

- Alsace
- Beaujolais
- Bordeaux
- Bourgogne
- Champagne
- Cote Du Rhone
- Jura Et Savoie
- Languedoc Roussillon
- Provence Et Corse
- Sud Ouest
- Val De Loire

VINS DU MOIS AU VERRE

ROUGE 12,5cl

Prix

<i>Bordeaux – Douthe n°1</i>	10€
<i>Bourgogne – Côte de Beaune village –</i>	16€
<i>Provence – Château Saint-Maur</i>	13€
<i>Corse – Domaine de la Punta Cuvée Ballanu</i>	14€

ROSE 12,5cl

<i>Côtes de Provence – Prunelle by Vallombrosa</i>	10€
<i>Côtes de Provence – Domaine de l'Aumerade</i>	12€
<i>Côtes de Provence – Figuières Première</i>	14€

BLANC 12,5cl

<i>Languedoc – Chardonnay cour des Dames</i>	10€
<i>Patrimonio, Corse – Domaine Gentile</i>	14€
<i>Bourgogne – Chablis Saint Martin la Roche</i>	14€
<i>Pays de la Loire – Sancerre Comte de Lafond</i>	18€

MOELLEUX 7cl

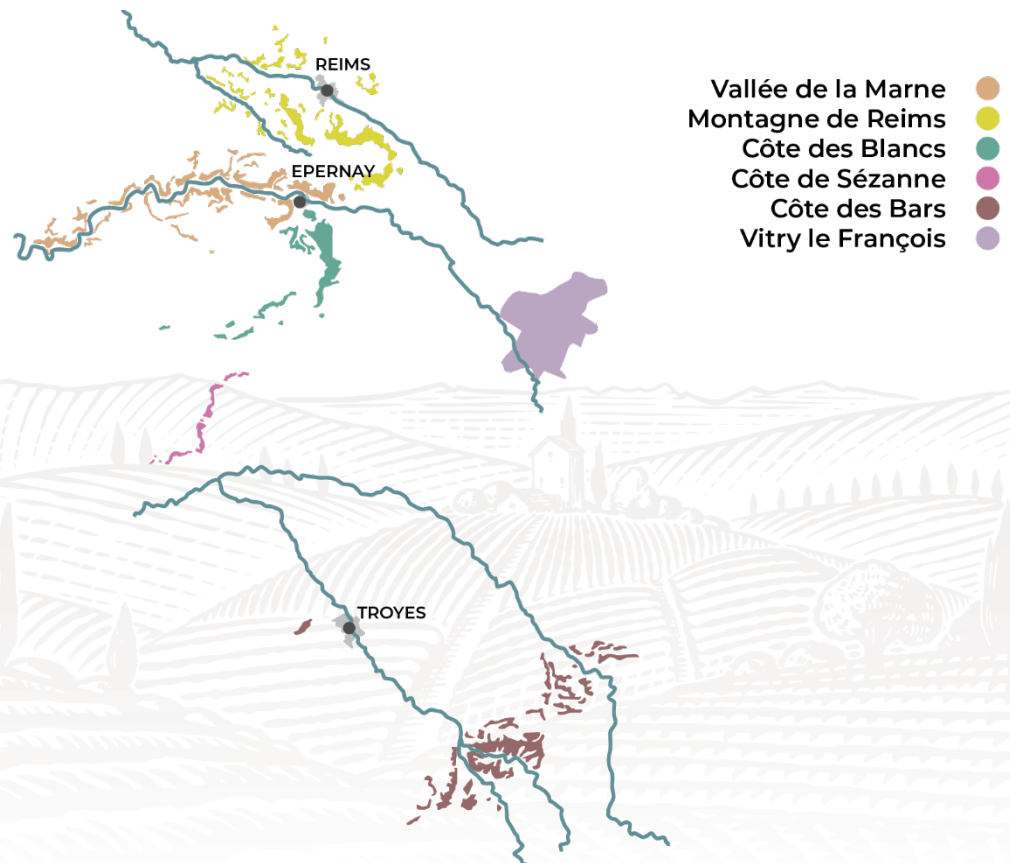
<i>Corse – Muscat Cap Corse Gentile</i>	10€
<i>Bordeaux – Sainte Croix du Mot</i>	12€
<i>Rhône – Muscat Baumes de Venise</i>	12€

PETILLANTS 12,5cl

<i>Champagne – Champagne De Venoge Blanc de Blanc</i>	24€
<i>Italie – Prosecco Ricadonna</i>	12€

CHAMPAGNE

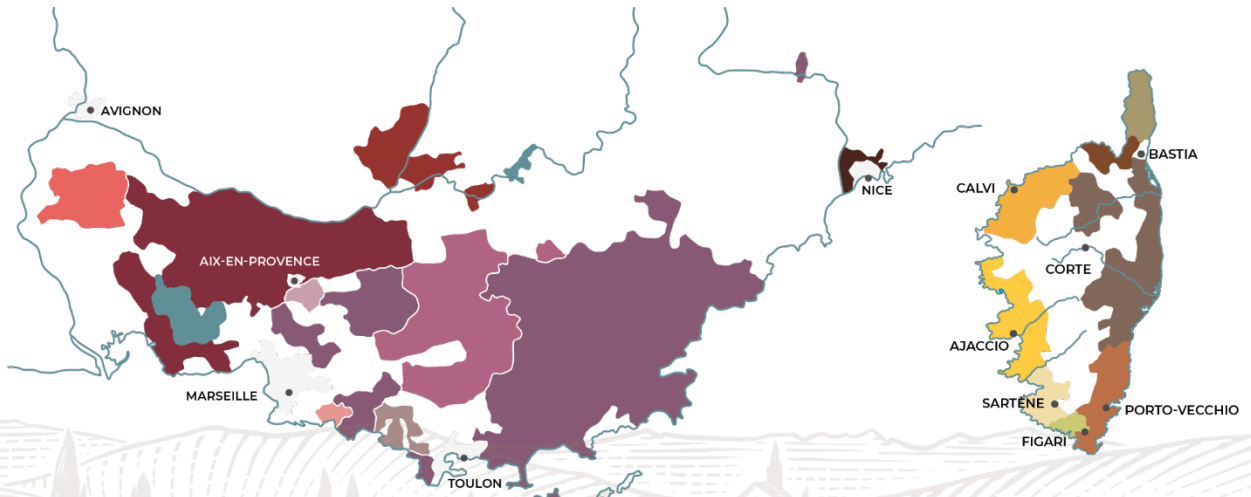
Fleuron du patrimoine viticole français, le Champagne est issu d'un terroir unique, mêlant craie, climat frais et cépages nobles comme le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier. Derrière ses bulles délicates, chaque cuvée reflète le savoir-faire d'une région d'exception. Qu'il soit brut, rosé ou millésimé, le Champagne séduit par sa finesse, sa vivacité et sa capacité à sublimer chaque instant, de l'apéritif aux grandes célébrations.



DE VENOGÉ	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Venogé Louis XV	340€		
RUINART			
Ruinart brut	180€	380€	
Ruinart Blanc de Blancs / Ruinart rosé	250€	660€	
R de Ruinart millésime 2016	250€		
Dom Ruinart Blanc de Blancs	750€	1750€	
LAURENT PERRIER			
Laurent Perrier Brut	140€	380€	1000€
Laurent Perrier Rosé	320€	750€	
Laurent Perrier Grand Siècle	750€	1600€	
ROEDERER			
Roederer Brut	160€	380€	
Roederer Blanc de Blancs	320€	750€	
Cristal Roederer	750€	1700€	6500€
Cristal Roederer Rose	1450€		
BILLECART SALMON			
Billecart Salmon Brut	150€		775€
Billecart Salmon Blanc de Blancs	235€	490€	
Billecart Salmon Rosé	196€	460€	
Billecart Salmon Saint Hilaire 2009	1200€		

PROVENCE - CORSE

Entre mer et montagne, les vignobles de Corse et de Provence offrent des vins de caractère, ancrés dans leur terroir et baignés de soleil. En Provence, les rosés frais et élégants s'imposent comme une référence mondiale, sublimés par des cépages comme le Cinsault, la Syrah ou le Grenache. Plus confidentiels, les vins corses dévoilent une richesse unique, portée par des cépages autochtones tels que le Niellucciu ou le Vermentinu. À travers leurs arômes méditerranéens, ils racontent un patrimoine vivant, entre tradition et modernité.



- Bellet
- Côtes de Provence
- Coteaux Varois
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Coteaux de Pierrevert
- Les Baux de Provence
- Palette
- Cassis
- Bandol

- Vin des Côteaux du Cap Corse
- Patrimonio
- Vin de Corse
- Vin de Corse Porto-Vecchio
- Vin de Corse Figari
- Vin de Corse Sartène
- Ajaccio
- Vin de Corse Calvi

BELLET

Clos Saint Vincent – Rouge

Accords mets/vin : Grillades, daube de bœuf, coq au vin, agneau au thym, tomates farcies

Profil aromatique : Au nez, des arômes de fruits noirs bien mûrs et macérés mêlés à des notes fumées et sauvages. La bouche est élégante et racée sur un fruit savoureux.

Cépages : 90% Folle Noire, 10% Grenache.

CÔTES DE PROVENCE

Clos Saint Joseph - Blanc

Accords mets/vin : Coquillages, poissons grillés, volailles en sauce, fromages de chèvre frais.

Profil aromatique : Robe jaune pâle brillante. Le nez dévoile des arômes de fruits à noyau, de fleurs blanches et une touche minérale. En bouche, une texture ample équilibrée par une fraîcheur vive, avec des notes de fruits mûrs et une finale saline.

Cépages : 40 % Rolle (Vermentino), 30 % Ugni Blanc, 25 % Sémillon, 5 % Clairette

Ott Château de Selle - Rosé

Accords mets/vin : Poissons grillés, salades méditerranéennes, viandes blanches

Profil aromatique : Robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez dévoile des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une touche minérale. En bouche, une attaque franche et élégante, avec des notes de pêche et de zestes d'agrumes, se prolongeant sur une finale subtilement épicée.

Cépages : Majorité de Grenache, complété par Cinsault, Syrah et Mourvèdre

ROUGE

Bout. Magn. Jérob.

<i>Côtes de Provence</i> - Les Terrasses Vallombrosa 2018	60€	120€	
<i>Côtes de Provence</i> - Domaine de Figuières, Confidentiel 2022	89€		
<i>Bellet</i> - Clos Saint Vincent AOP 2021	135€		
<i>Bandol</i> - Château Romassan les préludes 2021	110€		
<i>Bandol</i> – Terrebrune 2019	125€		
<i>Palette</i> - Château Simone IGP 2021	170€		
<i>Patrimonio</i> - Domaine Gentile Grande Expression 2016	105€	210€	
<i>Bouches du Rhône</i> - Domaine de Trevallon 2005	380€		

ROSE

<i>Côtes de Provence</i> - Vallombrosa – Les Terrasses 1 ^{ère} cuvée	65€	130€	
<i>Côtes de Provence</i> - Château Saint Maur	70€	140€	
<i>Côtes de Provence</i> - Ott Château de Selle	98€	205€	580€
<i>A.O.P. Figari</i> - Clos Canarelli	125€		
<i>Côtes de Provence</i> - Château de Rasque, Cuvée Alexandra	85€		

BLANC

<i>Côtes de Provence</i> - Château de l'Aumerade « SULLY » 2023	70€		
<i>Côtes de Provence</i> - Château Saint Maur 2023	75€		
<i>Côtes de Provence</i> - Château de Rasque, blanc de blancs 2023	95€	195€	
<i>Côtes de Provence</i> - Ott Clos Mireille 2022	98€	205€	
<i>Cassis</i> - Le Paternel 2023 –	95€	195€	
<i>Côtes de Provence</i> - Saint-Joseph, Vilars sur Var 2022 et 2023	110€		
<i>Patrimonio</i> - Dom Gentile Grande Expression 2023	105€	210€	

CASSIS

Domaine Du Paternel – Blanc de Blancs

Accords mets/vin : Coquillages, crustacés, poissons grillés, bouillabaisse, fromages de chèvre.

Profil aromatique : Robe jaune pâle brillante. Nez expressif surnotes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, belle fraîcheur avec arômes de fruits à chair blanche et finale minérale.

Cépages : 38% Clairette, 31% Marsanne, 27% Ugni Blanc, 4% Bourboulenc

PATRIMONIO

Domaine Gentile Grande Expression - Rouge

Accords mets/vin : Viandes rouges, gibiers, plats en sauce, fromages affinés.

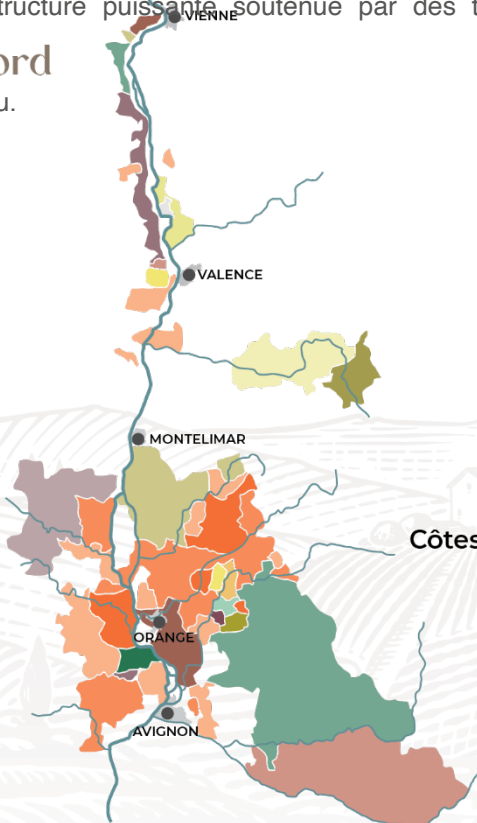
VALLEE DU RHÔNE

Entre Vienne et Avignon, la Vallée du Rhône offre une diversité de terroirs et de styles, du septentrional au méridional. Syrah, Grenache, Viognier ou Roussanne y expriment toute leur richesse, donnant naissance à des rouges puissants, des blancs aromatiques et des rosés gourmands. Des appellations emblématiques comme Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape ou Crozes-Hermitage témoignent d'un héritage ancestral, d'un savoir-faire exigeant et d'une remarquable constance dans l'excellence.

Profil aromatique : Robe grenat intense. Le nez offre des arômes de cuir, de bois et de fruits rouges cuits. En bouche, une structure puissante, soutenue par des tanins marqués, offrant une belle longueur.

Côtes du Rhône Nord

- Cépages : 100% Niellucciu.
- Côtes de Rôtie
- Château Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes du Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray
- Clairette de Die
- Châtillon en Diois



Côtes du Rhône Sud

- Côtes du Vivarais
- Côtes du Rhône
- Côtes du Rhône Villages
- Côtes du Rhône Villages Communal
- Lirac
- Tavel
- Grignan-les-Adhémar
- Rasteau
- Châteauneuf-du-Pape
- Vacqueyras
- Gigondas
- Beaumas des Venise
- Côtes du Ventoux
- Côtes du Lubéron

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Télégramme – Rouge

Accords mets/vin : Souris d'agneau confite, magret de canard aux figues, tajine de légumes racines.

Profil aromatique : Robe rubis profonde. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, une texture soyeuse avec des tanins fondus, révélant des notes de cerise noire et de réglisse, sur une finale élégante

Cépages : 80 % Grenache, 10 % Syrah, 6 % Mourvèdre, 4 % Cinsault

Clos de l'Oratoire des Papes – Blanc

Accords mets/vin : Queue de lotte au safran, tartare de Saint-Jacques, fromages à pâte pressée.

Profil aromatique : Robe jaune clair aux reflets verts. Le nez exprime des notes de poire, de fleurs blanches et une touche minérale. En bouche, une belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes et une finale saline.

Cépages : 30 % Grenache Blanc, 30 % Clairette, 30 % Roussanne, 10 % Bourboulenc

CÔTE-RÔTIE

Domaine Rostaing - Ampodium – Rouge

Accords mets/vin : Filet de bœuf en croûte, civet de sanglier, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs, de violette et de poivre noir. En bouche, une structure élégante avec des tanins fins, des notes de mûre et une touche fumée en finale.

Cépages : 100 % Syrah

CONDRIEU

Domaine Pierre Gaillard – Blanc

Accords mets/vin : Foie gras poêlé, langoustines grillées, fromages à pâte persillée.

Profil aromatique : Robe jaune pâle brillante. Le nez est intense, mêlant des arômes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches. En bouche, une texture onctueuse avec une belle fraîcheur, des notes de fruits exotiques et une finale minérale.

Cépages : 100 % Viognier

HERMITAGE

Le Chevalier de Stérimberg – Domaine Paul Jaboulet Aîné – Blanc

Accords mets/vin : Poulet de Bresse aux morilles, risotto aux truffes blanches, fromages à pâte pressée cuite.

Profil aromatique : Robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits à chair blanche, de miel et de fleurs blanches. En bouche, une texture ample et soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur et une minéralité marquée, offrant une finale persistante.

Cépages : 70 % Marsanne, 30 % Roussanne

ROUGE

Bout. Magn. Jérob.

<i>Gigondas - « Les Pallières » Terrasses du diable 2022</i>	88€		
<i>Châteauneuf du Pape - « Télégramme » 2022– 2nd vin vieux télégraphe</i>	120€	240€	580€
<i>Crozes Hermitage - Papillon « Domaine Gilles Robin » 2021</i>	85€		
<i>Saint Joseph - Vidal Fleury 2019</i>	106€		
<i>Châteauneuf du Pape - Vieux télégraphe 2015</i>	350€		
<i>Châteauneuf du Pape - Vieux télégraphe 2021</i>		465€	
<i>Côte Rotie - Sybarine « Famille Garon » 2022</i>	190€		
<i>Côte Rotie - Ampodium « Domaine Rostaing » 2022</i>	234€		
<i>Côte Rotie - La Landonne « Domaine Rostaing » 2022</i>	483€		
<i>Côte Rotie - Maison Rouge Domaine Georges Vernay 2013</i>	400€		

BLANC

<i>Condrieu - Grain d'émotion « Guy Farge » 2019</i>	125€		
<i>Condrieu - « Domaine Pierre Gaillard » 2023</i>	135€		
<i>Châteauneuf du Pape - Clos de l'oratoire des Papes 2023</i>	150€		
<i>Saint Joseph - Les Granilites 2021</i>	115€		
<i>Crozes Hermitage - AOP Les Meysonniers 2023</i>	78€		

ROUGE

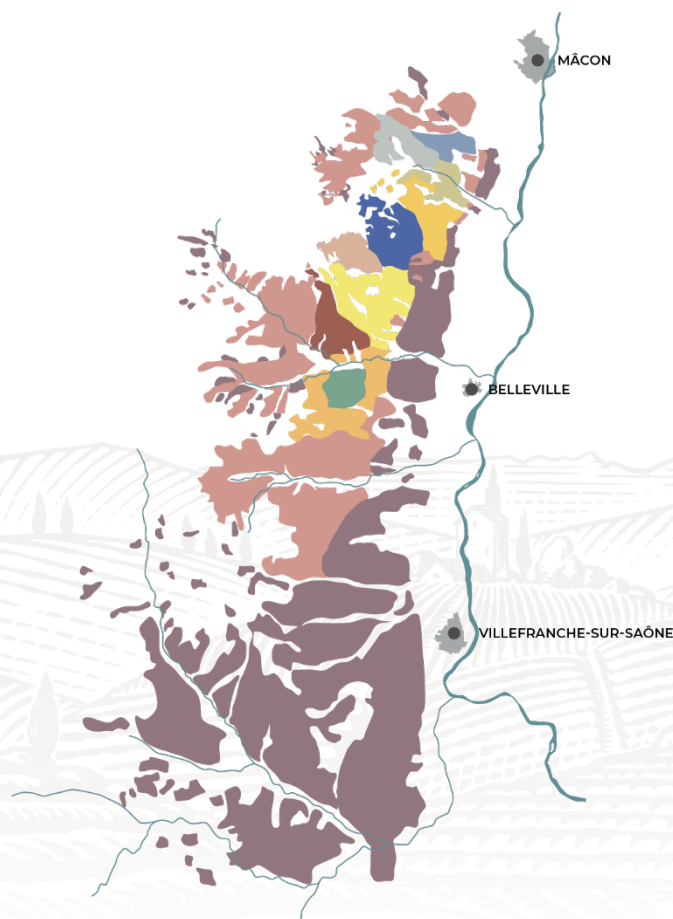
Bout. Magn. Jérob.

<i>Gigondas - « Les Pallières » Terrasses du diable 2022</i>	88€		
<i>Châteauneuf du Pape - « Télégramme » 2022 - 2nd vin vieux télégraphe</i>	120€	240€	580€
<i>Crozes Hermitage - Papillon « Domaine Gilles Robin » 2021</i>	85€		
<i>Hermitage - Le Chevalier de Sterimberg 2021 - « Domaine Paul Jaboulet »</i>	340€		

BEAUJOLAIS

Situé entre Mâcon et Lyon, le Beaujolais est le royaume du Gamay, cépage emblématique de la région. Il donne naissance à des vins rouges fruités, souples et gourmands, aux arômes de petits fruits rouges et de fleurs. Au-delà du célèbre Beaujolais Nouveau, la région compte dix crus aux personnalités marquées, comme Morgon, Fleurie ou Moulin-à-Vent. Cette diversité, portée par des terroirs granitiques et un renouveau vigneron, redonne au Beaujolais toute sa noblesse

- Beaujolais
- Beaujolais-Village
- Saint-Amour
- Juliéas
- Chénas
- Moulin-à-Vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Côte de Brouilly
- Brouilly



A partir du mois de novembre

SAINT AMOUR

Bout.

Magn.

Jérob.

JULIENAS

CHENAS

MOULIN A VENT

FLEURIE

CHIROUBLE

MORGON

REGINIE

CÔTE DE BROUILLY

BROUILLY

BOURGOGNE

Entre finesse et complexité, les vins de Bourgogne sont issus d'un terroir d'exception, aux climats classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Pinot Noir et Chardonnay règnent ici en maîtres, offrant des crus d'une élégance rare. La Bourgogne se distingue par une lecture parcellaire du vin, où chaque climat exprime sa propre identité. Cette approche unique confère aux vins une personnalité inimitable et un fort attachement à leur origine

Chablis

- Irancy
- Chablis
- Tonnerre



Côtes de Nuits

- Fixin
- Vosne-Romané
- Nuits-Saint-Georges
- Hautes Côtes de Nuits

Côtes Chalonnaises

- Mercurey
- Montagny-lès-Buxy

Côtes de Beaune

- Aloxe-Corton
- Volnay
- Pommard
- Meursault
- Puligny-Montrachet
- Chassagne-Montrachet
- Santenay
- Hautes Côtes de Beaune

Mâconnais

- Tournus
- Viré
- Pouilly
- Fuissé
- Saint-Véran

MERCUREY 1^{er} CRU

Clos des Myglands 2022 – Domaine de Faiveley – Rouge

Accords mets/vin : Filet de bœuf, tian de légumes confits, tarte aux fraises.

Profil aromatique : Robe rubis profonde. Le nez révèle des arômes de fruits noirs et rouges, accompagnés de notes boisées et fumées. En bouche, le vin est ample, avec des tanins veloutés, offrant une sensation de chaleur et une finale soyeuse.

Cépages : 100 % Pinot Noir

POUILLY-FUISSE

Maison Louis Latour 2022 – Blanc

Accords mets/vin : Coquillages, charcuterie fine, aile de raie, fromage Reblochon.

Profil aromatique : Robe jaune pâle brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes floraux d'acacia et de chèvrefeuille. En bouche, une texture ronde et ample révèle des notes de fruits jaunes, avec une belle fraîcheur et une finale minérale.

Cépages : 100 % Chardonnay

CÔTE CHALONAISE

ROUGE	Bout.	Magn.	Jérob.
<i>Mercury 1^{er} cru - Clos des Myglands 2022</i>	120€		
BLANC			
<i>Rully - « La Chaponière » Domaine Borgeot 2023</i>	88€		

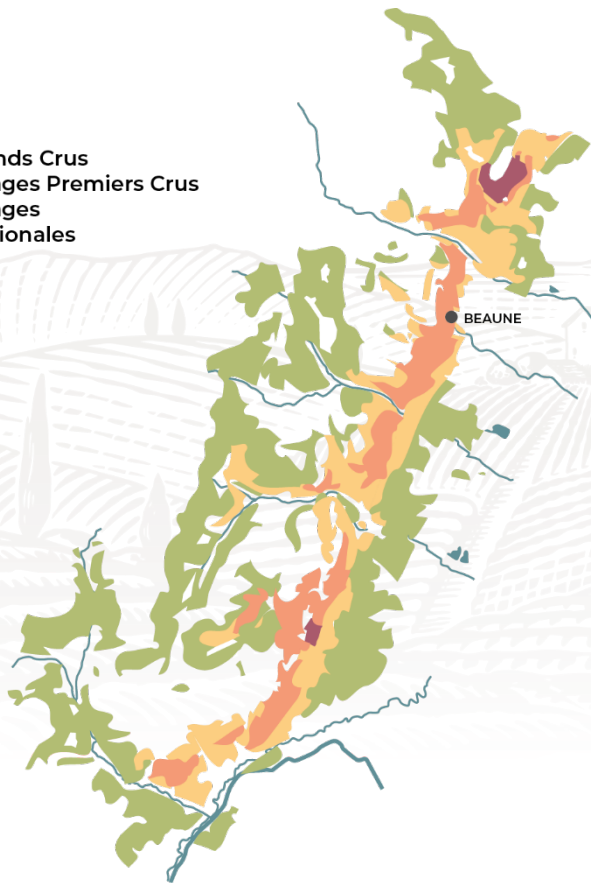
CÔTE MACONNAISE

ROUGE	Bout.	Magn.	Jérob.
<i>Mâcon-Serrières « La Croix » - Château de Greffière 2022</i>	60€		
BLANC			
<i>Pouilly Fuisse - Louis Latour 2023</i>	128€		
<i>Pouilly Fuisse - Château de la Greffière 2023</i>	90€		
<i>Saint-Véran «Au Mont» - Château de la Greffière 2021</i>	78€		
<i>Macon - La Roche Vineuse Les Ronzettes 2022</i>	65€		

CÔTE DE BEAUNE

Berceau des grands blancs de Bourgogne, la Côte de Beaune séduit aussi par ses rouges tout en délicatesse. Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard ou Volnay incarnent l'harmonie parfaite entre terroir, minéralité et savoir-faire. C'est une terre où l'on cultive le raffinement, la subtilité et le respect du sol. Chaque village offre une nuance, une intensité, un éclat propre à son histoire viticole.

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus
- Appellations Villages
- Appellations Régionales



Côtes de Beaune

Corton
Corton-Charlemagne
Montrachet
Bâtard-Montrachet
Chevalier-Montrachet
Criots-Bâtard-Montrachet
Bienvenue-Bâtard-Montrachet
Aloxe-Corton
Auxey-Duresses
Beaune, Blagny
Chassagne-Montrachet
Chorey-les-Beaune
Côte de Beaune
Côte de Beaune-Villages
Ladoix, Maranges
Meursault
Monthélie
Pernand-Vergelesses
Pommard
Puligny-Montrachet
Saint-Aubin
Saint-Romain
Savigny-lès-Beaune
Santenay

VOLNAY 1^{er} CRU

Maison Louis Latour 2014 – Rouge

Accords mets/vin : Porc rôti, veau braisé, fromages à pâte molle.

Profil aromatique : Robe rubis profonde. Le nez révèle des arômes de cerise, de menthe poivrée et de notes boisées. En bouche, une texture ample avec des tanins bien intégrés, offrant une finale persistante.

Cépages : 100 % Pinot Noir

Domaine Henri Delagrange – Clos des Chênes 2020 – Rouge

Accords mets/vin : Volailles rôties, gibiers à plumes, fromages moyennement forts.

Profil aromatique : Robe rouge rubis. Le nez offre des arômes de petits fruits mûrs comme la groseille et la cerise. En bouche, une structure puissante avec des notes épicées, une finale riche et longue.

Cépages : 100 % Pinot Noir

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{er} CRU

Château de Meursault – Les Peuillets 2020 – Rouge

Accords mets/vin : Viandes rouges grillées, volailles rôties, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe rubis intense. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes d'épices douces. En bouche, une structure élégante avec des tanins fins, offrant une belle longueur et une finale harmonieuse.

Cépages : 100 % Pinot Noir

MEURSAULT 1^{er} CRU

Château de Meursault – Les Charmes Dessus – Blanc

Accords mets/vin : Blanquette de lotte aux légumes printaniers, soufflé de homard, foie gras poêlé.

Profil aromatique : Robe jaune doré brillante. Le nez révèle des arômes complexes de fruits mûrs, de noisette et de brioche. En bouche, une texture riche et grasse, équilibrée par une fraîcheur minérale, offrant une finale longue et élégante.

Cépages : 100 % Chardonnay

CÔTE DE BEAUNE

ROUGE	Bout.	Magn.	Jérob.
<i>Ladoix</i> - Château Meursault « Les Chaillots » 2021	105€	235€	
<i>Beaune 1^{er} cru</i> - Château Meursault, Les cent vignes 2019	150€		
<i>Savigny lès Beaune 1^{er} cru</i> - C. M. « Les Peuillets » 2020	144€		
<i>Pommard</i> - Clos de la Platiere 2020	177€		
<i>Aloxe Corton</i> - Aloxe Corton 2022	178€		
<i>Corton</i> - Corton Grand cru Regnard 2016	368€		
<i>Volnay 1^{er} cru</i> - Louis Latour 2014	210€		
<i>Volnay 1^{er} cru</i> - Clos des Chênes 2020	225€	456€	1290
<i>Chassagne Montrachet</i> - Vieilles vignes 2023	115€		
<i>Santenay 1^{er} cru</i> - Domaine Borgeot, Les Gravières 2022	110€		
BLANC			
<i>Ladoix</i> - Les Marnes blanches 2023	100€		
<i>Savigny Lès Beaune</i> - Savigny Lès Beaune 2022	120€		
<i>Puligny Montrachet</i> - Puligny Montrachet 2020 –	254€		
<i>Chassagne-Montrachet</i> - « Les Houillères »	275€		
<i>Meursault</i> - Château Meursault, Clos Grand Charrons 2020	264€		
<i>Meursault</i> - Château Meursault, Charmes Dessus 2022	292€	696€	
<i>Corton-Charlemagne</i> - Corton Charlemagne 2022	1000€		

CÔTE DE NUITS

Temple du Pinot Noir, la Côte de Nuits est célèbre pour ses vins rouges profonds, racés et taillés pour la garde. De Gevrey-Chambertin à Vosne-Romanée, elle abrite certains des crus les plus prestigieux du monde, à la fois puissants, complexes et d'une remarquable longévité. Ces vins incarnent l'alliance parfaite entre richesse aromatique, structure tannique et finesse. Ils sont prisés des amateurs du monde entier pour leur potentiel d'évolution et leur dimension émotionnelle.

ROUGE

Bout. Magn. Jérob.

<i>Ladoix</i> - Château Meursault « Les Chaillots » 2021	105€	235€
<i>Beaune 1^{er} cru</i> - Château Meursault, Les cent vignes 2019	150€	
<i>Savigny lès Beaune 1^{er} cru</i> - C. M. « Les Peuillets » 2020	144€	

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus
- Appellations Villages
- Appellations Régionales



Côtes de Nuits

Chambertin
Clos de la Roche
Clos de Tart
Clos Saint-Denis
Clos des Lambrays
Clos de Vougeot
Échezeaux
Grands Échezeaux
La Grande Rue
Richebourg
La Romanée
Romanée-Conti
Romanée-Saint-Vivant
La Tâche
Musigny
Bonnes Marres
Charmes Chambertin
Chambolle-Musigny
Côte de Nuits-Villages
Fixin
Gevrey-Chambertin
Marsannay
Marsannay rosé
Morey-Saint-Denis
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Vougeot.

ROUGE

Bout. Magn. Jérob.

<i>Bourgogne - Château Meursault, Pinot Noir 2022</i>	90€	195€	
<i>Bourgogne - Bourgogne en Montre Cul 2022</i>	95€		
<i>Marsannay - Château Marsannay - Es Chezots 2021</i>	120€	264€	900€
<i>Fixin - Château Marsannay – Petit Crai 2021</i>	130€	280€	
<i>Gevrey Chambertin - Les Champeaux 2013</i>	360€		
<i>Gevrey Chambertin - Les Champeaux 2019</i>	260€		
<i>Chambertin Latricieres - Chambertin Latricieres Grand Cru</i>	684€		
<i>Morey Saint-Denis - Rue de Vergy 2017</i>	253€		
<i>Chambolle Musigny 1er cru - Les Fuees 2018</i>	336€		
<i>Clos de Vougeot - Clos de Vougeot 2021</i>	720€	1200	
<i>Vosne Romanée en Orveaux 1er cru - 2022</i>	600€		
<i>Romanée Saint Vivant - L. Latour – Quatre journaux 2003</i>	910€		
<i>Echezeaux - Grand Cru 2005</i>	560€		
<i>Nuit Saint Georges 1er cru - Regnard 2022</i>	270€		

BLANC

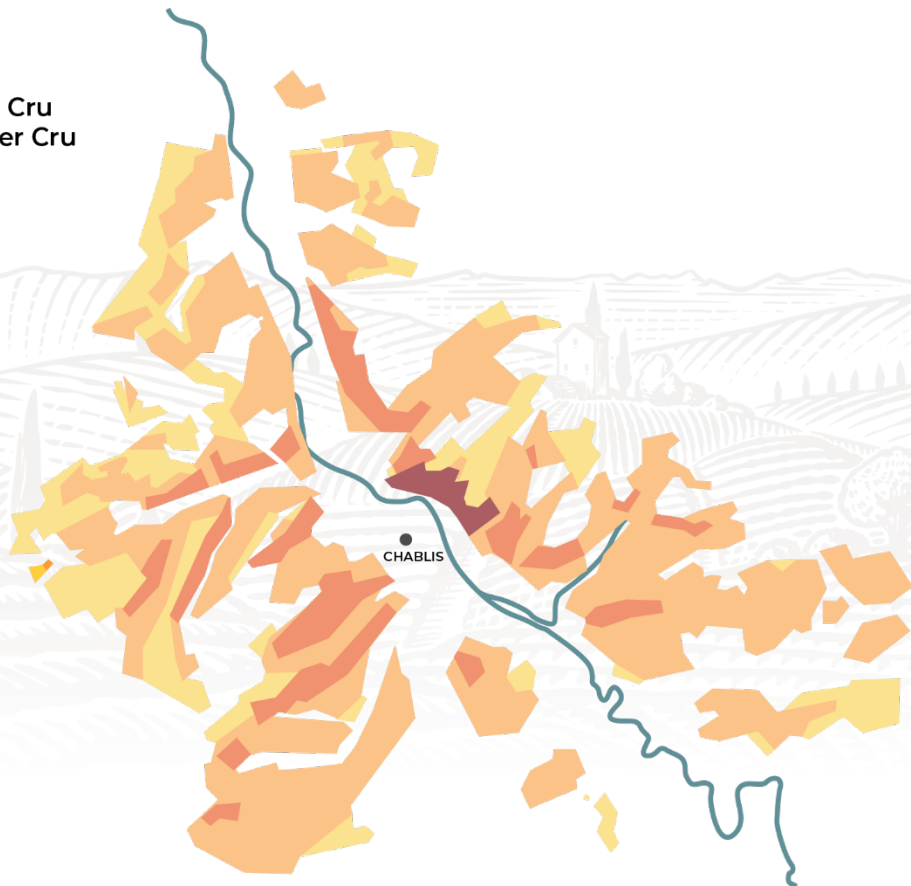
<i>Bourgogne - Clos du Château 2021 / 2022</i>	125€	254€	
--	-------------	-------------	--

CÔTE DE NUITS

CHABLIS

Au nord de la Bourgogne, Chablis révèle des vins blancs d'une pureté cristalline. Issus exclusivement du Chardonnay, ils se distinguent par leur fraîcheur, leur tension minérale et leur grande précision aromatique. Les sols riches en fossiles marins confèrent aux vins une signature iodée unique. Chablis incarne l'équilibre entre vivacité et profondeur, idéal pour accompagner la gastronomie fine.

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis



CHABLIS GRAND CRU

Les Clos – Maison Régnard

Accords mets/vin : Coquilles Saint-Jacques, turbot rôti, fromages affinés

Profil aromatique : Robe or pâle. Le nez révèle des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, une texture ample avec une minéralité prononcée et une finale persistante.

Cépages : 100 % Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU

Pic 1er – Albert Pic – Blanc

Accords mets/vin : Homard, poissons en sauce, fromages à pâte molle..

Profil aromatique : Robe jaune doré brillante. Le nez dévoile des arômes de miel, de fruits confits et une touche d'agrumes. En bouche, une belle intensité avec une minéralité marquée et une finale persistante.

Cépages : 100 % Chardonnay

Les Fourchaumes Vieilles Vignes – Domaine Laroche

Accords mets/vin : Salade de homard, veau au citron, poissons grillés.

Profil aromatique : Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exprime des notes de fleurs blanches, de fruits d'été et une belle minéralité. En bouche, une structure élégante avec une finale longue et saline.

Cépages : 100 % Chardonnay

CHABLIS

BLANC	Bout.	Magn.	Jérob.
<i>Chablis</i> - Château Grand Regnard 2023	95€	195€	
<i>Chablis 1^{er} Cru</i> - «Pic 1 ^{er} » 2020 –	190€	390€	
<i>Chablis 1^{er} Cru</i> - Fourchaume Domaine Laroche 2022	140€		
<i>Chablis 1^{er} Cru</i> - Montée de Tonnerre « Regnard" 2018	147€		
<i>Chablis Grand Cru</i> - Les Clos « Regnard » 2023	175€		

VALLEE DE LA LOIRE

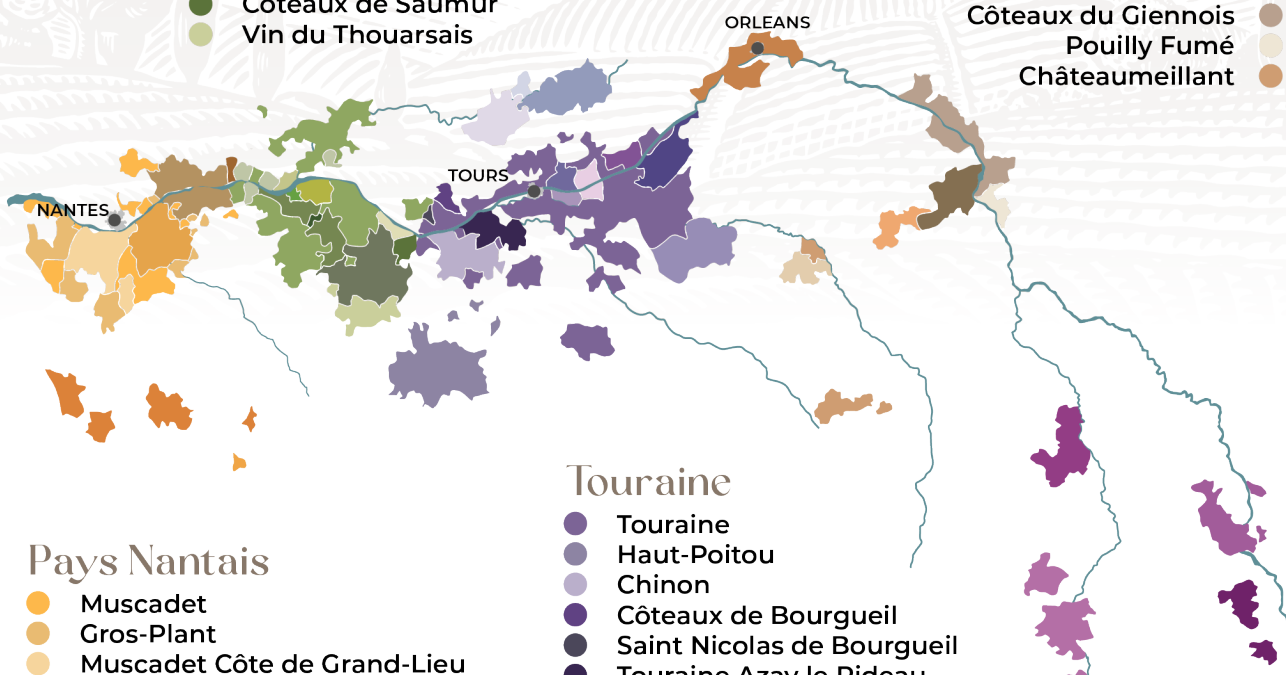
Du Pays Nantais à la Touraine, la Loire trace un sillon élégant à travers une mosaïque d'appellations. Chenin, Sauvignon ou Cabernet Franc y donnent des vins frais, vifs et expressifs, qu'ils soient blancs, rouges ou effervescents. C'est une région de liberté et de diversité, qui séduit par sa créativité et son respect des terroirs. Les vins de Loire sont aussi parmi les plus prisés pour la gastronomie grâce à leur équilibre naturel.

Anjou et Saumur

- Anjou
- Anjou Côtes de la Loire
- Savennière
- Côtes du Layon
- Côtes de l'Aubance
- Bonnezeaux
- Quart-de-Chaume
- Saumur
- Saumur Champigny
- Côtes de Saumur
- Vin du Thouarsais

Centre-Loire

- Orléans
- Reuilly
- Quincy
- Menetou-Salon
- Sancerre
- Côtes du Giennois
- Pouilly Fumé
- Châteaumeillant



Pays Nantais

- Muscadet
- Gros-Plant
- Muscadet Côte de Grand-Lieu
- Fiefs Vendéens
- Muscadet de Sèvre et Maine
- Muscadet des Côtes de la Loire
- Côtes d'Ancenis

Touraine

- Touraine
- Haut-Poitou
- Chinon
- Côtes de Bourgueil
- Saint Nicolas de Bourgueil
- Touraine Azay le Rideau
- Vouvray
- Montlouis
- Côtes du Loir
- Jasnières
- Côtes du Vendômois
- Touraine-Mesland
- Touraine-Amboise
- Cour-Cheverny
- Valencay

Auvergne

- Saint-Pourçain
- Côtes d'Auvergne
- Côtes Roannaises
- Côtes du Forez

CHINON

Marc Brédif - Réserve Privée 2017 – Rouge

Accords mets/vin : Côte de veau grillée, magret de canard aux cerises, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe rouge profond. Le nez révèle des arômes de fruits rouges mûrs, de violette et de légères notes épicées. En bouche, une structure élégante avec des tanins soyeux, offrant une belle longueur et une finale harmonieuse.

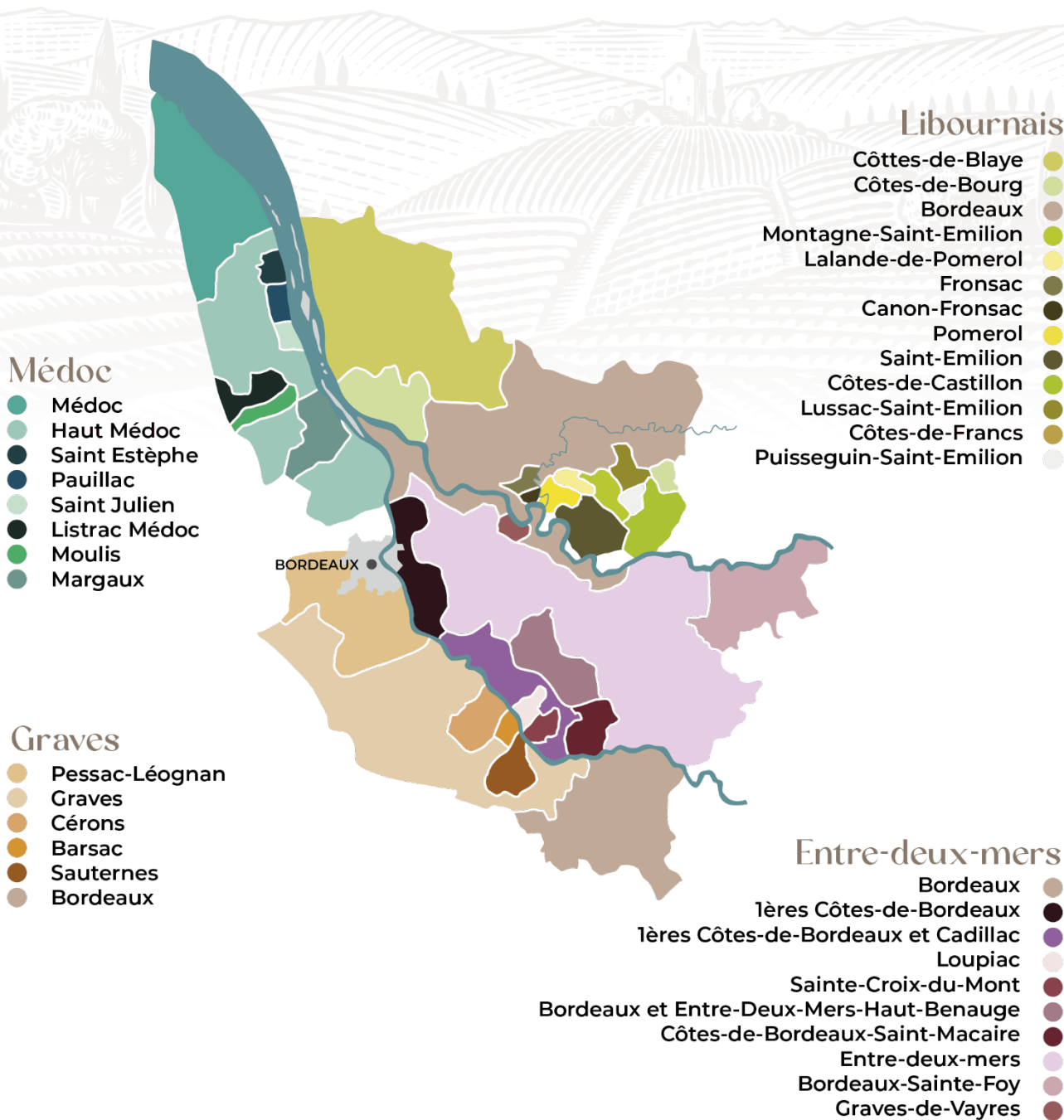
Cépages : 100 % Cabernet Franc

POUILLY-FUME

Baron Patrick de Ladoucette - Baron de L – Blanc

Accords mets/vin : Homard grillé, sole meunière, fromages de chèvre affinés.

Profil aromatique : Robe or pâle aux reflets verdâtres. Le nez dévoile des arômes de fruits blancs mûrs, de pêche blanche et de poire, avec une subtile minéralité. En bouche, une texture ronde et



fraîche, équilibrée par une belle vivacité, offrant une finale longue et élégante.

Cépages : 100 % Sauvignon Blanc

Domaine de Ladoucette – Blanc

BORDEAUX

Référence mondiale, Bordeaux est le royaume des assemblages. Entre Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, ses rouges conjuguent structure, complexité et profondeur. Côté blancs, le Sauvignon et le Sémillon brillent par leur finesse. Chaque rive offre une interprétation différente, entre souplesse et puissance. Ce patrimoine viticole impressionnant repose sur des siècles de savoir-faire, des terroirs prestigieux et un rayonnement international.

Accords mets/vin : Fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre frais.

Profil aromatique : Robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez révèle des arômes de pierre à fusil, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, une attaque vive et fraîche, avec une belle minéralité et une finale longue et élégante.

Cépages : 100 % Sauvignon Blanc

VALEE DE LA LOIRE

ROUGE	Bout.	Magn.	Jérob.
<i>Chinon</i> - Réserve Privée 2017	65€	140€	420€
<i>Chinon</i> - AOC Les Joueurs 2023	60€		
<i>Sancerre</i> - Comte de Lafond, Grande Cuvée 2020	92€		
BLANC			
<i>Sancerre</i> - Comte de Lafond, Grand Cuvée 2023	98€		
<i>Ladoucette</i> - Ladoucette 2023	80€	170€	420€
<i>Pouilly Fumé</i> - Baron de L 2020	205€	420€	

PESSAC LEOGNAN

ROUGES – Grands Volumes

Château Smith Haut Lafitte 2018

Accords mets/vin : Filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre profonde. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de cassis, de mûre, de réglisse et de violette, avec des nuances fumées et épicées. En bouche, une texture veloutée et une structure puissante, équilibrées par une fraîcheur remarquable. La finale est longue et complexe, marquée par des notes de fruits noirs, de graphite et de cacao.

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Smith haut Lafite 2018	Mathusalem 6 litres	4500€
Smith Haut Lafite 2018	Salmanazar 9 litres	6720€
Smith Haut Lafite 2018	Balthazar 12 litres	8650€
Smith Haut Lafite 2018	Nabuchodonosor 15 litres	10 800€



PESSAC LEOGNAN

ROUGE

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Les Hauts de Smith 2017 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>	90€		480€
Les Hauts de Smith 2018 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>	95€	200€	480€
Les Hauts de Smith 2019 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>	90€	175€	
Les Hauts de Smith 2020 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>	110€	200€	
Le petit Smith 2021 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>	110€		
Le petit Smith 2020 – <i>2nd vin Smith Haut Lafite</i>		220€	480€
Smith Haut Lafite 2017 – <i>Grand cru de Graves</i>	350€		
Smith Haut Lafite 2018 – <i>Grand cru de Graves</i>	460€	1000€	2200€

BLANC

Les Hauts de Smith 2022	150€	300€	
-------------------------	-------------	-------------	--

Les Hauts de Smith

ROUGES – Château Haut Brion

1^{er} cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Chapelle Mission Haut Brion 2017 – <i>Grand cru de Graves</i>	320€		
Chapelle Mission Haut Brion 2019 – <i>Grand cru de Graves</i>	320€		
Chapelle Mission Haut Brion 2020 – <i>Grand cru de Graves</i>	330€		
Chapelle Mission Haut Brion 2021 – <i>Grand cru de Graves</i>	300€		
Château Haut Brion 2009 – <i>1^{er} Cru classé</i>	3900€		
Château Haut Brion 2010 – <i>1^{er} Cru classé</i>	Vin de garde		
Château Haut Brion 2012 – <i>1^{er} Cru classé</i>	1650€		

ROUGES – Château Malartic Lagravière

Grand Cru Classé de Graves

Accords mets/vin : Filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes fumées caractéristiques des Graves. En bouche, une texture soyeuse avec des tanins élégants, une belle fraîcheur et une finale longue et harmonieuse.

Cépages : 45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Reserve de Malartic 2015 – 2 nd vin du château Malartic Lagravière	98€		
Reserve de Malartic 2016 – 2 nd vin du château Malartic Lagravière	115€		
Reserve de Malartic 2018 – 2 nd vin du château Malartic Lagravière	115€		
Comte de Malartic 2020	75€		
Comte de Malartic 2021	75€		
Château Malartic Lagravière 2018 – Grand cru classé de Graves	180€		
Château Malartic Lagravière 2019 – Grand cru classé de Graves	155€	350€	
Château Malartic Lagravière 2021 – Grand cru classé de Graves	160€	335€	

ROUGE

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château la Garde 2011	105€		
Château La Croix de Carbonnieux		140€	

BLANC

Château Carbonnieux 2009	230€		
--------------------------	-------------	--	--

Nos autres crus...

SAINT ESTEPHE

ROUGES – Château Hauts de Beausejour

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Haut Beausejour 2015	130€		
Cru bourgeois			

ROUGES – Château Phelan

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Frank Phelan 2014 – 2 nd vin du Château Phelan	125€		
Phelan Segur 2014	170€		
Phelan Segur			

ROUGES – Cos d'Estournel

Cos d'Estournel – 2^{ème} cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, gigot d'agneau aux herbes, gibier en sauce, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de notes boisées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

Cépages : 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Pagodes de Cos 2015 – 2 nd vin des Cos d'Estournel	190€		
Pagodes de Cos 2016 – 2 nd vin des Cos d'Estournel		390€	
Pagodes de Cos 2017 – 2 nd vin des Cos d'Estournel	160€		
Pagodes de Cos 2020 – 2 nd vin des Cos d'Estournel		360€	
Cos d'Estournel 2008 – 2 nd Cru classé	Vin de garde		
Cos d'Estournel 2009 – 2 nd Cru classé	1200€		
Cos d'Estournel 2010 – 2 nd Cru classé	Vin de garde		
Goulée by Cos 2014	130€		
Goulée by Cos 2016	140€		
Goulée by Cos 2018	130€		

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Pagodes de Cos 2015 – <i>2nd vin des Cos d'Estournel</i>	190€		
Pagodes de Cos 2016 – <i>2nd vin des Cos d'Estournel</i>		390€	
Pagodes de Cos 2017 – <i>2nd vin des Cos d'Estournel</i>	160€		

SAINT ESTEPHE

ROUGES – Ormes de pez

2^{ème} propriété de la famille Cazes après le Château Lynch Bages

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, gigot d'agneau aux herbes, gibier en sauce, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe grenat profond. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Ormes de Pez 2007	154€		
Ormes de Pez 2009	177€		
Ormes de Pez 2017		215€	
Ormes de Pez 2018		260€	
Ormes de Pez 2019		210€	
Ormes de Pez 2020		230€	
Ormes de Pez 2021		230€	

Cépages : 54 % Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon, 4 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

ROUGES – Château de Calon Segur

3^{ème} cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Marquis De Calon Segur 2015	140€		
Calon Segur 2006 – 3 ^{ème} Cru classé	480€		
Calon Segur 2007 – 3 ^{ème} Cru classé	345€		
Calon Segur 2009 – 3 ^{ème} Cru classé	590€		
Calon Segur 2010 – 3 ^{ème} Cru classé	Vin de garde		

SAINT-JULIEN

ROUGES – Château Talbot

4^{ème} cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de cèdre et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Connetable de Talbot 2016 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	145€		
Connetable de Talbot 2018 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	115€	230€	
Connetable de Talbot 2019 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	115€	240€	
Connetable de Talbot 2020 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	125€	250€	
Connetable de Talbot 2021 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	110€	240€	
Connetable de Talbot 2022 – <i>Second vin du Château Talbot</i>	115€	230€	
Château Talbot 2009 – <i>4^{ème} cru classé</i>	480€		
Château Talbot 2010 – <i>4^{ème} cru classé</i>	495€		
Château Talbot 2015 – <i>4^{ème} cru classé</i>	320€		
Château Talbot 2016 – <i>4^{ème} cru classé</i>	330€		
Château Talbot 2017 – <i>4^{ème} cru classé</i>	270€		
Château Talbot 2018 – <i>4^{ème} cru classé</i>	280€		
Château Talbot 2019 – <i>4^{ème} cru classé</i>	280€	580€	
Château Talbot 2020 – <i>4^{ème} cru classé</i>	280€	580€	
Château Talbot 2021 – <i>4^{ème} cru classé</i>	240€	480€	

Cépages : 66 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 5 % Petit Verdot

ROUGES – Château Gruaud Larose

Gruaud Larose -2nd cru classé

Accords mets/vin : Tournedos de bœuf Rossini, magret de canard aux cerises, gibier en sauce, fromages affinés

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de tabac et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

Cépages : 61 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Sarget de Gruaud Larose 2017 – 2 nd vin du Château Gruaud Larose	145€	190€	
Sarget de Gruaud Larose 2019 – 2 nd vin du Château Gruaud Larose		210€	
Sarget de Gruaud Larose 2021 – 2 nd vin du Château Gruaud Larose		220€	
Gruaud Larose 2008 - 2 nd Cru classé	240€		
Gruaud Larose 2010 - 2 nd Cru classé	480€		
Gruaud Larose 2012 - 2 nd Cru classé	Vin de garde		

Nos autres crus...

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Beychevelle 2009 – <i>4^{ème} cru classé</i>	320€		
Château Beychevelle 2010 – <i>4^{ème} cru classé</i>	Vin de garde		
Pavillon Leoville Poyferré 2016	125€		
Château Leoville Las Cazes 2009 – <i>2nd Cru classé</i>	960€		
Château Leoville Las Cazes 2010 – <i>2nd Cru classé</i>	Vin de garde		

PAUILLAC

ROUGES – Château Batailley

5^{ème} cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, gigot d'agneau aux herbes, gibier en sauce, fromages affinés

Profil aromatique : Robe rubis profond aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des arômes de cassis, de fruits rouges mûrs et de notes florales. En bouche, une structure ample avec des tanins fins et une belle allonge, offrant une finale intense et élégante.

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Haut Batailley Verso 2017 – <i>Second vin</i>		185€	
Château Haut Batailley Verso 2018 – <i>Second vin</i>	110€		
Château Batailley 2009 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	280€		
Château Batailley 2010 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	350€		

Cépages : 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ROUGES – Lynch Bages

5^{ème} Cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe grenat intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de cèdre et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante

Cépages : 70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Echo de Lynch Bages 2015	170€		
Echo de Lynch Bages 2016	180€		
Lynch Bages 2003 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	610€		
Lynch Bages 2007 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	400€		
Lynch Bages 2009 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	690€		
Lynch Bages 2010 – <i>5^{ème} Cru classé</i>	750€		

PAUILLAC

ROUGES – Château Mouton Rothschild

1^{er} Grand cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Mouton Rothschild 2009 – <i>1^{er} Cru classé</i>	3600€		
Mouton Rothschild 2010 – <i>1^{er} Cru classé</i>	Vin de garde		

ROUGES – Château Lafite Rothschild

1^{er} Grand cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Duhart Milon 2009 – <i>4^{ème} Cru classé</i>	420€		
Château Lafite Rothschild 2009 – <i>1^{er} Cru classé</i>	Vin de garde		
Château Lafite Rothschild 2010 – <i>1^{er} Cru classé</i>	Vin de garde		

MOULIS

ROUGES – Château Chasse Spleen

Cu Bourgeois Exceptionnel

Accords mets/vin : Confit de canard, épaule d'agneau, gibier en sauce, fromages de chèvre ou de vache, desserts à base de chocolat ou de café.

Profil aromatique : Robe grenat profond, limpide et brillante. Le nez révèle des arômes de cerises noires, de mûre et de poivre rose. En bouche, une attaque franche et ample, avec une trame fine et serrée, satinée. La finale est persistante sur des notes de réglisse et de cacao.

Cépages : 73 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 7 % Petit Verdot

Bout. Magn. Jérob.

Chasse Spleen 2009

320€

HAUT-MEDOC

ROUGES – Château de la Lagune

3^{ème} Grand cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe rubis profond. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes épicées. En bouche, une structure élégante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et harmonieuse.

Bout. Magn. Jérob.

Diane de Belgrave 2015

95€

Chapelle de Potensac 2016

75€

Chapelle de Potensac 2018

80€

Château de la Lagune 2008 – 3^{ème} Cru classé

240€

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Petit Verdot

MARGAUX

ROUGES – Château de Cantenac

Cantenac Brown 2010 – 3^{ème} cru classé

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

Cépages : 66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Baron de Brane 2015 – 2 nd vin du château Brane Cantenac	100€		
Baron de Brane 2018 – 2 nd vin du château Brane Cantenac	110€	220€	
Cantenac Brown 2010 – 3 ^{ème} Cru classé	270€		

ROUGES – Château Margaux

1^{er} Grand cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Margaux 2008 – 1 ^{er} Cru classé	Vin de garde		
Château Margaux 2009 – 1 ^{er} Cru classé	3600€		
Château Margaux 2010 – 1 ^{er} Cru classé	Vin de garde		

Nos autres Grands crus...

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Confidences Prieuré Lichine 2015	95€		
Margaux de Brane 2018	95€		
Château Palmer 2014 – 3 ^{ème} Cru classé	800€		

SAINT EMILION

ROUGES – Château Pavie

1^{er} Grand Cru St Emilion

Accords mets/vin : Côte de bœuf grillée, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe pourpre intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

Cépages : 60 % Merlot, 22 % Cabernet Franc, 18 % Cabernet Sauvignon

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Esprit de Pavie 2016 – 2 nd vin du Château Pavie	105€		
Château Pavie 2009 – 1 ^{er} Grand Cru St Emilion	990€		
Château Pavie 2010 – 1 ^{er} Grand Cru St Emilion	Vin de garde		

ROUGES – Château Grand Corbin D’Espagne

Grand cru classé

Accords mets/vin : Filet de bœuf en croûte, magret de canard aux épices douces, risotto aux champignons, fromages affinés

Profil aromatique : Robe pourpre violacé. Le nez révèle des arômes intenses de fruits rouges et noirs, accompagnés d'une palette d'épices. En bouche, une texture subtile et racée avec des tanins suaves, se prolongeant sur des notes poivrées et vanillées.

Cépages : 75 % Merlot, 24 % Cabernet Franc, 1 % Cabernet Sauvignon

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Grand Corbin Despagne 2007 – Grand Cru classé	192€		
Grand Corbin Despagne 2009 – Grand Cru classé	220€		
Grand Corbin Despagne 2019 – Grand Cru classé		270€	

ROUGES – Château Angelus

1^{er} Grand Cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Angelus 2008 – 1 ^{er} Grand Cru classé	1054€		
Château Angelus 2009 – 1 ^{er} Grand Cru classé	1450€		
Château Angelus 2010 – 1 ^{er} Grand Cru classé			
Château Angelus 2011 – 1 ^{er} Grand Cru classé	1050€		

ROUGES – Château Cheval Blanc

1^{er} Grand Cru classé

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Cheval blanc 2009 – 1 ^{er} Grand Cru classé	3450€		
Château Cheval blanc 2010 – 1 ^{er} Grand Cru classé	4800€		

Nos autres crus...

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Beau Sejour Becot 2010 – 1 ^{er} Grand Cru St Emilion	350€		
Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2015	110€		
Château Ausone 2010 – 1 ^{er} Grand Cru classé	Vin de garde		

POMEROL

ROUGES – Château Petrus

Fleur Petrus

Accords mets/vin : Filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, fromages affinés.

Profil aromatique : Robe grenat intense. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de violette et de notes épicées. En bouche, une structure puissante avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue et élégante.

Cépages : 91 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Fleur Petrus 2004	784€		
Fleur Petrus 2009	792€		
Fleur Petrus 2014	675€		

Nos autres crus...

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Fugue de Nenin 2018	120€		
Domaine de l'Eglise 2009	250€		
Eglise Clinet 2002	356€		
Château Clinet 2009	750€		
Château Clinet 2010	Vin de garde		

SAUTERNES

BLANCS – Château Rieussec

1^{er} Grand Cru classé

Accords mets/vin : Foie gras poêlé, fromages à pâte persillée, desserts aux fruits exotiques, cuisine asiatique épicée.

Profil aromatique : Robe doré brillant. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits confits, de miel et de fleurs blanches. En bouche, une structure riche et onctueuse avec une belle fraîcheur, offrant une finale longue et élégante.

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Château Rieussec 2009 – 1 ^{er} Cru classé	372€		

Cépages : 90 % Sémillon, 7 % Sauvignon Blanc, 3 % Muscadelle

BLANCS – Château Yquem

Yquem – 1^{er} Cru supérieur

Accords mets/vin : Foie gras mi-cuit, homard rôti au safran, volailles truffées, fromages persillés de caractère, ou simplement à savourer seul, en fin de repas, comme un vin de méditation.

Profil aromatique : Robe or soutenu, aux reflets ambrés. Bouquet d'une rare complexité : fruits secs, abricots confits, safran, cire d'abeille, avec une touche de truffe blanche à maturité. En bouche, l'équilibre entre richesse, acidité et texture est magistral. Une concentration impressionnante, portée par une fraîcheur remarquable et une longueur en bouche surprenante.

Cépages : 80 % Sémillon, 20 % Sauvignon Blanc

	<i>Bout.</i>	<i>Magn.</i>	<i>Jérob.</i>
Yquem 2005 – 1 ^{er} Cru supérieur	1500€		
Y de yquem 2009	864 €		