

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 Nénin. 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 noirs légers, 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

demeter



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