÉS

Moët & Chandon Impérial	120
Billecart-Salmon	75 140
2005 Nicolas Feuillatte	190
Larmandier – Bernier 1^{er} Cru « Rosé de Saignée »	200
2003 Dom Pérignon	600
2004 Palmes D’Or	300

BRUT MILLESIMÉS

2004 Nicolas Feuillatte « Cuvée 225 »	110
2004 Billecart Salmon	130
2010 Larmandier – Bernier Terre de Vertus Non Dosé 1^{er} Cru	170
1995 Perrier Jouet Cuvée Belle Epoque	200
2003 Amour de Deutz	260
2005 Dom Pérignon	360
2004 Veuve Clicquot « La Grande Dame »	440

EXTRA BRUTS

Jacquart	80
Devaux Ultra Brut	100

Le Bordelais

Avec 109 000 ha de vigne en Appellation d'Origine Contrôlée, 52 appellations et plus de 8 000 châteaux, le vignoble bordelais est cinq fois plus grand que celui de la Bourgogne.
Si Bordeaux évoque le nom d'une ville au passé chargé d'histoire, il désigne surtout l'appellation d'un vignoble porteur de vins parmi les plus célèbres de monde.
Le secret de sa pérennité : une délicate alchimie entre un sol, un climat, des cépages et des hommes.

LES ROUGES

37,5cl 75cl 150 cl

BORDEAUX AOC

2012	Château de Terrefort l'Escalle	17
2013	Château de Terrefort l'Escalle	30
2013	Château Tour le Pin	25

BORDEAUX Supérieur

2013	Thalie de Boutinet	30
2014	Château Barreyre – Cuvée Nicolas	35
2013	Château Lescalle	40
2011	Château Dartigues	35
2012	Château de Brague	40

GRAVES

2005	Château de Chantegrive	70
2000	Château de Chantegrive	95
2010	Apollon le Divin – Emmanuelle et Bertrand Amart	95
2012	Les Délices d'Apollon <i>Emmanuelle et Bertrand Amart</i>	55

COTES DE CASTILLON

2010 Coup de Foudre By Roc - E. Prissette	80
2010 Roc - E. Prissette	55
2014 Amphora – E. Prissette	40
2005 Château Robin – Jean & Laurence Caillé	49
2006 Château Cadet – Louis Mitjavile	49
2007 Domaine de l’Aurage – Caroline et Louis Mitjavile	110
2009 Domaine de l’Aurage – Caroline et Louis Mitjavile	160

SAINTE FOY DE BORDEAUX

2006 Châteaux Martet	85
-----------------------------	----

COTES DE FRANCS

2005 Château Le Puy « Barthélémy »	160
Grand Vin Naturel de Bordeaux	
2012 Château Le Puy	39 65 120
Grand Vin Naturel de Bordeaux	

COTES DE FRANCS

2008	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	180
2006	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	180
2005	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	230
2004	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	180
2003	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	230
2002	Château Roc de Cambes - <i>François de Mitjavile</i>	230
2001	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	230
2000	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	340
1999	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	215
1998	Château Roc de Cambes – <i>François de Mitjavile</i>	230

LES BLANCS

2015	Les Délices d'Apollon <i>Emmanuelle et Bertrand Amart</i>	55
-------------	---	----

Le Bordelais

MEDOC - HAUT MEDOC

Zone triangulaire située au Nord-ouest de Bordeaux, elle est bordée à l'Ouest par l'océan Atlantique et à l'Est par la Gironde. Le vignoble s'étend le long du fleuve sur 80 km de long et 10 km de large. Il est protégé de l'océan par une forêt de pins. Les vignes sont plantées sur 8 800 ha et produisent 500 000 hl de vins majoritairement rouges.

Les vins de ces deux appellations sont d'une grande longévité.

Ils développent, avec les années, un puissant bouquet d'une grande finesse. C'est parmi le Haut médoc que l'on trouve le plus grand nombre de crus classés 1855.

37,5cl 75cl 150 cl

MEDOC.

2009 La Chapelle de Potensac	55
2011 Château Dupas	70
2002 Château Les Ormes Sorbet – Cru Bourgeois	60

HAUT MEDOC

2009 Les Allées de Cantemerle	90
2002 Château Maucamps - Cru Bourgeois	65
2006 Château Maucamps – Cru Bourgeois	70
2013 Mademoiselle L – Château la Lagune	60
2002 Moulin de la Lagune	150
2011 Moulin de la Lagune	70
2012 Moulin de la Lagune	70
2009 Château La Lagune	269 520
2007 Les Brulrières de Beychevelle	65
2008 Les Brulrières de Beychevelle	85

2008	Demoiselle de Sociendo-Mallet	70
2009	Demoiselle de Sociendo-Mallet	85
2006	Château Dasvin Bel Air	30
2012	Château Dasvin Bel Air	50

MOULIS MEDOC

2005	Château Chasse Spleen - <i>Cru Bourgeois</i>	179
2009	Château Chasse Spleen - <i>Cru Bourgeois</i>	130
2000	Château Chasse Spleen - <i>Cru Bourgeois</i>	190
2006	Château Poujeaux	120
2007	Château Poujeaux	100
2008	Château Poujeaux	95
2009	Château Poujeaux	150

LISTRAC MEDOC

2006	Château Fourcas Dupré	69
-------------	------------------------------	----

Le Bordelais

MARGAUX

La superficie moyenne est de 1300 ha. Et la production de l'ordre de 65 000 hl. Le rendement de base a été fixé à 45 hl/ha. Dans l'appellation Margaux on trouve 21 crus classés sur les 60 que compte le Médoc et 35 crus bourgeois. Ces vins connaissent une réputation universelle. D'une grande richesse, ils demandent quelques années pour atteindre le sommet de leur qualité, qu'ils conservent alors longtemps.

	37,5cl	75cl	150 cl
2004 Château Giscours - 3^{ème} Cru classé (1855) <i>Expressif et fruité au nez de mûre, de cassis et de fraise des bois. C'est un vin à l'attaque délicate et noble, sur un fruit charnu avec de tanins fins d'une grande persistance</i>			245
2004 Château Rauzan-Ségla - 2^{ème} Cru classé (1855) <i>Joli nez expressif de vieux cuir et de réglisse. C'est un vin velouté et délicat en bouche, qui exprime plus de finesse que de longueur. Vin très raffiné.</i>			180
2000 Château Rauzan-Ségla - 2^{ème} Cru Classé (1855) <i>Joli nez expressif de vieux cuir et de réglisse. C'est un vin velouté et délicat en bouche, qui exprime plus de finesse que de longueur. Vin très raffiné.</i>			330
1995 Château Rauzan-Ségla - 2^{ème} Cru classé (1855) <i>Un millésime plus fidèle à son millésime qu'à son terroir par son côté très fruité et ses arômes de fruits rouges.</i>			459
2002 Ségla - 2^{ème} Vin Château Rauzan-Ségla			120
2008 Château Dufort Vivens - 2^{ème} Cru Classé (1855) <i>Margaux de pure tradition issu d'une forte proportion en cabernet sauvignon, ce qui lui offre une puissance et un potentiel de garde très intéressant. Son nez de fruits rouges s'exprime nettement</i>			110
2009 Château Dufort Vivens - 2^{ème} Cru Classé (1855)			140
2006 Château Brane Cantenac - Grand Cru Classé 1855			150
2004 Brio de Cantenac Brown			90
2009 Brio de Cantenac Brown			105
2008 La Sirène de Giscours			95
2010 Château Prieuré Lichine - 4^{ème} Cru Classé			250
2003 Château d'Issan - 3^{ème} Cru Classé			145
2005 Chevalier de Lascombes			100

Le Bordelais

SAINT – JULIEN

Superficie de l'appellation : 911 ha pour une production de 35978 hl. Rendement inférieur à 45 hl/ha se révèle très souvent homogène. Les vins de Saint – Julien sont souvent qualifiés d'équilibrer dans leur constitution délicate par leur bouquet. Le vignoble compte 11 crus classés : 5 deuxièmes, 2 troisièmes et 4 quatrièmes.

37,5cl 75cl 150 cl

2001 Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases <i>2^{ème} Cru classé (1855)</i>	340
<i>Un vin fidèle au style Las Cases et au millésime 2001 par son intensité, son classicisme, sa pureté et son somptueux bouquet (réglisse, cèdre, baies rouges, vanille...). Le Léoville Las Cases 2001 est assez strict, mais terriblement fin et élégant. La bouche est dense, suave et complexe et la finale interminable.</i>	
1997 Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases - 2^{ème} Cru classé (1855)	338
2001 Château Leoville Poyferre – 2^{ème} Cru Classé	230
1996 Château Branaire (Duluc-Ducru) <i>4^{ème} Cru classé (1855)</i>	210
<i>Superbe propriété de Saint-Julien qui compte parmi les meilleurs de l'appellation. En 1998, Branaire Ducru a produit un vin dense, distingué et racé, d'une très belle précision d'arômes.</i>	
2009 Les Fiefs de Lagrange <i>Second vin du Château Lagrange</i>	110
2002 Château Teynac - F&Ph Pairault	115 230
2005 Château Teynac - F&Ph Pairault	130
2009 Château Teynac - F&Ph Paurault	140
2008 Amiral de Beychevelle	90

Le Bordelais

PAUILLAC

Le potentiel viticole est de 1 200 ha. et la production de 62 000 htl. Le rendement de base autorisé est de 45 htl/ha.

L'appellation Pauillac rassemble 18 des 60 crus médocains classés en 1855 dont 3 premiers crus : Lafite-Rothschild, Latour et, depuis la révision de 1973, Mouton Rothschild. Les vins de cette appellation sont connus pour leur aptitude au vieillissement ; ils acquièrent, après de nombreuses années en bouteille, un bouquet inimitable.

	37,5cl	75cl	150 cl
1976 Château Clerc-Milon			305
2009 Château Pontet Canet			380
2005 Château Pontet Canet			440
2009 Réserve de la Comtesse			180
2004 Les Hauts de Pontet Canet			140

Le Bordelais

SAINT-ESTEPHE

La superficie est d'environ 1 250 ha et la production est de 70 000 hl. On compte dans l'appellation 2 seconds crus classés, 1 troisième cru, 1 quatrième et 1 cinquième cru, ainsi qu'une quarantaine de crus bourgeois. Les vins de St Estephe sont aptes au vieillissement. Ils développent, après quelques années en bouteille, un bouquet d'une grande complexité et d'une réelle distinction.

	37,5cl	75cl	150 cl
1988 Château Cos d'Estournel			395
<i>1988, un Cos d'Estournel pour grands amateurs. Ce vin a reçu la superbe note de 95/100 par le Wine spectator.</i>			
1999 Château Cos d'Estournel – 2^{ème} Grand Cru Classé			330
2004 Château Cos d'Estournel			250
1996 Château Calon Ségur - 3^{ème} Grand Cru Classé			304
2009 Château Calon Ségur - 3^{ème} Grand Cru Classé			250
2009 Château Les Ormes de Pez - Cru Bourgeois			105
2004 Dame de Montrose - Second Vin du Château Montrose			145
<i>La Dame de Montrose présente une robe sombre et brillante, un superbe bouquet de cassis, de cèdre et de réglisse. Le tout exprime finesse et maturité.</i>			

Le Bordelais

GRAVES

PESSAC-LEOGNAN

Berceau des vins de Bordeaux. La ville de Bordeaux constitue une enclave dans la région des Graves. Certains crus parmi les plus célèbres sont situés dans la proche banlieue bordelaise. Cette région s'étend sur la rive gauche de la Garonne.

Cette bande de terre, d'environ 60 km sur 15 km produit à la fois des vins blancs et des vins rouges.

La région des Graves doit son nom à la nature des sols.

37,5cl 75cl 150 cl

GRAVES BLANCS

2011 Château Arricaud – Cérons Moelleux 55

GRAVES ROUGES

2010 Château d'Arricaud 70

2011 Château Haut-Lagrange 65

PESSAC-LEOGNAN BLANCS

2000 Château Larrivet Haut Brion 140

La couleur est riche, le nez, discret, dévoile fruits frais notes torréfiées à l'aération. La bouche est souple et suave. Très élégant

PESSAC-LEOGNAN ROUGES

1999 Château Larrivet Haut Brion 689

2005 Château Larrivet Haut Brion 150

2009 Clémentin du Pape Clément 130

Second vin du Château Pape Clément

2011 Clémentin du Pape Clément 115

Second vin du Château Pape Clément

2004 Domaine de Chevalier 150

37,5cl 75cl 150 cl

2009	Domaine de Chevalier <i>Grand Cru Classé</i>	195
2008	Château Brown	75
2007	Château de Fieuzal	95
2010	Château de Fieuzal	110

SAUTERNES

1998	Château Coutet - 1^{er} Grand Cru Classé <i>Parfum d'orange confite, le miel, la vanille et l'épice, toute la finesse des meilleurs.</i>	139
2000	Château Coutet - 1^{er} Grand Cru Classé <i>Parfum d'orange confite, le miel, la vanille et l'épice, toute la finesse des meilleurs.</i>	200
2009	Château Coutet - 1^{er} Grand Cru Classé <i>Parfum d'orange confite, le miel, la vanille et l'épice, toute la finesse des meilleurs.</i>	220
1998	Château Yquem - 1^{er} Cru Classé Supérieur <i>C'est un grand vin où s'exprime l'inexprimable : une indécence</i>	285

Le Bordelais

POMEROL - LALANDE DE POMEROL FRONSAC

*Sur la rive droite de la Dordogne, dans la région de Libourne s'étend les vignobles de Pomerol, Lalande de Pomerol et Fronsac.
Les vins de cette région allient finesse des grands vins du Médoc et la sève de ceux de Saint Emilion.
Ils sont généralement fins et très bouquetés, colorés, assez corsés et en même temps onctueux.*

37,5cl 75cl 150 cl

POMEROL

2012 Clos 56 – Domaine Bouyer	180
2011 Clos 56 – Domaine Bouyer	180
2008 Château Petit Village	150
2009 Château Petit Village	160
2004 Château Gazin <i>Couleur sombre. Nez de fruits noires, de bonbon Zan (réglisse fraîche), et truffes. Tanins riches à dominante de boisé</i>	300
1999 Château Clinet <i>Arômes de chocolats et de bois d'acajou. Ampleur étonnante pour le millésime</i>	255
2002 Château Le Bon Pasteur	165
2007 Château Enclos	100

LALANDE DE POMEROL

2002 Château Chambrun	119
------------------------------	-----

FRONSAC

2004 Château La Rivière <i>Vinifié par Nina et Louis Mitjaville</i>	80
---	----

Le Bordelais

SAINT EMILION

La superficie représente 5 000 ha pour une production moyenne de 230 000 htl. Pour les St Emilion une classification officielle existe depuis 1954 ; son avantage est qu'elle peut être révisée tous les 10 ans.
Deux châteaux sont classés hors catégorie : AUSONE et CHEVAL BLANC. Les St Emilion des « côtes » ont un sol argilo calcaire sur sous-sol calcaire alors que ceux des « graves » ont un sol graveleux sur un sous-sol de graves alluvionnaires et de grés ferrugineux qui produisent des vins qui se caractérisent par leur souplesse et la finesse de leur bouquet.

37,5cl 75cl 150 cl

SAINT EMILION GRAND CRU

2005 Clos de la Cure – <i>Domaine Bouyer</i>	95	
2011 Château Milon « Ambrosius » <i>Domaine Bouyer</i>	95	150
2011 Domaine de Valmengaux <i>Béatrice & Vincent Rapin</i>	60	
2012 Dame de Onze Heures <i>Domaine de Valmengaux - Béatrice & Vincent Rapin</i>	160	
1998 Château l'Arrosée	235	
2000 Petit Cheval - Grand Cru Classé	295	
1998 Grand Mayne - Grand Cru Classé	153	
2009 Beau Séjour Bécot <i>1^{er} Grand Cru Classé (classement de 1996)</i>	220	
1978 Château Troplong Mondot - Grand cru classé		299
2009 Château Le Chatelet	135	
2008 Château d'Arcole Grand Cru	80	

2008	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			390
2007	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			440
2006	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			540
2005	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			800
2004	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			540
2003	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			640
2002	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			540
2001	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			640
2000	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			1200
1999	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			600
1998	Château Tertre Roteboeuf - <i>François Mitjavile</i>			700

LUSSAC SAINT EMILION

2003	Château du Moulin Noir			100
2012	Château du Moulin Noir	55	90	

MONTAGNE SAINT EMILION

2010	Château du Moulin Noir			55
-------------	-------------------------------	--	--	----

PUISSEGUIN SAINT EMILION

2012	Château Fongaban « L'Enclos »			35
-------------	--------------------------------------	--	--	----

La Bourgogne

Le vin de Bourgogne est plus que jamais un défi. Son « climat » le plus célèbre, La Romanée Conti, flotterai à son aise sur la place de la Concorde. Il n'est sans doute aucun vignoble aussi marqué par l'histoire. Le vignoble bourguignon s'étend sur trois départements qui unissent leurs frontières comme trois maillons d'une chaîne : l'Yonne occupe la zone septentrionale, suivie de la Côte-d'Or puis de la Saône et Loire, dont la partie Sud marque la frontière.

CHABLIS

La Basse Bourgogne tire sa réputation de la production de vins d'appellation Chablis mais les vignobles de l'Auxerrois ont affirmé leur notoriété au fil des temps avec les communes de Saint-Bris-le-Vineux, Chivry, Irancy et Coulanges-la-Vineuse.

	37,5cl	75cl	150 cl
2014 Saint Martin - Domaine Laroche			110
2014 Petit Chablis «Pas si Petit » - La Chablisienne		39	
2012 Chablis « Les Vénérables » <i>La Chablisienne</i>		45	
2009 Chablis 1^{er} Cru – Domaine Laroche			190

BOURGOGNE BLANC

2013 Bourgogne Blanc - Domaine Decelle-Villa	75
2014 Domaine des Riottes	35
2015 Bourgogne Aligoté – Domaine Germain	30
2014 Domaine Garde « Les Morguières »	50

BOURGOGNE ROUGE

2013 Pinot Noir - Domaine Decelle-Villa	70
--	----

La Bourgogne

LA COTE DE NUITS

Au Sud de Dijon, de Marsannay à Corgolain, le vignoble de la Côte de nuits couvre quelques 1 400 ha exposé au versant des coteaux. Les climats produisent certains des vins les plus réputés au monde. Les vins rouges, issus du pinot noir, de la Côte de Nuits, produits sur calcaire, sont plus charpentés que ceux de la Côte de Beaune, ce qui leur permet de très bien vieillir. L'argile et la marne apportent aux vins blancs issus du chardonnay une structure agréable et onctueuse.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2013 Ladoix - Domaine Ravaut	60
2013 Côtes de Nuits Villages - Domaine Ravaut	70
2014 Monthélie - Isabelle et Philippe Germain	60
2014 Monthélie 1^{er} Cru « Les Champs Fulliots » Isabelle et Philippe Germain	80
2013 Monthélie 1^{er} Cru « Les Duresses » - Faiveley	80
2014 Passe tout grain - Isabelle et Philippe Germain	30
2013 Nuits Saint Georges « Les Damodes » Domaine Chantal Lescure	140
2013 Nuits Saint Georges - Domaine Decelle-Villa	120
2013 Chambolle Musigny - Domaine Decelle-Villa	165
2003 Clos Vougeot Grand Cru Domaine Thibault Liger - Belair	240
2010 Clos Vougeot Grand Cru Domaine Chantal Lescure	470
2011 Nuits Saint Georges – JL Aegerter	130

	37,5cl	75cl	150 cl
2010 Vosne Romanée 1^{er} Cru « Les Suchots » <i>Domaine Chantal Lescure</i>		380	
2011 Vosne Romanée – JL Aegerter		150	

LES BLANCS

2008 Meursault 1^{er} Cru Blagny – Joseph Faiveley	130
2014 Monthélie - Isabelle et Philippe Germain	70
2010 Montagny – Domaine Framboisière	90

La Bourgogne

LA COTE DE BEAUNE

De Beaune, capitale de la Bourgogne, à Autun, ville gallo-romaine aux portes du Morvan, on parcourt successivement la plaine, la côte et ses vignobles prestigieux puis les hautes côtes aux charmes plus discrets. Dans le prolongement méridional de la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, remarquable pour ses formes plus arrondies et plus douces, s'étend sur 1650 ha. On utilise les mêmes cépages qu'en côtes de Nuits : pinot noir pour les rouges et chardonnay pour les blancs. Le vignoble produit des vins rouges réputés et de très grands vins blancs.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2013 Monthélie 1^{er} Cru « Les Duresses » <i>Domaine Faiveley</i>	90
2013 Marsannay « Les Echezeaux » <i>Domaine Faiveley</i>	85
2014 Beaune « Montagne Saint Désiré » <i>Isabelle et Philippe Germain</i>	70
2014 Beaune 1^{er} Cru « Les Tuvillains » <i>Isabelle et Philippe Germain</i>	90
2014 Hautes Côtes de Beaune <i>Isabelle & Philippe Germain</i>	45
2013 Hautes Côtes de Beaune « Vieilles Vignes » <i>Isabelle & Philippe Germain</i>	55
2014 Auxey Duresses - Isabelle et Philippe Germain	80
2013 Côtes de Beaune « Clos des Topes Bizot » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	65
2010 Beaune 1^{er} Cru « Les Chouacheux » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	89
2013 Beaune 1^{er} Cru « Les Chouacheux » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	110

2013 Beaune 1^{er} cru « Clos du Roi » <i>Domaine Decelle-Villa</i>	135
2013 Pommard 1^{er} Cru « Epenots » <i>Domaine Decelle-Villa</i>	165
2010 Pommard « Les Vignots » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	120
2007 Pommard 1^{er} Cru « Les Bertins » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	135
2013 Pommard 1^{er} Cru « Les Bertins » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	150
2013 Chorey-Lès-Beaune - <i>Domaine Decelle-Villa</i>	100
2013 Marsannay - <i>Domaine Decelle-Villa</i>	150
2011 Saint Romain – <i>Alain Gras</i>	60

LES BLANCS

2014 Hautes Côtes de Beaune « Vieilles Vignes » <i>Isabelle & Philippe Germain</i>	65		
2014 Hautes Côtes de Beaune <i>Isabelle & Philippe Germain</i>	55		
2014 Saint Aubin 1^{er} Cru « Les Frionnes »	85		
2014 Côtes de Beaune « Clos des Topes Bizot » <i>Domaine Chantal Lescure</i>	65		
2014 Saint Romain – Alain Gras	35	60	
2006 Corton Charlemagne Grand Cru <i>Domaine Faiveley</i>	330		
2003 Corton Charlemagne Grand Cru <i>Domaine Ravaut</i>	220		
2010 Auxey Duresses <i>Pierre Bourée & Fils</i>	110		

La Bourgogne

LA COTE CHALONNAISE

De la frontière méridionale des Côtes de Beaune jusqu'aux portes du Mâconnais, cette zone viticole s'étend sur 25 km. Longtemps méconnus car écrasés par le prestige de ses voisins de la Côte d'Or, les vins de la Côte Chalonnaise rencontrent aujourd'hui le succès grâce à une qualité toujours croissante et à des prix encore raisonnables.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2003	Mercurey 1^{er} Cru « Clos Tonnerre »	140
	<i>Domaine Michel Juillot</i>	
2010	Mercurey « La Charmée » - Domaine Brintet	70
2011	Mercurey « La Charmée » - Domaine Brintet	70
2002	Mercurey 1^{er} Cru « Clos des Myglands»	110
	<i>Domaine Faiveley</i>	

LES BLANCS

2008	Mercurey – Domaine Faiveley	55
-------------	------------------------------------	----

Le Beaujolais

Le nom du Beaujolais est surtout un vin désormais bien connu dans le monde entier avec l'exploitation médiatique de la mise en vente du Beaujolais nouveau, le troisième jeudi du mois de novembre, est universelle. Mais il y a en beaujolais dix crus qui valent le détour.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2014 Fleurie - Domaine des Riottes	45
2011 Chiroubles - Domaine des Riottes <i>C'est le cru le plus haut perché du Beaujolais</i>	35
2014 Chiroubles - Domaine des Riottes <i>C'est le cru le plus haut perché du Beaujolais</i>	39
2015 Morgon - Domaine des Riottes <i>Vin charnu, plein avec une légère saveur minérale. Il a le fruit d'un Beaujolais et le charme d'un Bourgogne</i>	40
2015 Brouilly - Domaine des Riottes	40

La Côte du Rhône

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES A.O.C

Côtes du Rhône Septentrionale

2013 Crozes Hermitage Cuvée Gaby <i>Domaine du Colombier</i>	65
2009 Hermitage « La Petite Chapelle » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	105
2006 Hermitage – Jean Louis Chave	350
2006 Cornas « Reynard » - Thierry Allemand <i>Vin Naturel</i>	165
1998 Cornas « Domaine Saint Pierre » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	145
2013 Crozes-Hermitage « Les Jalets » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	50
2014 Côtes du Ventoux « Les Traverses » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	30
2007 Côte Rôtie « Les Jumelles » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	280
2012 Côte Rôtie « Les Jumelles » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	140

37,5cl 75cl 150 cl

Côtes du Rhône Méridionale

2014	Côtes du Ventoux « Les Traverses »	30
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2010	Châteauneuf du Pape – Domaine de Nalys	85
2011	Châteauneuf du Pape – Domaine de Nalys	85
2010	Châteauneuf du Pape « Les Cèdres »	75
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2011	Châteauneuf du Pape « Habemus Papame »	190
	<i>Domaine Santa Duc</i>	
2013	Vacqueyras – Domaine de la Monardière	55
2013	Vacquieras « Les Cyprès »	55
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2011	Beaumes de Venise « Vieilles Vignes »	75
	<i>Domaine de Durban</i>	
2011	Beaumes de Venise « Le Paradou »	45
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2012	Vaucluse « Les Plans »	35
	<i>Domaine Santa Duc</i>	
2012	Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	35
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2013	Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	35
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	
2013	Cairanne – Domaine Alary	35
2012	Syrah « Secret de Famille »	90
	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	

LES BLANCS**Côtes du Rhône Septentrionale**

2007	Condrieu « Côteaux du Vernon » <i>Georges Vernay</i>	175
2010	Condrieu « Les Cassines » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	89
2014	Condrieu « Les Cassines » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	95
2009	Condrieu « Domaine des Grands Amandiers » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	120
2014	Crozes Hermitage – Domaine du Colombier	50
2011	Hermitage « Chevalier de Sterimberg » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	140
2014	Saint-Péray « Les Sauvagères » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	45

Côtes du Rhône Méridionale

2011	Châteauneuf du Pape – Domaine de Nalys	89
2012	Muscat - Beaumes de Venise – Domaine de Durban	75
2013	Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	80
2014	Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	80
2015	Côtes du Rhône « Parallèle 45 » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	35

	37,5cl	75cl	150 cl
2014 Côtes du Rhône « Parallèle 45 » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	20		
2013 Sablet « Le Fournas » <i>Domaine Santa Duc</i>		40	
2012 Viognier « Secret de Famille » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>			90

L'Alsace

*Terre de contrastes, l'Alsace bénéficie d'une grande diversité de terroirs et de paysages.
Situé sur les collines sous-vosgiennes, entre 200 et 400 mètres d'altitude, le vignoble alsacien profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes.
Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.
L'empreinte du terroir confère aux vins d'Alsace un supplément d'âme ; une touche à la fois singulière et complexe.*

37,5cl 75cl 150 cl

LES BLANCS

2014 Riesling Brandluft – Maison Boeckel <i>Vin biologique</i>	49
2012 Riesling Brandluft – Maison Boeckel <i>Vin biologique</i>	29
2013 Gewurztraminer Zotsenberg Grand Cru <i>Maison Boeckel - Vin biologique</i>	69

LES ROUGES

2013 Pinot Noir Barriques – Maison Boeckel	60
---	----

La Corse

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2013	Sartène – <i>Domaine Fiumicicoli</i>		55
2010	Patrimonio « Grande Expression » <i>Domaine Gentile</i>		90
2013	Patrimonio – <i>Domaine Gentile</i>		70
2014	Patrimonio – <i>Domaine Gentile</i>	50cl : 55	

LES ROSES

2015	Patrimonio – <i>Domaine Gentile</i>	50cl : 55	70
-------------	--	------------------	-----------

Le Sud-Ouest

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES A.O.P

2012	Vin de liqueur – Maydie Tannat Vintage	65
2012	Cahors - Cuvée Le Cèdre	100
2012	Cahors – Château du Cèdre <i>Pascal & Jean-Marc Verhaeghe</i>	65
2007	Bergerac Moulin des Dames <i>Philippe & Julien Tullier</i>	75
2008	Bergerac Anthologia - De Conti <i>Philippe & Julien Tullier</i>	100

LES BLANCS A.O.P

2014	Bergerac Blanc Sec – Anthologia	160
2014	Bergerac Blanc Sec – Moulin des Dames	79
2014	Pacherenc du Vic-Bilh Sec – Cuvée Odé d’Aydie	55
2013	Pacherenc du Vic-Bilh Doux – Château d’Aydie	55 (50cl)

La Provence

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES A.O.C.

2010	Château de Selle		95
2013	Saint André de Figuière « Cuvée François »	25	40
2013	Château Roquefort « Les Mures »		49
2012	Château de Pibarnon		75
2011	Bandol – Domaine OTT « Château Romassan »		

LES BLANCS A.O.C.

2006	Bandol – Château Saint Anne		75
2014	Château Roquefort « Les Genets »		49
2015	Château de Pibarnon		65

LES ROSES

2014	Château Sainte Roseline – Cru Classé		60
2015	Saint André de Figuière « Cuvée Magali »	30	
2015	Bandol - Château de Pibarnon		60

Le Languedoc-Roussillon

Cette région bordée par trois massifs : les Corbières au Nord, les Pyrénées à l'Ouest et les Albères au sud lui confère un sol d'une grande diversité. De plus son climat méditerranéen donne aux vins du Languedoc des arômes subtils et complexes, tels que les fruits mûrs légèrement épicé, ainsi qu'un bon équilibre en bouche. Ces vins gagnent à être découverts et connus.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2003 Les Brunes – Domaine de Creisses	85
2006 Vin de Table « Valinière » - Léon Barral <i>Vin Naturel</i>	110
1998 Baron d'Arques – Domaine Mouton Rothschild	100
2009 Château l'Hospitalet – Gérard Bertrand	110
2011 Hospitalitas – Gérard Bertrand	110
2011 Aigle Royal – Gérard Bertrand	110
2011 La Forge – Gérard Bertrand	110
2010 Villa « Symposia Origine »	105
2013 Vin de Pays – Mas d'Arcay	33
2014 Cévennes - Infini Ad Vinam Aeternam	40
2012 Minervoies « Mère Grand » - Le Loup Blanc	40
2013 Minervoies « Marie Claude » <i>Château de la Tour Boisée</i>	45

LES BLANCS

2012 Tour des Pins – Chardonnay	45
2011 Côteaux de l'Ardèche <i>Domaine des Granges de Mirabel</i>	45

La Loire

Des massifs de l'Auvergne aux pentes de la Bretagne, la région de la Loire présente une étonnante diversité de cépages et de vins, préservés par des traditions locales qui privilégient l'authenticité, ainsi que des terroirs qui bénéficient des microclimats créés par les nombreux cours d'eau. Mais tous ces vignobles partagent des traits communs : une latitude qui procure aux vins une tonalité nordique, souvent rafraîchissante, et surtout l'omniprésence de la Loire.

37,5cl 75cl 150 cl

LES ROUGES

2015 Saumur Champigny « Récolte »	30
<i>Domaine Filliatreau</i>	
2014 Saumur Champigny Vieilles Vignes	49
<i>Domaine Filliatreau</i>	
2010 Saumur Champigny « L’Affutée »	65
<i>Domaine Filliatreau</i>	
2010 Saumur Vieilles Vignes	25
<i>Domaine de la Varinelles - Dahuiller</i>	
2015 Saumur Champigny « Les Mémoires »	100
<i>Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain</i>	
2015 Saumur Champigny « Les Terres Chaudes »	69
<i>Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain</i>	
2015 Saumur Champigny « La Marginale »	79
<i>Domaine des Roches Neuves – Thierry Germain</i>	
2015 Saint Nicolas Bourgueil « La Croisée »	49
<i>Gérald Vallée - Domaine de la Cotelleraie</i>	
2014 Saint Nicolas de Bourgueil « Les Perruches »	49
<i>Gérald Vallée – Domaine de la Cotelleraie</i>	
2011 Saint Nicolas de Bourgueil « Le Vau Jaumier »	59
<i>Gérald Vallée – Domaine de la Cotelleraie</i>	

	37,5cl	75cl	150 cl
2012 Bourgueil « Les Galichets » <i>Catherine et Pierre Breton</i>		45	
2013 Bourgueil « Nuits d’Ivresse » <i>Domaine Catherine et Pierre Breton</i>		45	
2010 Chinon « Bonnaventure » <i>Etienne de Bonnaventure</i>		45	
2014 Chinon « Les Pierres Chaudes » <i>Domaine Fabrice Gasnier</i>		39	
2014 Chinon « Les Athlètes du Vin » - Vini be Good		25	
2014 Chinon « Les Debonnaires » - Luc Sebille		35	
2014 Reuilly « La Commanderie » <i>Les Demoiselles Tatin</i>		35	
2014 Touraine Gamay « Le Bois Jacou » <i>Domaine Merieau</i>		32	
2014 Touraine Gamay « Les Parcelles » <i>Paul Buisse</i>		32	

LES ROSES A.O.C.

2014 Sancerre - André Robineau	25	40
---------------------------------------	----	----

LES BLANCS

2009	Coulée de Serrant – <i>Famille Joly</i> <i>Château de la Roche aux Moines</i>	195
2009	Savennières « Vieux Clos » - <i>Famille Joly</i> <i>Château de la Roche aux Moines</i>	110
2012	Savennières « Vieux Clos » - <i>Famille Joly</i> <i>Château de la Roche aux Moines</i>	65
2010	Roche aux Moines « Clos de la Bergerie » <i>Château de la Roche aux Moines</i>	135
2014	Vouvray Demi-Sec « Le Clos du Bourg » <i>Domaine Huet</i>	80
2008	Vouvray Moelleux 1^{ère} Trie « Le Clos du Bourg » <i>Domaine Huet</i>	115
2007	Vouvray Moelleux « Le Clos du Bourg » <i>Domaine Huet</i>	90
2015	Vouvray Sec « Le Haut Lieu » <i>Domaine Huet</i>	55
2015	Sancerre - <i>André Robineau</i>	25 45
2015	Saumur « Clos Romans » <i>Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain</i>	110
2013	Saumur « L'Ingénue » <i>Domaine de la Varinelles - Dahuiller</i>	25
2013	Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <i>Château des Templiers</i>	25
2014	Muscadet Sèvre & Maine sur Gorges <i>« Original » Domaine Michel Bregeon</i>	29
2013	Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <i>Domaine Michel Bregeon</i>	40

	37,5cl	75cl	150 cl
2013 Gorges - <i>Domaine Michel Bregeon</i>		60	
2015 Quincy « Les Follets » <i>Domaine des Ballandors</i>	20		
2015 Menetou Salon Blanc « Remooretere »		49	
2015 Tourraine « L'arpent des Vaudons » <i>Sauvignon Blanc</i>	17	30	
2015 Cheverny Tradition – <i>Domaine de Montcy</i>	19	35	
2014 Pouilly Fumé - <i>Château de Tracy</i>		60	
2011 Pouilly Fumé - <i>Château Tracy « 101 rangs »</i>		60	

PETILLANT

2010 Vouvray Brut – <i>Domaine Huet</i>		55	
--	--	----	--