

BORDEAUX ROUGE

Médoc, Haut-Médoc et Moulis en Médoc (AOC)

<i>Château Poujeaux. 2016</i> *****	65,00€
<small>Note : 91-93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, rouges et une note d'agrumes. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Chasse-Spleen. 2016</i> *****	72,00€
<small>Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, rouges, note de cacao et finement épicé. <u>Longueur</u> : *****</small>	
<i>Château Cantemerle. 2016</i> *****	69,00€
<small>Note : 90-92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, boisé et une note de tabac frais. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Sociando Mallet. 2016</i> *****	75,00€
<small>Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, gourmand et épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château La Tour Carnet. 2016</i> *****	62,00€
<small>Note : 91-93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges, frais et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***</small>	


Pessac-Léognan (AOC)

<i>Château Latour-Martillac. 2005</i> ***** 	95,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs et rouges Frais, léger fumé et cacao. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Carbonnieux. 2017</i> ***	69,00€
<small>Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, petits fruits rouges et légèrement floral. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Malartic-Lagravière. 2016</i> *****	119,00€
<small>Note : 92-96 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs frais et une petite acidité. <u>Longueur</u> : *****</small>	
<i>Château Pape Clément. 2009</i> ***** 	en cave
<small>Note : 98 R.P. <u>En bouche</u> : Élégance et puissance alliées au raffinement. <u>Longueur</u> : ****</small>	


Pomerol (AOC)

<i>Château Némin. 2005</i> ***** 	139,00€
<small>Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, boisé et épicé. <u>Longueur</u> : *****</small>	

Margaux (AOC)

<i>Les Hauts du Tertre. 2016</i> *****	59,00€
<small>Note : 88-90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs bien mûres, une note boisée et torréfiée. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Giscours. 1999</i> ***	109,00€
<small>Note : 89 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs mûres, boisé, note de cacao et un léger fumé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Marquis de Termes. 2000</i> ***** 	95,00€
<small>Note : 87 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges, une finale menthe chocolatée. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Cantenac-Brown. 2016</i> *****	69,00€
<small>Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges, épicés et torréfiés. <u>Longueur</u> : ****</small>	


Pauillac (AOC)

<i>Château Batailley. 2016</i> *****	95,00€
<small>Note : 93-95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits mûrs, légères notes florales et boisées. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château d'Armailhac. 2005</i> *****	165,00€
<small>Note : 90-93 R.P. <u>En bouche</u> : fruits noirs, Intense et bien enrobé avec une pointe toastée. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Duhart-Milon. 2005</i> ***** 	en cave
<small>Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : un bouquet frais de fruits des bois. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Pichon-Longueville Baron. 1991</i> ***	en cave
<small>Note : 86 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits mûrs structurés et légèrement corsé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Pedesclaux. 2016</i> *****	94,00€
<small>Note : 93-95. <u>En bouche</u> : La gourmandise des fruits confiturés (mûres, rhubarbe et cerise) et la fraîcheur végétale. <u>Longueur</u> :*****</small>	


Saint-Julien (AOC)

<i>Château Gruaud Larose. 2010</i> ***** 	<i>en cave</i>
Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, vanillé et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Sarget Gruaud Larose. 2016</i> *****	69,00€
Note : 89 R.P. <u>En bouche</u> : Généreusement fruits noirs. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Château Ducru-Beaucaillou. 1990</i> *****	<i>en cave</i>
Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : De beaux fruits mûrs, équilibré, boisé et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Château Ducru-Beaucaillou. 2001</i> *****	<i>en cave</i>
Note : 89 R.P. <u>En bouche</u> : fin, discret et un enveloppement de fruits gourmands. <u>Longueur</u> : ****	
<i>La Croix de Beaucaillou. 2016</i> *****	107,00€
Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : bien structuré, rond et élégant. <u>Longueur</u> : ****	

Saint-Estèphe (AOC)

<i>Château Ormes de Pez. 2016</i> *****	59,00€
Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs sauvages avec la fraîcheur du réglisse. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Château Lafon-Rochet. 2010</i> ***** 	129,00€
Note : 94 R.P. <u>En bouche</u> : La puissance des fruits rouges et noirs à l'excellence avec une note de bois prononcée. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Les Pélerins de Lafon-Rochet. 2016</i> *****	55,00€
Note : 87 R.P. <u>En bouche</u> : Fruité, boisé et épicé avec une note rafraichissante. <u>Longueur</u> : ****	
<i>La Dame de Montrose. 2015</i> *****	75,00€
Note : 89 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs en harmonie, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Château Meyney. 2016</i> *****	72,00€
Note : 87 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs juteux, avec une acidité rafraichissante. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Château Phélan Ségur. 2015</i> *****	86,00€
Note : 90+ R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs bien mûrs et très prononcés sur un boisé harmonieux. <u>Longueur</u> : ****	

Saint-Émilion Grand Cru (AOC)

<i>Château Fombrauge. 2005</i> *****	89,00€
Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs, une note de réglisse et de sous-bois. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Carillon du Château Angélys. 2015</i> *****	<i>en cave</i>
Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, bien construit et gourmand. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Château Cheval Blanc. 1986</i> ***** 	<i>en cave</i>
Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs concentrés et une touche florale. <u>Longueur</u> : ****	

BORDEAUX BLANC

<i>Le « Y » du Château d'Yquem. 2016</i> *****	191,00€
Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Sec, fruité et une note subtile de sucrosité. <u>Longueur</u> : ****	

Pessac-Léognan (AOC)

<i>Château Pape Clément. 2010</i> *****	<i>en cave</i>
Note : 95 R.P. <u>En bouche</u> : Gourmand, fin, fruité, caramélisé, des notes iodées et florales. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Clémentin du Château Pape Clément. 2016</i> *****	89,00€
Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Un mélange complexe, riche et harmonieux en fruits, florale et tout en fraîcheur. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Château La Tour-Martillac. 2016</i> *****	79,00€
Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits frais, iodé, gras avec une acidité qui vivifie la finale. <u>Longueur</u> : ***	

NORMANDIE BLANC (Vin de France)

<i>Le Dionysien. « Ludovic Messiers ». 2019</i> (Vin naturel)	69,00€
<u>En bouche</u> : Fruité, frais avec une note de minéralité. <u>Longueur</u> : **	

VAL DE LOIRE ROUGE

<i>Domaine de Nerleux Saumur Champigny « Clos des Chatains ». 2019</i> ****(AOC)	31,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, riche, ample et soyeux avec des notes d'épices. <u>Longueur</u> : **	
<i>Château de Sancerre. « Terre de cailloux ». 2016</i> ****(AOP)	54,00€
<u>En bouche</u> : Charnu, légèrement épicé, aéré et frais. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Sancerre. 2020</i> ****(AOC)	37,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges soyeux et généreux avec une note épicée. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Ménéton-Salon. 2020</i> ****(AOC)	36,00€
<u>En bouche</u> : Minéralité et fruits généreux s'entremêlent subtilement. <u>Longueur</u> : ***	

VAL DE LOIRE BLANC

<i>Château de Sancerre. Sancerre Sifex. 2018</i> ****(AOP)	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche mûrs et minéral. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Château de Sancerre. Cuvée Connétable 2019</i> ***	65,00€
<u>En bouche</u> : Une complexité entre les fruits à chair jaune, le brioché et le beurré, le tout conjugué à un subtil boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine de la grande Chauvière. Coteaux du Layon. 2020</i> ***(AOC)	35,00€
<u>En bouche</u> : Fruits confits, miel et une légère note de torréfaction. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Château Carré. Muscadet Millésime 2009</i> ****(AOP)	39,00€
<u>En bouche</u> : Complexe, fruité et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine André Dezat & fils. Pouilly-Fumé. 2020</i> ***(AOC)	39,00€
<u>En bouche</u> : Fruité et floral avec une note minérale. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Sancerre. 2021</i> ***(AOC)	37,00€
<u>En bouche</u> : Vin blanc frais, légèrement floral et minéral, se terminant sur note acidulée. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Ménéton-Salon. 2021</i> ****(AOC)	36,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, de fines notes d'agrumes et finissant sur une légère acidité. <u>Longueur</u> : **	

ALSACE ROUGE

<i>Clément Klur. Les Katz « Salem ». 2020</i> ***(AOC)	42,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noir léger, note de réglisse et fumé. <u>Longueur</u> : ***	

ALSACE BLANC


<i>Gustave Lorentz. Riesling. 2020</i> ***(AOC)	32,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche et jaune, avec une note mielleuse en fin de bouche. <u>Longueur</u> : ***	

ROUSSILLON ROUGE

<i>Hervé Bizeul « Le Clos des Fées ». 2011</i> ****(AOP)	110,00€
Note : 95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, notes d'épices, de réglisse et florale. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Hervé Bizeul « Le Clos des Fées ». 2007</i> ****(AOC)	145,00€
Note : 93-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs et petits fruits rouges, des notes d'épices. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Hervé Bizeul « La petite Sibérie ». 2007</i> ****(AOC)	en cave
Note : 94 R.P. <u>En bouche</u> : Rond et suave, fruits noirs et des notes d'épices. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Hervé Bizeul « La petite Sibérie ». 2011</i> ****(AOC)	en cave
Note 95 R.P. <u>En bouche</u> : Boisé, épicé avec des fruits harmonieux. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine de La Cendrillon « Inédite ». 2016</i> ****(AOP)	42,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges et fruits noirs, légères notes végétales et épicée. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine de La Cendrillon « N1 ». 2016</i> ****(AOP)	57,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, légèrement épicé, avec des notes de réglisse et balsamique. <u>Longueur</u> : ***	

ROUSSILLON BLANC

Hervé Bizeul « Un Faune et son Fifre ». 2015 ****(IGP). 115,00€
Note : 93 R.P. En bouche : Fruits blancs mûrs, florale et de petites notes mielleuses et boisées. Longueur : ***

Domaine de La Cendrillon « Nuance ». 2020 ****(AOP)  33,00€
En bouche : Fruits frais, agrumes avec une touche florale et minérale. Longueur : **

Domaine de La Cendrillon. Magnum (1,5L) « Nuance ». 2019 ****(AOP)  59,00€

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Fées Brunes ». 2018 ****(AOP) 48,00€
En bouche : Petits fruits rouges et noirs, légèrement boisé et herbacé. Longueur : ***

Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2019 ****(AOP) 31,00€
En bouche : Fruits noirs veloutés, poivré et légèrement boisé. Longueur : ***

Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « Les Terres Brûlées ». 2017 *****(AOP) 63,00€
Note : 90 R.P. En bouche : Fruits des bois, réglisse et légère torréfaction. Longueur : ****

Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « La Louvée ». 2017 *****(AOP) 92,00€
Note : 93 R.P. En bouche : Petits fruits noirs, fruits des bois et une petite note cacao. Longueur : ***

Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « Vallon de l'Aigle ». 2017 *****(AOP) en cave
Note : 94 R.P. En bouche : Fruits rouges sauvages, boisé avec une note de tabac. Longueur : ****

E. Guigal. Côte-Rôtie « La Mouline ». 2011 ****(AOC)  en cave
Note : 98 R.P. En bouche : Tout en complexité et élégance, sur de petits fruits noirs, d'épices et bois. Longueur : ****

Maison Ogier. Artésis. 2019 ****(AOC) 32,00€
En bouche : Petits fruits noirs intense, florale et légèrement boisé. Longueur : ***

Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2019 ****(AOC) 55,00€
Note : 92-94 R.P. En bouche : Fruits noirs, griotte et légèrement épicé. Longueur : ***

Domaine Ogier. Côtes du Rhône « Plan de Dieu les Templiers ». 2019 ****(AOC) 34,00€
En bouche : Fruits noirs et fruits noirs sauvages, des notes de fruits rouges sauvages avec un boisé assez prononcé. Longueur : ****

Domaine Michelas St Jemms. Crozes-Hermitage « Signature ». 2020 ****(AOC) 45,00€
En bouche : Petits fruits noirs, poivré et légèrement végétal. Longueur : ***

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

Domaine M. Chapoutiers. Condrieu « Invitare ». 2018 ****(AOP) 72,00€
En bouche : Fruits exotiques et florale. Longueur : ****

Domaine Chevalier. Crozes-Hermitage. 2020 ****(AOC) 49,00€
En bouche : Beurré, élégant, fruité avec une note florale et plein de fraîcheur. Longueur : ***

Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2020 ****(AOP) 31,00€
En bouche : Gourmand, rond et fileurs blanches. Longueur : ***

Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « La Redonne ». 2020 ****(AOP) 37,00€
En bouche : Gourmand, brioché, fruité et légèrement toasté. Longueur : **

Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Gravières ». 2019 ****(AOP) 44,00€
En bouche : Floral, agrumes équilibré et vif. Longueur : **\$

Domaine Jean-Luc Colombo. Saint-Péray « La Belle de Mai ». 2019 ****(AOP) 54,00€
En bouche : Infusé, florale et légèrement boisé. Longueur : ***

Domaine Ogier. Artésis. 2020 ****(AOC) 32,00€
En bouche : Fruits exotique, minéralité et vanille. Longueur : **




Domaine Ogier. Condrieu « Les vertiges de l'or ». 2019 ****(AOC) 69,00€
En bouche : Gourmand, brioché, fleurs des champs et fruits à chair blanche. Longueur : **

Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2019 ****(AOC) 64,00€
En bouche : Fruits à chair blanche, agrumes avec des notes minérales et fumées. Longueur : ****

Domaine Michelas St Jemms. Crozes-Hermitage. 2020 ****(AOC) 48,00€
En bouche : Fruits sec, fruits jaune, notes d'agrumes et minérale. Longueur : **


BOURGOGNE ROUGE

<i>Domaine Ardhuy. Corton Grand Cru « Les Renardès ». 2017 **** (AOC)</i>	99,00€
<i>En bouche :</i> Fruits rouges, prune bien mûre et petite note de tabac. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Ardhuy. Corton Grand Cru « Le Clos du Roi ». 2018 ****(AOC)</i>	105,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs, rouges et à coques, un vin boisé. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Ardhuy. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Chaumes ». 2018 ****(AOC)</i>	149,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs et rouges mûrs, légèrement boisé. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Ardhuy. Clos de Vougeot Grand Cru. 2014 ****(AOC)</i>	149,00€
<i>En bouche :</i> Petits fruits noirs, fruits rouges sauvages avec des notes boisées et torréfiées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Ardhuy. Clos de Vougeot Grand Cru « Maupertui ». 2018 ****(AOC)</i>	en cave
<i>En bouche :</i> Petits fruits rouges, légères notes de tabac et de café. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Bouchard père & fils. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Suchots ». 2016 *****(AOC)</i>	169,00€
Note : 91 R.P. <i>En bouche :</i> un goût intense de cerise, légèrement boisé, torréfié et boisé. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Pommard « Les Vaumuriens ». 2017 ****(AOC)</i>	59,00€
<i>En bouche :</i> Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Chorey-Les-Beaune « Les Ratosses ». 2017 ****(AOC)</i>	39,00€
<i>En bouche :</i> Rond, frais, fruits rouges et mûrs, note boisée et réglisse. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Savigny-Les-Beaune « Les Grands Picotins V.V ». 2017 **** (AOC)</i>	39,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs et petits fruits avec une note de sous-bois. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Beaune 1^{er} Cru « Les Blanchés Fleurs ». 2017 ****(AOC)</i>	49,00€
<i>En bouche :</i> Petits fruits noirs, fruits rouges, légèrement épicé et florale. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Aloxe-Corton « Les Crapousuets ». 2018 ****(AOC)</i>	49,00€
<i>En bouche :</i> Petits fruits rouges, petits fruits noirs, floral et fruits à coque. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Faiveley. Pommard 1^{er} Cru « Clos de Verger ». 2014 ****(AOC)</i>	79,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs, légèrement épicé avec des notes boisées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Aux Vignerondes ». 2014 ****(AOC)</i>	84,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs, notes d'épices et de bois. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Porets St Georges ». 2014 ****(AOC)</i>	109,00€
<i>En bouche :</i> fruits noirs, ample et rond avec des notes boisées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodés ». 2014 ****(AOC)</i>	115,00€
<i>En bouche :</i> Fruits noirs, épices, des notes grillées et torréfiées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Combes aux moines ». 2014 ****(AOC)</i>	115,00€
<i>En bouche :</i> Fruits rouges frais, épice avec de délicates notes boisées et fumées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les St Georges ». 2014 **** (AOC)</i>	169,00€
<i>En bouche :</i> Fruits mûrs et épices chauds. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Faiveley. Charmes Chambertain Grand Cru. 2012 *** (AOC)</i>	en cave
<i>En bouche :</i> Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <i>Longueur :</i> ****	
<i>Domaine Faiveley. Mazoyères-Chambertain Grand Cru. 2014 ****(AOC)</i>	en cave
<i>En bouche :</i> Fruits rouges, notes boisées et herbacées, finement torréfié. <i>Longueur :</i> ****	
<i>Domaine Faiveley. Echézeaux Grand Cru. 2014 ****(AOC)</i>	en cave
<i>En bouche :</i> Rond, fruité, enrobé et soyeux, des notes boisées et torréfiées. <i>Longueur :</i> ****	
<i>Domaine Faiveley. Corton Grand Cru « Clos des Corton » Monopole. 2014 ****(AOC)</i>	en cave
Note : 93 R.P. <i>En bouche :</i> Petits fruits noirs, rond, puissant et légèrement épicé. <i>Longueur :</i> ****	
<i>Domaine Faiveley. Musigny Grand Cru. 2017 ****</i>	en cave
<i>Domaine Jean Fery. Mercurey 1^{er} Cru « Champs Martin ». 2019 *****(AOP) </i>	49,00€
<i>En bouche :</i> fruits rouge frais, légèrement herbacé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Jean Fery. Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru « Les Vergelesses ». 2018 ****(AOP) </i>	52,00€
<i>En bouche :</i> Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <i>Longueur :</i> **	

<i>Domaine Jean Fery. Morey-Saint-Denis. 2018</i> ****(AOP) 	55,00€
<u>En bouche</u> : Riches notes de fruits et noirs, finement épicé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean Fery. Vosne-Romanée. 2019</i> *****(AOP) 	89,00€
<u>En bouche</u> : Petits rouges et noirs, légèrement floral. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Jean Fery. Nuits-Saint-Georges « Les Allots ». 2018</i> ****(AOP) 	59,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits noirs et rouges, épicé avec une note fumée. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Hautes-Côtes-De-Beaune. 2019</i> *****(AOP)	36,00€
<u>En bouche</u> : Vin riche et rond avec une note de fruits rouges. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges « Vieilles Vignes ». 2019</i> *****(AOC)	39,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges évoluant sur le cassis. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} Cru « La Fuissière ». 2018</i> ****	45,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et fruits noirs, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Les Charmes ». 2019</i> *****(AOP)	49,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fin et souple. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Pommard « Vieilles Vignes ». 2018</i> *****(AOC)	62,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges acidulés, légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Clos de Vougeot Grand Cru. 2019</i> *****(AOP)	en cave
<u>En bouche</u> : Fruits rouges et fruits noirs, suave, gourmand et finement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Marc-Rougeot-Dupin. Savigny-Les-Beaune. 2016</i> *****(AOC)	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, noirs, légèrement épicé et boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Marc Rougeot-Dupin. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « La Petite Chapelle ». 2017</i> *****(AOC)	129,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs sauvages, épicé, torréfié et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Vaudoisey. Volanay. 2018</i> *****(AOC)	53,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, torréfié et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	
BOURGOGNE BLANC	
<i>Pierre André. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2008</i> ***	159,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, miel avec de petites notes d'épices et boisées. <u>Longueur</u> : **	
<i>Pierre André. Chevalier-Montrachet Grand Cru. 2004</i> ****(AOP)	en cave
<u>En bouche</u> : Fruits à chair jaune, fruits à coques, légèrement fumé et boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuys. Hautes-Côtes-De-Beaune « Les Perrières ». 2019</i> *****(AOC)	39,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, frais et fruits à chair blanche. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuys. Pernand-Vergelesses « Les boutières ». 2020</i> *****	49,00€
<u>En bouche</u> : Vin frais, fruits à chair jaune, une note d'agrumes et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuys. Ladoix 1^{er} Cru « Le Rognet ». 2019</i> *****	69,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, fruits exotiques, de petites notes agrumes et vanille. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuys. Beaune 1^{er} Cru « Les petits clos blanc des Theurons ». 2019</i> *****	64,00€
<u>En bouche</u> : agrumes, floral, plantes aromatiques et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuys. Clos des Langres Monopole. 2020</i> *****	67,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, légèrement beurré et brioché, fruits à chair blanche avec des notes d'agrumes et boisées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuys. Meursault « Les Pellans ». 2020</i> *****(AOC)	79,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes, légèrement boisé et herbacé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuys. Puligny-Montrachet « Le Trézénin ». 2020</i> *****(AOC)	109,00€
<u>En bouche</u> : Miel, abricot, brioché, légèrement boisé et calcaire. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuys. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Sous le Puits ». 2020</i> *****(AOC)	127,00€
<u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuys. Corton-Charlemagne Grand Cru « La Vigne Dieu ». 2015</i> ****	en cave
<u>En bouche</u> : Floral, fruits à chair jaune, légèrement gras et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Bouchard père & fils. Saint-Véran. 2019</i> *****(AOC)	47,00€
<u>En bouche</u> : Fruité et floral, avec une note acidulée. <u>Longueur</u> : **	

<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu ». 2018</i> *****(AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Agrumes mûrs et fleurs blanches. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Montée de Tonnerre ». 2019</i> *****(AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fruité, floral, épicé, frais et minéral. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Meursault « Les Millérans ». 2018</i> *****(AOC)	59,00€
<i>En bouche :</i> Minéral, notes d'agrumes et légèrement boisé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Meursault « Les Millérans ». 2019</i> *****(AOC)	59,00€
<i>En bouche :</i> Minéral, notes d'agrumes et légèrement boisé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru « Les vergelesses ». 2018</i> *****	49,00€
<i>En bouche :</i> Floral et agrumes, légèrement beurré et brioché. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Doussot-Rollet. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2018</i> *****(AOC)	149,00€
<i>En bouche :</i> Agrumes, fruits exotiques, notes herbacées et minérales. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Faiveley. Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Les Caillèrets ». 2013</i> *** (AOC)	109,00€
<i>En bouche :</i> floral, miel, frais et minéral. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Folatières ». 2015</i> ***** (AOC)	119,00€
<i>En bouche :</i> Fruité, floral et légèrement beurré et toasté. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Champ Gain ». 2016</i> ***** (AOC)	149,00€
<i>En bouche :</i> Fruits exotiques, agrumes, minéral avec des notes grillées. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Jean Fery. Pernand-Vergelesses. 2019</i> ***** (AOP) 	47,00€
<i>En bouche :</i> Frais et assez vif, fruits du verger et légèrement épicé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Bourgogne Blanc « Cuvée Marcel ». 2020</i> *****	39,00€
<i>En bouche :</i> Frais, fruits à chair blanche et légèrement acidulé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay. 2019</i> ***** (AOC)	42,00€
<i>En bouche :</i> Fruité, floral avec une note minérale. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges « Les 8 Ouvrées ». 2020</i> ***** (AOP)	47,00€
<i>En bouche :</i> Fruit à chair jaune, légère note agrume et herbacé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Puligny-Montrachet. 2018</i> ***** (AOC)	79,00€
<i>En bouche :</i> Légèrement fruité et floral, une note beurrée. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault 1^{er} Cru « Les Poruzots ». 2020</i> ***** (AOP)	119,00€
<i>En bouche :</i> Frais, sec et minérale. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2019</i> ***** (AOC)	en cave
<i>En bouche :</i> Fruits à chair jaune, amande, miel et boisé. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Laroche. Chablis 1^{er} Cru « Les Vaillons Vieilles Vignes ». 2020</i> ***** (AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fruits exotiques acidulés, agrumes et boisé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Laroche. Chablis 1^{er} Cru « Les Vaudeveys ». 2018</i> ***** (AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fruits vifs, frais et minéral. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Laroche. Chablis 1^{er} Cru « Fourchaumes ». 2019</i> ***** (AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fruits d'été, fleurs blanches, suave et minéral. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Laroche. Chablis 1^{er} Cru « Les Beauroy ». 2018</i> ***** (AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fin, fruité et minéral. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Laroche. Chablis 1^{er} Cru « Montmains ». 2020</i> ***** (AOC)	69,00€
<i>En bouche :</i> Fruité, puissant et riche. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Laroche. Chablis Grand Cru « Les Bouguerots ». 2018</i> ***** (AOC)	89,00€
<i>En bouche :</i> Fruits à chair blanche, agrumes, légère note de miel et boisé. <i>Longueur :</i> **	
<i>Domaine Laroche. Chablis Grand Cru « Réserve de l'Obédience ». 2017</i> ***** (AOC)	en cave
<i>En bouche :</i> Fin, racé, fruité, minéral et complexe. <i>Longueur :</i> ***	
<i>Domaine Laroche. Chablis Grand Cru « Les Blanchots ». 2017</i> ***** (AOC)	129,00€
<i>En bouche :</i> Fruité, délicat, délicat, soyeux et minéral. <i>Longueur :</i> ***	

LES ROSÉS

<i>Domaine La Cendrillon « Minuit » 2021</i> (AOP Corbières) 	29,00€
<i>Château Minuty « Rose et Or » 2021</i> (AOP Côtes de Provence)	59,00€
<i>Domaine Le Portail « Cheverny » 2021</i> (AOC)	29,00€
<i>Torpez « Bravade » 2020</i> (AOP Côtes de Provence)	36,00€

LES CHAMPAGNES

Jacquart

<i>Signature</i>	69,00€
<i>Magnum Signature</i> (1,5L)	129,00€
<i>Brut millésime 2000</i>	95,00€
<i>Mosaïque Brut millésime 2008</i>	89,00€
<i>1^{er} Cru Mono-cépage 2014</i>	115,00€
<i>Alpha Brut 2012</i>	139,00€
<i>Mosaïque Rosé</i>	79,00€
<i>Alpha Rosé 2012</i>	155,00€
<i>Blanc de blancs Millésime 2013</i>	79,00€
<i>Blanc de blancs Millésime 2013</i>	79,00€

Gosset

<i>Extra Brut</i>	69,00€
<i>Grande Réserve</i>	75,00€
<i>Célébris</i>	150,00€
<i>Célébris Rosé</i>	168,00€

Les orphelines

<i>Armand De Brignac Brut</i>	390,00€
<i>Armand De Brignac Blanc de blancs</i>	990,00€
<i>Louis Roederer Brut</i>	120,00€
<i>Dom Pérignon Vintage 2008</i>	389,00€

VIN AU VERRE (12cl)

<i>Rouge</i>	5,90€
<i>Blanc</i>	5,90€
<i>Rosé</i>	5,90€
<i>Vin du jour</i>	7,90€
<i>Sélection du Chef</i>	10,90€

VIN EN CARAFE (50cl)

<i>Rouge</i>	17,90€
<i>Blanc</i>	17,90€
<i>Rosé</i>	17,90€

Petites explications pour lire la carte :

R.P = Nous avons exclusivement pris les notes de Robert Parker (*quand nous les avons trouvés*)

Les (*) sont là pour donner une note qualitative, plus il y en a mieux c'est, et si c'est (*), c'est encore mieux.



= Vin Bio



= Vin Biodynamique



= À commander 24h à l'avance

« A quoi reconnaît-on un bon restaurant ? Les verres à vin y sont plus grands que les verres à eau » Frédéric Beigbeder

« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. » Alexandre Dumas

« Tout homme intelligent commande un vin qui plaît aux femmes. » Miguel Torres

**VINS CONVENTIONNELS
ET RAISONNÉS**

Herbicides, pesticides et autres produits chimiques autorisés dans la vigne

Près de 50 intrants autorisés pendant la vinification

300 types de levures autorisées

Taux maximal de Soufre est de 150mg/L dans le rouge et 200mg/L dans le blanc



VINS BIOLOGIQUES

Engrais et produits chimiques interdits dans la vigne

38 intrants autorisés

Réduction de l'utilisation de sulfites

Taux maximal de Soufre est de 100mg/L dans le rouge et 150mg/L dans le blanc




VINS BIODYNAMIQUES

Pas de produits chimiques on cherche à intensifier la vie du sol naturellement

5 intrants autorisés

Collage et filtration autorisés

Taux maximal de Soufre est de 70mg/L dans le rouge et 90mg/L dans le blanc







VINS MÉTHODE NATURE

Techniques non-interventionnistes

Seul le soufre est autorisé en très faible quantité

Aucune intervention technique qui risquerait de perturber les levures

Taux maximal de Soufre est de 30mg/L dans le rouge et le blanc

APPROCHES ENVIRONNEMENTALES GLOBALES :



Abacchus