

## SELECTION VIN Blanc...

Accord mets / vins

- 2021 VDFrance 100 % chenin de la Loire (La Croix Pie Chau) ●
- 2019 VDFrance «Ciel Rouge» (Michel Autran) ●●
- 2019 VDFrance «Liberté» (Denis Jeandeau) ●●
- 2019 VDFrance «Triangle de Guffens» (Verget) ●
- 
- 2020 IGP Collines Rhodaniennes roussanne (domaine de la Roche Paradis) ●●
- 2020 IGP de Sainte-Marie-La-Blanche «Terre Burgonde» (E.Giboulot) ●
- 
- 2020 Côte du Rhône (domaine de la Janasse) ●●●
- 2019 Cairanne «Les Hautes Rives» (Pierre Amadiou) ●●
- 2019 Côteaux Bourguignons «Granit Vieilles Vignes» (Famille Masse) ●●
- 2020 Lirac «La Reine des Bois» (domaine de la Mordorée) ●●
- 2019 Savoie Chignin Bergeron «Cuvée Euphrasie» (Adrien Berlioz) ●●
- 2018 Savennières «Clos de Coulaine» (Château Pierre-Bise) ●●
- 2019 Muscadet Sèvre & Maine «Goulaine» (Bonnet-Huteau) ●●
- 2020 Alsace Sylvaner «vigne de 50 à 75 ans» (Albert Boxler) ●●
- 2020 Bourgogne Aligoté (Jean-Louis & Léon Amiot) ●●
- 2018 Bordeaux Barsac «le C de Sec» (du Château Closiot) ●●
- 2020 Montagny «Les Reculerons» (Château de Chamilly) ●●
- 2019 Bourgogne chardonnay «Eclat de Calcaire» (Pierre Girardin) ●●
- 2020 Languedoc Montpeyroux «Les Cocalières» (dne d'Aupilhac) ●●
- 2019 Sancerre (domaine Vacheron) ●●
- 2020 Mâcon-Verzé (Denis Jeandeau) ●●
- 2020 Saint-Véran «Vigne de Saint Claude» (Verget) ●●
- 2020 Pouilly-Fuissé «Terroir» (domaine Lassarat & Fils) ●●●
- 2019 Hautes-Côtes de Nuits (domaine Nicolas Morin) ●●
- 2019 Mercurey (Camille Giroud) ●●
- 2017 Grand cru demi-sec Alsace Pinot Gris Spiegel (Schlumberger) ●
- 2017 Grand cru sec Alsace Riesling Kessler (Schlumberger) ●
- 2019 Givry «Champ Pourot» (domaine Cottenceau) ●●
- 2019 Saint-Péray «La Belle de Mai» (domaine Jean-Luc Colombo) ●
- 2019 Rully (domaine Dureuil-Janthial) ●●
- 2019 Marsannay «Cuvée St-Urbain» (domaine Jean Fournier) ●
- 2018 Chablis «Vent d'Ange» (Pattes Loup Thomas Pico) ●●
- 2018 Côte de Beaune «Les Pierres Blanches» (domaine de la Vougeraie) ●
- 2019 Condrieu «Pagus Luminis» (Louis Cheze) ●●
- 2019 1<sup>er</sup> cru Rully «Rabourcé» (domaine Jaeger Defaix) ●●
- 2019 1<sup>er</sup> cru Chablis «Vaillons» (domaine Jean-Paul & Benoît Droin) ●●
- 2015 Anjou chenin «Les Gâts» (domaine Patrick Baudoin) ●●
- 2016 Mâcon-Pierreclos «Le Chavigne» (Guffens-Heynen) ●●
- 2018 Saint Véran (Guffens-Heynen) ●●
- 2019 1<sup>er</sup> cru Saint-Aubin «En Remilly» (Guy Amiot & Fils) ●●
- 2019 Pouilly-Fuissé Tête de Cru «Les Perrières» (domaine Ferret) ●●●
- 2016 Viré-Clessé «Or du Temps» (Artisan Vigneron Denis Jeandeau) ●
- 2019 1<sup>er</sup> cru Fixin Monopole «Clos de la Perrière» (Joliet Père & Fils) ●●●
- 2018 1<sup>er</sup> cru Beaune «Champs-Pimont» (domaine Jacques Prieur) ●●
- 2017 1<sup>er</sup> cru Beaune «Clos des Mouches» (domaine Brigitte Berthelemot) ●●
- 2014 Châteauneuf-du-Pape «La Crau» Vieux Télégraphe (Famille Brunier) ●●●
- 2016 Puligny-Montrachet (Jean-Claude Ramonet) ●●
- 2018 Chassagne-Montrachet (Jean-Claude Ramonet) ●●
- 2017 Puligny-Montrachet (François Carillon) ●●
- 2017 1<sup>er</sup> cru Chassagne-Montrachet «Morgeot» (domaine Sylvain Bzikot) ●●

## SELECTION VIN Rosé d'Hiver...

Accord mets / vins

- 2022 IGP Pays d'Oc «Le Petit Balthazar» (Pierrick Harang) ●●●
- 
- 2022 Côtes de Provence «Diane» (Château du Pas du Cerf) ●●
- 2020 Bandol (Château de Pibarnon) ●●
- 2021 Cru classé Côtes de Provence «Clos de Capelune» (Cht St Maur) ●●
- 2021 Palette «Château Simone» (Château Rougier Meyreuil) ●●
- 2021 Tavel «Prima» (domaine de l'Anglore - Eric Pffifferling) ●●
- 2022 Languedoc Cabrières «Clos du Temple» (Gérard Bertrand) ●●●

75 cl Dégustation, on en parle...

- 20 € gourmand, très rond, fruits jaunes, à découvrir...
- 39 € BIO chenin, pierre à fusil, ciselé, tendu, salin, jolie finale.
- 47 € BIO fruité, agrumes, ss sulfite ajouté, Top Quille Denis...
- 49 € fruits jaunes, exotiques, gras & rond, 16 RVF, 93 Parker...
- 22 € pomme, miel, abricot, Yann, chef de culture chez Cuilleron.
- 28 € BIO agrumes, fleurs blanches, note grillée, Pinot Beurot
- 24 € pêches, fruits exotiques, élégant, fin, Aimé Sabon...
- 26 € agrumes, tilleul, roussanne, grenache, clairette...
- 27 € fruits blancs, abricot, pêche, touche exotique...
- 28 € BIO pêche, poire, abricot, sol galet, sable, argile, TOP ...
- 33 € BIO abricot, pêche, acacia, roussanne gastronomique ...
- 34 € BIO sur l'amertume, bon volume, fruité, 100 % chenin...
- 35 € gras, puissant, finale saline, melon Bourgogne, 92 RVF.
- 36 € floral, poivre, ciselé, épuré, près de Niedermorschwihr...
- 37 € fruit sec, minéral, floral, idéal avec le camembert pané...
- 38 € fruité sec, mûr, fruits exotiques, torréfié, signé Guffens...
- 39 € fruits exotiques, pêche vigne, minéral, EX NIHILO NIHILO...
- 40 € chair blanche, pierre à fusil & caillou, Volnay Meursault...
- 41 € BIO prunelle sauvage, agrumes, abricot, salin, 94 RVF.
- 42 € BIO fruits blancs, coing, pêche blanche, 15.5 RVF...
- 43 € orgeat, amande & fleurs des champs Hommage à Denis...
- 44 € fleurs blanches, agrumes, Jean-Marie Guffens, Parker 91.
- 45 € léger, minéral, note abricot, pêche, terroir de Vergisson...
- 46 € frais, fruité, floral, fleurs blanches, à Nuits-St-Georges...
- 47 € beurre, caramel, frais &, minéral, parcelle les Mussiaux...
- 48 € pêche, coing, mirabelle, coteaux Guebwiller et Bergholtz...
- 49 € fruité, fumé, agrumes, floral, citron, épices, 93 RVF...
- 50 € fleurs blanches, agrumes, note grillée, noisette, pépite...
- 51 € fruits blancs, aubépine, tilleul, 60 % roussanne, marsanne.
- 52 € fruits jaunes, orange, acacia, vigneron de l'année 19...
- 53 € BIO fruité, floral, tilleul, aubépine, à Marsannay-La-Côte...
- 54 € BIO pamplemousse mûr, note abricot, 93 RVF...
- 55 € BIO brioche, citron, pain grillé, poire, TOP millésime...
- 57 € fleurs blanches, de pêche de vigne, finale minérale...
- 58 € BIO robe dorée, abricot, pêche, brioche, voisin du Boss.
- 59 € fruits blancs, léger fumé, ciselé, minérale, 3\* RVF...
- 64 € BIO minéral, tendu, puissant, 93 RVF, un 15 d'exception...
- 69 € soleil, agrumes confits, 17 Bettane, 91 Parker, TOP Canon.
- 74 € fruits blancs, pêche jaune, amande, agrume, TOP Canon.
- 76 € poire, pêche, fleur blanche, domaine de Chassagne...
- 78 € pomme, fleur blanche, acacia, boisés, abricots, 94 RVF...
- 79 € BIO tendu, ciselé, mûre, riche, élégant, 1 Viré Or Class...
- 80 € fruits blancs, exotiques, épices, vin gastronomique...
- 85 € floral, iodé, énergétique, longue finale saline, depuis 1868...
- 89 € agrumes, fruits mûrs, millésime riche, bel équilibre...
- 92 € arômes floraux, vignes de 45 ans, domaine d'exception...
- 90 € poire, abricot, miel, brioché, 94 Vinous, 93 Decanter...
- 95 € poire, agrumes, fleur blanche, souple, harmonieux...
- 96 € floral, beurré, agrumes, bouche tendue, à Puligny...
- 99 € fleur blanche, agrumes, abricot, léger miel, à Puligny...

75 cl Dégustation, on en parle...

- 22 € HVE friand, fruité, minéral, léger, 100 % cinsault, 11 % vol.
- 28 € BIO fruits frais, pomelos, souple, soyeux, suave...
- 49 € BIO fruits rouges & blancs, ananas, note orangée, miel...
- 59 € fruits rouges, floral, élégant, puissant, gastronomique...
- 65 € rubis, ambré, fruits fin & délicat, domaine d'exception...
- 69 € BIO Nature fruits noirs bien mûrs, 1 rosé très rouge !!!
- 169 € BIO abricot, pêche, rose, élu meilleur rosé du monde...

## SELECTION VIN Rouge...

Accord mets / vins

- 0000 VDFrance «Le Petit Xavier» syrah & grenache (Xavier Vignon) ●●
- 2020 VDFrance «Yo No Puedo Más» (Mas d'Agali) ●
- 2021 VDFrance «Primo Senso» (Clos des Grillons Nicolas Renaud) ●●
- 2019 VDFrance «Intravineuse» grenache (Nicolas Morin) ●●
- 2019 VDFrance «La Genèse» (Raymond Usseglio & Fils) ●●
- 
- 2018 IGP Côtes Catalanes «Cayrol» vieilles vignes carignan (Lafage) ●●
- 2020 IGP Comtés Rhodaniens «cépage Gamaret» (Rivière) ●●
- 2019 IGP Pays d'Hérault «Le Pigeonnier» (domaine la Terrasse d'Elise) ●●
- 2018 IGP Collines Rhodaniennes «Saxeolum» (Vignoble Seyssuel) ●●
- 2018 IGP Pays d'Oc «Reflot Chemin de Moscou» (domaine Gayda) ●●
- 
- 2019 Madiran tannat (Marquis Aimé de Solignac) ●●
- 2020 Saint Nicolas de Bourgueil «SUBMERSION» (Rémy Mabileau) ●
- 2009 Bordeaux Fronsac «Château Plain-Point» (Michel Aroldi) ●●
- 2020 Saumur Champigny cabernet franc (Château de Villeneuve) ●●
- 2020 Côte de Brouilly gamay noir (Château de La Chaize) ●●●
- 2020 Fleurie 100 % gamay (Clos de la Roilette) ●●
- 2018 Beaujolais «Terres Beaujolaises» (Maison Emmanuel Giboulot) ●●
- 2019 Bourgogne gamay vieilles vignes (domaine Labruyère) ●●●
- 2020 Régnié «Diaclass» (domaine les Capréoles) ●
- 2019 Fitou «Anthocyane» (Mas des Caprices) ●●
- 2020 Bourgogne Passetoutgrain (Hoffmann-Jayer) ●●●
- 2018 Minervois Cazelles «la Ciaude» (domaine Anne Gros & JP Tollot) ●●
- 2020 Hautes-Côtes de Beaune (domaine Chevrot) ●●●
- 2018 Côte de Beaune-Village (Louis Jadot) ●●●
- 2018 Languedoc Montpeyroux «Les Cocalières» (dne d'Aupilhac) ●
- 2015 Moulin-à-Vent «Cœurs de Terroirs» (domaine Labruyère) ●●
- 2019 Cairanne «l'Ebrescade» (domaine Marcel Richaud) ●●
- 2018 Chinon «Huisserie» (Philippe Alliet) ●●
- 2018 Gigondas «Grand Romane» (domaine Pierre Amadiou) ●●
- 2020 1<sup>er</sup> cru Givry «Champ Lalot» (Michel Sarrazin & Fils) ●●●
- 2019 Languedoc Terrasse du Larzac (domaine de Montcalmes) ●●
- 2020 1<sup>er</sup> cru Rully «Molesme» (domaine Jean-Baptiste Ponsot) ●●
- 2019 Marsannay (domaine Pataille) ●
- 2018 1<sup>er</sup> cru Mercurey «Clos Voyens» (Camille Giroud) ●
- 2017 Côte de Nuits-Village (domaine Hoffmann-Jayer) ●●●
- 2018 Cornas «Allégorie» (Christophe Pichon) ●●
- 2017 Chili Alpata Valley «Le Petit Clos» (Clos Apalta-Casa Lapostolle) ●
- 2016 Grand cru Bordeaux Saint-Emilion (Château Jean Faure) ●
- 2016 Bordeaux Ht-Médoc Château Sociando-Mallet (Sylvie & Jean Gautreau) ●●
- 2018 1<sup>er</sup> cru Savigny-Champ-Chevrey Monopole (domaine Tollot Beaut) ●●
- 2018 Nuits-Saint-Georges «Les Longecourts» (Nicolas Morin) ●
- 2016 1<sup>er</sup> cru Volnay «Les Mitans» (domaine Serrigny) ●
- 2017 Côte-Rôtie «Madinière» (Yves Cuilleron) ●●
- 2018 1<sup>er</sup> cru Fixin Monopole «Clos de la Perrière» (Joliet Père & Fils) ●●
- 2017 Vosne-Romanée (Jean Féry & Fils) ●
- 2016 Grd cru classé Graves Bordeaux Pessac Léognan (Cht Latour-Martillac) ●●
- 2016 Gevrey-Chambertin «Clos de Meixvelle» (domaine Pierre Gelin) ●●
- 2015 1<sup>er</sup> cru Aloxe-Corton «Les Vercots» (domaine Antonin Guyon) ●●
- 2017 Chambolle-Musigny «Vieilles Vignes» (domaine Olivier Guyot) ●●
- 2017 Chassagne-Montrachet (domaine Jean-Claude Ramonet) ●●
- 2017 1<sup>er</sup> cru Morey-Saint-Denis «Les Millandes» (Didier & Jean-Louis Amiot) ●●●
- 2015 Côtes du Roussillon parcellaire «Les Lloses» (domaine Lafage) ●●
- 2017 1<sup>er</sup> cru Beaune «Champs-Pimont» (domaine Jacques Prieur) ●●
- 2018 Châteauneuf du Pape «La Part des Anges» (R.Usseglio & Fils) ●●
- 2014 Grand cru Corton «Clos du Roi» (Louis Jadot) ●●

- 75 cl Dégustation, on en parle...  
24 € fruits rouges, floral, poivré, vin plaisir...  
27 € BIO Nature fruits mûrs, myrtille, violette, épices, Maurel...  
34 € BIO Nature fruité, léger, 100 % cinsault, 1 canon Glouglou.  
36 € BIO cerise, fraise, épices, Maison de Bourgogne...  
40 € BIO fruits rouges & noirs, épices, la Création, 96 Suckling.

- 29 € HVE fruit intense, mûre, groseille, charnu, harmonieux...  
33 € cassis, cerise, violette, vanille, épicé, Rare cépage...  
36 € fruits noirs, épices, garrigue, superbe Carignan, Braujou.  
45 € BIO fruits noirs, épice, bois, Cheze-Marthouret-Treynard.  
55 € BIO fruits noirs, épices, violette, RARE, grande cuvée...

- 22 € fruits noirs, baies sauvages, épices, idéal canard...  
28 € BIO mûres sauvages & violette, Vin d'Copains, Glouglou.  
29 € fruits rouges, cerise, prune, légèrement épicé, à essayer  
30 € BIO petits fruits rouges mûrs, souple, tanins fondus...  
32 € HVE fruits rouges compoté, vanille, grillé, beau Château...  
33 € fruité, violette, framboise, délicat, voluptueux, 93 Parker.  
35 € BIO frais, croquant, fruits rouges, épice douce, Glouglou  
36 € intense, fruité, cerise, épicé, 4 domaines d'exception...  
37 € BIO fruits noirs intenses, épices, à Régnié-Durette...  
38 € BIO fruit mûr, cassis, carignan, grenache, mourvèdre...  
39 € BIO mûre, fraise, framboise, cerise, vinif Alex Fernet...  
40 € fruit noir, orange confite, cuir, grd terroir, grds vigneron...  
42 € BIO fruits noirs, mûre, cassis, Pablo et Vincent, 2 frères...  
43 € fruité, fin, fruits rouges, cerise, un joli 2018 à déguster...  
44 € BIO fruits rouges, floral, épices, Sylvain Fadat, 93 RVF...  
45 € fruit mûr, cassis, pivoine, café, vin de garde, 91 Vinous.  
46 € BIO fruits mûrs, épicé, cuir, tanins soyeux, 95 RVF...  
48 € cassis, groseille, verveine, haute couture, 94 RVF...  
49 € cassis, griotte, framboise, épices poivrés 92 Parker...  
50 € concentré de fruit rouge, soyeux, riche, Jean-Yves & Guy  
56 € BIO puissant, velouté, syrah, grenache mourvèdre  
58 € cerise, framboise, juteux, volupté, élégance...  
59 € fruits noirs bien mûrs, violette, 16 RVF...  
67 € fruits rouges, mûre, poivre, prune, framboise, TOP 2018.  
69 € fruits des bois, épice, torréfié, domaine Gilles-Jayer...  
70 € framboise, cassis, chocolat, 92 Dunnuck, 90 Vinous ...  
72 € cerise, mûre, épice, subtil, 93 Parker, 96 Suckling...  
73 € fruits noirs, zan, graphite, profond, 95 RVF...  
74 € fruits noirs, mûrs, myrtille, cassis, corsé, 17 RVF...  
75 € fruits rouges & noirs, fraise, cerise, intense, gourmand...  
76 € fraise des bois, framboise, velours, à Nuits-St-Georges.  
77 € violette, groseille, cerise, Francine & Marie-Laure...  
78 € fruits mûrs, épices, généreux, gourmand, 92 Parker...  
79 € framboise, fraise, bois, vanille, TOP Canon...  
80 € BIO fruits rouges, cassis, vanille, Echevonne...  
83 € fruits noirs, zan, graphite, profond, 95 RVF...  
85 € cerise, réglisse, florale, velours, 94 Wine Spectator...  
88 € fruits rouges, baies noires, cuir, sous-bois, épices...  
89 € framboise, fraises confites, violette, depuis 1951...  
90 € cerise, griotte, cassis, épices douces, un pur pinot...  
92 € intense, framboise, cerise, violette, épice, 91 Burghound  
94 € fruits noirs, épices, 95 Parker, vin de grande garde...  
95 € fruits noirs, épices, fin, délicat, 93 Decanter...  
97 € BIO fruits rouges/noirs, épices, vanille, 96 Parker...  
99 € fruits rouges et noirs, poivre, vignes plantées en 1970...