

Lorraine

Ce très ancien vignoble date de l'Antiquité Romaine. Il fut planté par décret de l'Empereur Probus en 283 après J-C, pour s'étendre sous Charlemagne jusqu'à Théodonis villa : Thionville.

En 2010, les Vignerons Mosellans obtiennent enfin l'Appellation d'Origine Contrôlée Moselle. On retrouve les vins de Moselle au Luxembourg et en Allemagne.

Que reste-t-il aujourd'hui des 40 000 ha de vignes que comptait la Lorraine à la fin du XIXe siècle ? Les vins de Moselle sont plutôt rares : sur le territoire Français, l'appellation Moselle représente 78 hectares ! Une goutte d'eau comparée aux 16 550 hectares de l'appellation Alsace...



Vin Blanc - Moselle



2018 Les Gryphées

AOC Moselle Château de Vaux

29,90

Les Gryphées : ce vin porte le nom de petites huîtres fossilisées. 30% auxerrois 30% pinot gris 30% Mullerthurgau 10% gewurztraminer



2018 Septentrion

AOC Moselle Château de Vaux

37,90

Assemblage de Muller Thurgau + Pinot Gris + Auxerrois

Vin Rouge - Moselle



2018 Pinot Noir Les Hautes Bassières

AOC Moselle Château de Vaux


37,90

Alsace

Vin Blanc

2006	Gewurztraminer Sélection Grains Nobles	Domaine Stoeffler	<i>les 50 cl</i>	62,70
2002	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Cave de Turckheim		59,00
2014/15	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Cave de Turckheim		59,50
2016	Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf	Domaine Dussenbach		42,50
2017	Riesling Le moulin	Domaine Dussenbach		24,80
2017	Pinot Gris Le moulin	Domaine Dussenbach		29,90

Vin Rouge

2017	Pinot Noir Réserve	Domaine du Moulin de Dussenbach		28,00
2017	Pinot Noir d'EXCELLENCE 	Domaine Trimbach		39,00


Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Vallée du Rhône

Vin Rouge - Rhône NORD

Côte-Rôtie

2017	Côte-Rôtie La Germine 	Domaine Duclaux	79,00
2014	Côte-Rôtie La Chana « vin se dégustant plutôt jeune »	Domaine Duclaux	79,80

Saint-Joseph

2017	Saint-Joseph Les Coteaux	Domaine Durand	46,50
------	--------------------------	----------------	-------



Un domaine familial de 20 ha constant en qualité, établi au sud de l'appellation saint-joseph et aux portes de celle de cornas, et conduit par les frères Éric et Joël Durand. Belle complexité, mêlant fruits rouges très mûrs, épices et nuances florales. Tout aussi expressif, le palais se montre ample et équilibré, visant la rondeur et l'amabilité plutôt que la puissance tannique. Un joli « vin plaisir », tendre et aromatique.

Crozes-Hermitage

2016	Crozes-Hermitage 'Les Ors'	Cave de Tain l'Hermitage	31,80
------	----------------------------	--------------------------	-------

Hermitage

2007	Hermitage La Petite Chapelle	Domaine Paul Jaboulet Aîné	135,00
------	------------------------------	----------------------------	--------

Saint-Peray

2018	Saint-Peray « Belle de Mai » 	Domaine Jean-Luc Colombo	68,00
------	--	--------------------------	-------

Vin Rouge - Rhône SUD

Côtes-du-Rhône

2016	Côtes-du-Rhône	Domaine Saint Michel	29,90
------	----------------	----------------------	-------

Gigondas

2014	Gigondas 'Le Pas de l'Aigle'	Domaine Amadiou	34,50
------	------------------------------	-----------------	-------

Châteauneuf-du-Pape

2016	Châteauneuf-du-Pape Telegramme « Second Vin du Vieux Telegraphe »		63,00
------	---	--	-------


Vin Rouge - Côtes-du-Rhône

2017	Les Costières de Nimes « Domaine plus au sud de la Vallée du Rhône »	Domaine Mas Neuf	38,70
2017	Les Abeilles	Domaine Jean-Luc Colombo	29,90

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Côte de Nuits

2016	Côte de Nuits-Villages	Domaine René Bouvier	47,60
2016	FIXIN	Domaine René Bouvier	66,60
2016	FIXIN 	Château de Marsannay	66,60
1999	La Romanée Grand Cru Monopole	Domaine Bouchard P & F	345,00




... C'est le Moment de la Boire ... Une bouteille de champagne offerte pour l'achat de la Romanée !

Côte de Beaune



2017	Chorey-les-Beaune	Domaine Decelle et Villa	63,70
2017	Chorey-les-Beaune	Domaine Joseph Drouhin	63,70
2015	Pommard- Clos des Ursulines	Domaine Pavillon	85,20
2016	Pommard- Les Petits Noizons	Château de Meursault	73,20
2016	Saint Romain 	Domaine Alain Gras	55,20
2017	Santenay « comme dessus »	Domaine de la Chouquette	49,90
2015	Beaune 1er cru « Les Teurons »	Château de Meursault	73,00
2014	Corton Grand Cru Perrières	Domaine Larue	152,50
2016	Corton Grand Cru Monopole  « Clos des Maréchaudes »	Domaine de la Chouquette	62,80

Côte Chalonnaise

2016	Givry	Domaine de La Ferté	65,00
2016	Mercurey Vieilles Vignes 	Domaine Raquillet	52,80

Beaujolais

2016-17	Saint Amour	Domaine Piron	36,00
2017	Brouilly	Domaine Piron	30,60
2017	Morgon Grand CRAS	Domaine Piron	34,60



Dominique Piron, 14ème génération de vignerons dans la famille, est le vigneron de l'année dans le guide de la revue des fins de France.

C'est au 3^e siècle de notre ère, sous l'impulsion des romains, que l'on voit s'implanter réellement la vigne dans la région lyonnaise. Les Domaines étaient importants, et s'appelaient des « Villas ». Ils ont donné plus tard leurs noms aux villages, puis aux vins. Dans l'histoire de France, le Beaujolais a été une province importante.

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Bourgogne – Vin Blanc

Yonne

2017	Chablis- Domaine Long-Depaquit	Domaine Albert Bichot	35,50
------	--------------------------------	-----------------------	-------

Côte de Beaune

2017	Saint Romain 	Domaine Alain Gras	55,50
------	--	--------------------	-------



2016	Meursault 'Les MeixChavaux'	Domaine Lucien Muzard & Fils	78,50 
------	-----------------------------	------------------------------	---

2017	Meursault	Domaine Bouchard Père et Fils	89,00
------	-----------	-------------------------------	-------

2017	Puligny-Montrachet 1er Cru	Domaine de la Choupette	93,00
------	----------------------------	-------------------------	-------

2000	Montrachet Grand Cru	Domaine Louis Latour	340,00
------	----------------------	----------------------	--------

... C'est le Moment de la Boire ... Une bouteille de champagne offerte pour l'achat du Montrachet !

Côte Chalonnaise

2016	Montagny 1er Cru	Bouchard Père et Fils	42,00
------	------------------	-----------------------	-------

Maçonnais

2016	Viré-Clessé	Domaine Albert Bichot	35,00
------	-------------	-----------------------	-------

2016	Saint-Véran	Domaine Joseph Drouhin	34,50
------	-------------	------------------------	-------

2017	Bourgogne Côte D'Or Secret de Famille « vin boisé »	Domaine Albert Bichot	39,00
------	--	-----------------------	-------

2013	Pouilly Fuissé « Le Clos » 	Domaine Albert Bichot	56,00
------	--	-----------------------	-------

Le coup de cœur de Julia !!!!

2015	Pouilly Loché Clos des Rocs Monopole	Domaine Olivier Roux	39,50
------	--------------------------------------	----------------------	-------

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Loire

Vin Blanc

Anjou - Liqueureux

2018	Côteaux de l'Aubance	Domaine de Montgilet	39,60
2016	Côteaux de l'Aubance les Trois Schistes	Domaine de Montgilet	49,40



Victor et Vincent Lebreton élaborent aux portes d'Angers un vin blanc liqueureux 100 % chenin associant finesse et élégance aux notes de gelée de coings, d'abricots confits, fruits de la passion, ananas, fonds de miel et agrumes confits. Belle fraîcheur en finale.

Centre Loire

2016	Pouilly-Fumé En Travertin	Domaine Henri Bourgeois	37,90
2017	Pouilly Fumé	Domaine Guy Saget	33,90
2018	Sancerre Blanc Grande Réserve	Domaine Henri Bourgeois	43,00

Vin Rouge

Anjou



2016	Saumur Champigny – Maison Hureau		33,20
2017	Coteaux du Layon <i>Uniquement servi au verre</i>	<i>le verre</i>	4,60

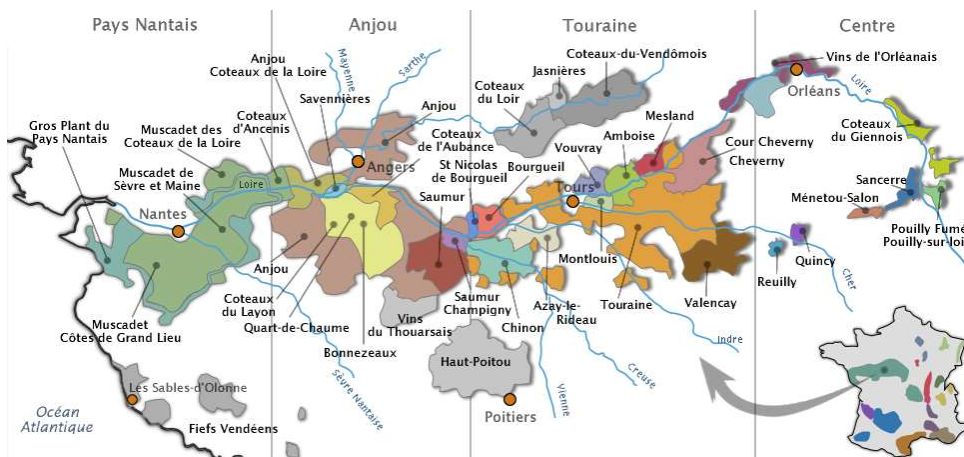
Touraine



2015	Saint Nicolas de Bourgueil	Domaine du Quarteron	34,00
------	----------------------------	----------------------	-------

Centre Loire

2015	Sancerre Rouge « La Bourgeoise »	Domaine Henri Bourgeois	58,00
------	----------------------------------	-------------------------	-------



Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir


Champagne

Vin Blanc Effervescent



Originaire de Lorraine, la famille Henriot s'installe en Champagne en 1640 et prospère dans le négoce du drap et des vins. Progressivement, la famille se constitue un vignoble. En 1808, après le décès de son époux, Apolline Henriot décide d'imposer son nom en fondant la maison baptisée Veuve Henriot Aîné. Le groupe Louis Vuitton Moët Hennessy rachète la marque en 1987, avant de la céder en 1994 à Joseph Henriot, qui avait dirigé la maison Veuve Clicquot pendant huit ans. C'est aujourd'hui l'une des dernières maisons de champagne à être restée totalement familiale et indépendante. À la mort de Joseph Henriot, la maison est reprise par son fils Thomas, 7ème génération de la famille Henriot.

La maison est reconnue pour la qualité de ses approvisionnements qui se fait essentiellement dans les premiers crus et grands crus de Champagne. Le style de ses champagnes est très marqué par le chardonnay qui a été vieilli longtemps. La maison propose une large palette de produits allant du brut au rosé millésimé en passant par son incontournable Blanc de Blancs, sans oublier sa cuvée millésimée de prestige, la Cuvée des Enchanteleurs.

Joseph Henriot Brut Souverain	52,50
Canard-Duchêne – Cuvée Léonie Brut	60,00
Joseph Henriot Blanc de Blancs	62,50
Joseph Henriot Brut Rosé	65,50
Joseph Henriot - Cuvée des Enchanteleurs- millésime 1988	147,00
Joseph Henriot 'Cuve 38'	Magnum 529,00 

La 'Cuve 38' : « L'histoire du père concrétisée par le fils ». Cette formule signée Laurent Fresnet, chef de cave de la maison familiale Henriot, résume un projet initié par Joseph en 1990 et bouclé par Thomas fin 2014. Disponibilité 1000 magnums

Le principe de ce Blanc de Blancs Grand Cru, dosé en extra-brut « Notre cuve de 467 hl, qui porte le numéro 38, est enrichie tous les ans, depuis 1990, de 3 à 20 % des chardonnays d'exception de l'année », résume le chef de cave. « Les vins vivent une évolution permanente, un assemblage perpétuel ».

Dans le verre nous pouvons parler aussi de « mouvement perpétuel », d'un « millefeuille organoleptique ». Ce champagne de gastronomie se dévoile avec tact et finesse, en prenant son temps. Il restitue fraîcheur dense et bulles délicates, minéralité et douceur sur les agrumes, le beurré-crèmeux, puis le toasté-grillé. Il flirte avec la viennoiserie, s'affirme délicat puis volumineux, évolue encore et toujours...Et nous restons ici en présence d'un grand champagne, surtout pas d'un vieux vin.

Nouveauté de la semaine

Un champagne sélectionné par semaine 60,00

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Bordeaux

Vin Blanc

Bordeaux- Vin Liqueureux

1986	Sauternes Château Yquem	495,00	
1990	Barsac - Château Nairac	95,00	

Vin Rouge

Rive Gauche

2014 Saint-Estèphe Héritage de le Boscq  Vignobles Dourthe 51,00

2015 Saint-Julien « Petit Caillou » 79,00

2014-16 Margaux La Bastide Dauzac Second Vin du Château Dauzac 49,90

Le second vin du château Dauzac s'appelle la Bastide Dauzac. Il est élaboré à partir des vignes jeunes et des parcelles les moins bien situées parmi les 40 hectares de ce vignoble classé Cinquième Cru Margaux en 1855. Trois cépages entrent dans cette bouteille, avec un assemblage très précis : 58% de cabernet sauvignon, 37 de merlot et le reste, soit 5%, en cabernet franc. Après des vendanges manuelles triées et éraflées, la vinification a lieu en cuves thermorégulées et l'élevage en barriques neuves à moitié.

Le résultat est un vin caractéristique de l'appellation Margaux avec de la finesse et de la puissance, des fruits et des épices, le tout sans se départir de l'harmonie des lieux. Cette Bastide se conservera plus de dix ans et fera des merveilles sur une entrecôte grillée aux sarments de vignes.

2014 Pessac-Léognan Rochemorin 44,00

1970 Château Haut-Brion 1er Grand Cru Classée 588,00

Rive Droite

2017 Blaye Côte de Bordeaux « M et Mme Soufre ont un fils ?? » **SANS SULFITE** 34,00

2012 Pomerol l'Enclos Domaine Denise et Stéphane Adams 111,00

2014 Lussac Saint Emilion Tour de Segur Vignobles André Lurton 32,30

2015 Montagne Saint Emilion Château Gachon 34,20

2016 Saint-Emilion Grand Cru Château Haut Gros Caillou 39,20

Languedoc - Roussillon

Vin Blanc

2018	Pays d'Oc IGP Viognier « La Violette »	Domaine Jean-Luc Colombo	27,00
2015	Pays d'Oc IGP Mas Neuf « ARMONIO »	 Le coup de cœur de Julia !!!!	60,00

50% grenache blanc, 40% roussanne, 10% viognier

Nez d'agrumes et de pêches, avec de petites notes toastées. En bouche, le vin montre une texture fine, la construction est très belle, élégante avec une boisé bien intégré qui se ressent juste un peu en finale. La matière est expressive, essentiellement sur les fruits jaunes, dorés au four. L'ensemble est harmonieux. C'est un superbe vin de gastronomie.

Vin Rouge

2017	Corbières	Château Ollieux Romanis	25,20
2015	Corbières-Boutenac 'Cuvée Atal Sia' -	Château Ollieux Romanis	39,30
2018	Côte du Roussillon « John WINE »	 BIO ET SANS SULFITE	32,00

Fort de 20 ans de viticulture en bio et en biodynamie, une nouvelle cuvée sans sulfites ajoutés.

Depuis 20 ans, nous pratiquons une conduite irréprochable de notre vignoble avec notre engagement en biodynamie. Cette pratique respectueuse se retrouve aussi en cave, avec un respect du produit et du terroir. La démarche va plus loin avec un travail de vinification minimaliste et en douceur, en évitant l'ajout de soufre qui stresse le vin, le vin garde son côté fruité et jeune. Un vin vivant qui matérialise jusqu'au consommateur la philosophie que nous avons prise il y a 20ans. C'est l'aboutissement d'un chemin de valorisation des sols du Roussillon et de l'ensemble du savoir-faire Cazes qui offre un vin avec la plus parfaite expression de la nature préservée.

Découvrez l'univers John Wine avec ce vin de partage qui sublimerà vos repas entre amis.

John Wine, cavalier solitaire, a parcouru des kilomètres sur la route 66 dans le Wild Wild Roussillon, bravant les tempêtes à la quête d'un vin sans soufre. C'est dans les vallées Catalanes de l'Agly, au sein du Domaine Cazes, qu'il acheva sa quête.

2014	Pays d'Oc IGP Mas Neuf « ARMONIO »		79,00
------	------------------------------------	--	-------

40% grenache, 30% merlot, 30% cabernet

Nez assez dense de cassis et d'épices douces. En bouche, on est en premier frappé par la grande douceur de sa texture. Assez corsé mais sans lourdeur, sa matière montre une forte densité exprimant des arômes fruités très légèrement chocolatés. La matière est mûre et vraiment plaisante. Longue finale.

2017	Collioure 'Cuvée des Peintres'	Cave de l'Abbé Rous	28,50
------	--------------------------------	---------------------	-------

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Provence - Méditerranée

Vin Rosé

2018 Côte de Provence M de Minuty 35,20

Sélection du Moment - Chaque mois un nouveau rosé de Provence - Méditerranée à 30.00 euros.

Vin Rouge

2015 Bandol- Les Baumes Moulin de la Roque 30,00

Demi-bouteilles

Vin Blanc

Alsace

2017 Riesling Domaine Dussenbach 17,50

Bourgogne

2017 Chablis Domaine Long De Paquit Albert Bichot 17,50

Bordeaux Blanc Moelleux

1999 Sauternes Château Yquem 198,00 

Vin Rouge

Alsace

2016 Pinot Noir Domaine Dussenbach 17,50

Bordeaux

2015-17 Pessac-Léognan « Naudin Larchey » 23,50

Loire

2015 Saumur Champigny 18,50

Bourgogne

Côte de Beaune Village Domaine Albert Bichot 28,00

2017 Hautes Côte de Nuit Domaine Albert Bichot 24,00

Prix en euros taxes et service compris.


Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir

Notre **Fond de Cave** en quantité très très limitée... à tarif attractif !




N'hésitez plus :

Vin Blanc

2015	Vouvray Méthode Champenoise Loire		32,00
2016	Chablis	Domaine Joseph Drouhin	39,40
2001	Vin de Savoie Apremont	Domaine de Rouzan	39,00
2011	Muscat Beaumes-de-Venise	Domaine Paul Jaboulet Aîné	39,90
1986	Sauternes	Château Yquem	495,00 
2002	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Domaine Hugel & Fils	87,00

Vin Rouge

2011	St Estèphe Heritage Le Boscq 	Vignobles Dourthe	51,00
2006	MA Mas Amiel Vin doux Naturel « <i>Vin rouge doux sucré parfait pour accompagner le dessert</i> »	Domaine Maury	69,00

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant Sous la Vigne vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h
sauf fermeture les Lundi midi, Samedi midi et Dimanche soir