



RESTAURANT

Côté Sud

LIVRE DE CAVE





Vins au verre



Verre 12cl Pichet 25cl Pot 46 cl

VINS ROUGES

Brouilly / Gilbert Chetaille (Quincié) « Cru du Beaujolais »	5.50 €	...	10.00 €	...	18.00 €
Côtes du Rhône « Restauration & Vignobles »	3.00 €	...	5.00 €	...	9.00 €
Saint Joseph Cuvée Prestige « Domaine Blachon »	6.50 €	...	13.00 €	...	19.00 €

VINS BLANCS

♥ Cœur de Chardonnay / Jean-Luc BOURBON	5.50 €	...	10.00 €	...	18.00 €
Saint Véran / Nadine Ferrand	5.50 €	...	10.00 €	...	18.00 €
Côtes de Gascogne	5.00 €	...	9.00 €	...	16.00 €
Chardonnay Pays d'Oc « 9 clés »	3.00 €	...	5.00 €	...	9.00 €
Jurançon (vin moelleux)	5.00 €	...	9.00 €	...	16.00 €

VINS ROSES

♥ Côtes de Provence « Restauration & Vignobles »	3.00 €	...	5.00 €	...	9.00 €
Côtes de Provence « Cuvée Anaïs »	5.00 €	...	9.00 €	...	16.00 €
♥ Pays d'Oc « Château Le Bouis/ La Cigale »	5.50 €	...	7.00 €	...	11.00 €

Côté Vins Rouges



Bouteille 75cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Charme d'Automne « Domaine Bourbon »	20.00 €
Brouilly / Gilbert Chetaille (Quincié) « Cru du Beaujolais »	25.00 €
Saint-Amour « La Pirolette »	26.00 €
Morgon « Côtes du Py » (Réserve 2017)	26.00 €

CÔTES DU RHÔNE

Crozes Hermitage « Le Mazel »	31.00 €
Saint Joseph Cuvée Prestige « Domaine Blachon »	35.00 €
Gigondas « Vieux Clocher »	42.00 €

BOURGOGNE

Domaine du Château Gris « Clos Lupé »	38.00 €
---	---------

BORDEAUX

Premières Côtes de Blaye « Château des Tourtes »	26.00 €
Montagne Saint Emilion « Château la Couronne »	40.00 €

Côté Vins Blancs



Bouteille 75cl

BEAUJOLAIS

♥ Cœur de Chardonnay / Jean-Luc BOURBON 28.00 €

BOURGOGNE

Saint Véran / Nadine Ferrand 29.00 €

Pouilly Fuissé / Nadine Ferrand 38.00 €

SUD OUEST

Côtes de Gascogne / Prélude d'Hiver« *Domaine St LANNES* » 24.00 €

Jurançon (vin moelleux) 22.00 €

Côté Vins Rosés



Bouteille 75cl

PROVENCE et LANGUEDOC

Côtes de Provence « Cuvée Anais » 22.00 €

♥ Pays d'Oc « Château Le Bouis » La Cigale 19.00 €

Côté Champagne



Coupe

Bout. 75 cl

LES BULLES EN EFFERVESCENCE.....

Champagne 1^{er} Cru Sanchez-Collard 8.50 € 49.00 €

Crémant de Bourgogne « Domaine J.P. Rivière » 6.00€ 29.00 €

LA VIGNE DES GARÇONS D'ANSE

UNIQUE EN FRANCE
18^{ème} CUVÉE MILLESIME 2015

Cette cuvée de la vigne des Garçons d'Anse est l'aboutissement d'une longue histoire, vieille de cinq siècles.

En l'an 1500, les frères GIRAUDET ont transmis une parcelle de vigne aux Garçons d'Anse, c'est-à-dire aux jeunes gens du village. La donation comportait une obligation : les revenus devaient servir à payer les musiciens pour faire danser sur la place publique le jour de la Saint-Abdon (patron de la paroisse). Pour la population, cette fête baladoire de fin juillet, devenue la vogue, était la seule occasion de se divertir publiquement dans l'année.

Au fil des siècles, les Garçons d'Anse connurent moult difficultés pour conserver leur bien. Ils tinrent bon.

La vigne tomba en friche avant la Grande Guerre. Plus de perception de fermage. En effet, si le Cadastre mentionnait toujours la Vigne de Garçons, il n'y avait pas de propriétaire attitré.

Le renouveau fût déclenché par le Comité des Fêtes créé en 1978 avec, parmi ses objectifs, la mise en valeur de la parcelle appelée Vigne des Garçons.

L'association de la Vigne des Garçons voit le jour en 1981, dans la forme loi 1901, avec le Maire d'Anse Président de droit.

Ses statuts respectent les volontés des frères GIRAUDET en les adaptant aux coutumes contemporaines : les Conscrits sont les héritiers naturels des Garçons d'Anse et la fête des Conscrits remplace désormais, en popularité, la vogue.

L'Association signe un bail rural avec Georges REBUT, viticulteur fermier qui a pris sa retraite au 11 novembre 2006 et a été relayé par son fils Pierre.

Première plantation en 1984 de 8800 m². L'amortissement court sur 14 ans. Premières vendanges en 1987 avec l'apport de Conscrits dans la troupe. Dernière plantation en 1992 pour un total définitif de 11.220 m² en vigne. Maintenant, vingt Conscrits viennent vendanger chaque année.

Pendant ce temps, le conseil d'administration de l'Association évolue, passant de 17 à 32 membres. Les interclasses y prennent une représentation croissante : de 3 membres en 1981 à 24 depuis 2004.

A partir du fermage de 1997, converti en plus de 1000 bouteilles étiquetées « Cuvée de la Vigne des Garçons d'Anse », les revenus sont versés aux Conscrits de la classe montante pour que la fête soit plus belle, avec une aide prioritaire aux 20 ans.