Livre de Cave

→ **Vous ne savez que choisir ?**
N' hésitez pas à nous demander conseil.

→ **Vous êtes amateur ou connaisseur ?**
Un cahier de fiches techniques sur nos vins est à votre disposition.

→ **Prendre une bouteille c' est trop ?**
Repartez avec celle-ci. Nous vous offrons le bag - in - wine.

Le vin, c'est une passion d'hommes et de femmes
pour leur savoir-faire, leurs vignes et leurs terroirs.
Chaque jour, ils contribuent au maintien de cette tradition
tout en lui apportant de la modernité.

Pour vous aidez dans votre choix, sont à votre disposition
des documents sur le langage viticole, la couleur, des cartes, …

"L'homme aime le vin comme l'ami qu'il a choisi par préférence et non par obligation."
Source anonyme

HISTOIRE DU VIN

Les égyptiens faisaient du vin 3000 ans avant J-C. Ils transmirent leur savoir aux Grecs. Ces derniers codifièrent la bonne manière de tailler la vigne, qui, laissée à l'état naturel, est une liane capable de ramper sur des dizaines de mètres.

Les romains perfectionnèrent la fabrication du vin proprement dite. Leur souci majeur en Gaule était de produire beaucoup de façon à exporter vers l'Italie, la Grande-Bretagne ou le Rhin. Ils ont donc planté le vignoble près des voies navigables. Avec eux, la vigne s'implante progressivement le long de la vallée de la Garonne, en Bourgogne, dans la vallée de la Loire, puis en Champagne et en Alsace.

C'est l'apogée du vignoble, autour de 270 après J-C.

Le déclin de Rome et les invasions barbares font retomber la vigne dans l'oubli. mais les moines de l'an mil la relancent et fondent la renommée des vins du Languedoc Roussillon, de Bourgogne et d'Alsace.

Deux siècles plus tard, Bordeaux fait sa percée, soutenue par les importations britanniques.

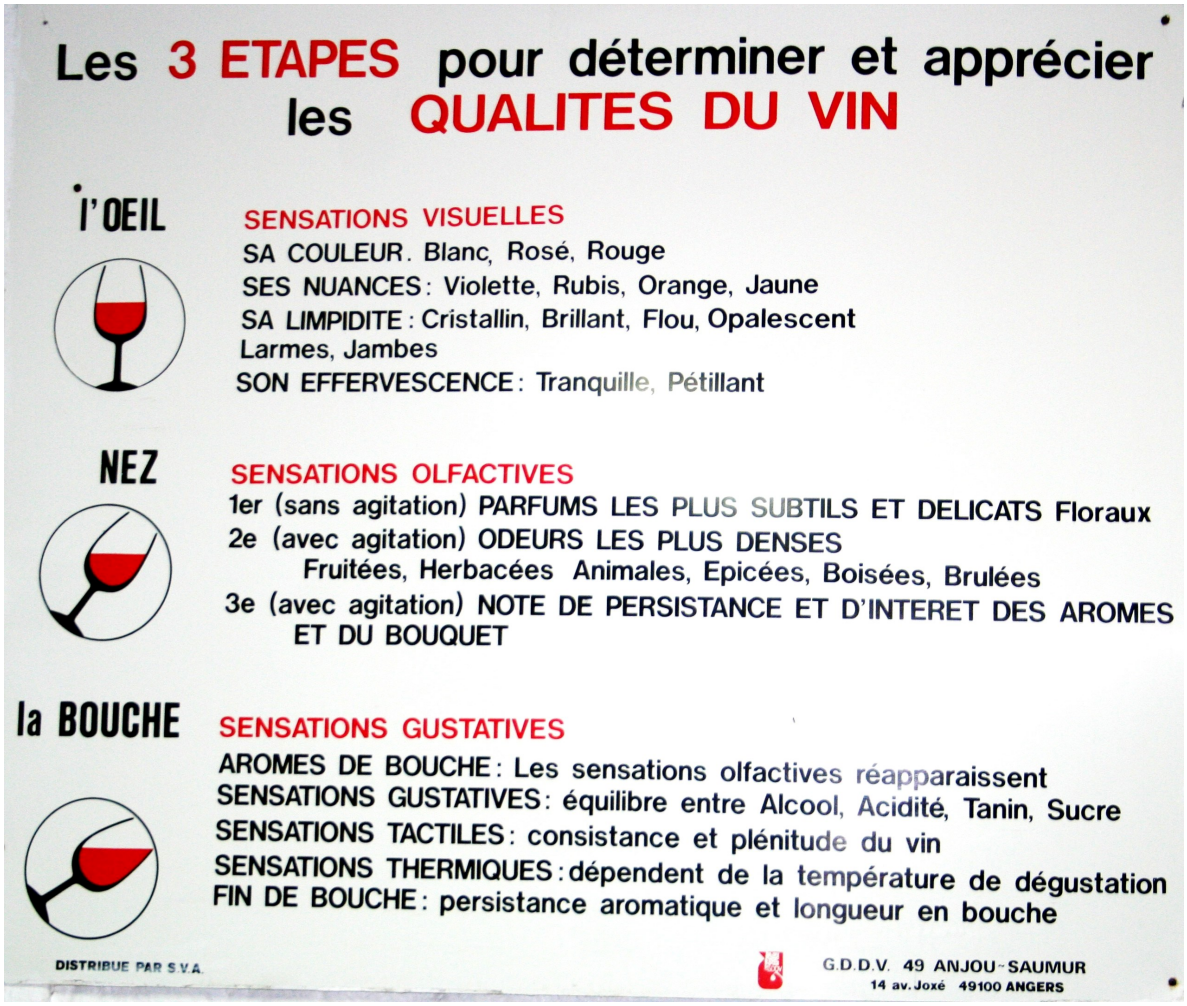
A partir de 1863, un insecte venu d'Amérique infeste les vignes : c'est le phylloxéra. La maladie contraignit les vignerons à tout arracher (sauf les vignes plantées dans le sable qui fait fuir l'insecte).

Un remède est trouvé : il faut greffer la vigne sur des ceps américains, dont l'écorce épaisse résiste à la piqûre de l'insecte. Mais toutes les parcelles ne furent pas replantées. Plus récemment, les grandes gelées de l'hiver 1956 ont aussi remodelé le vignoble, en particulier dans le Bordelais, en Provence et dans la vallée du Rhône.

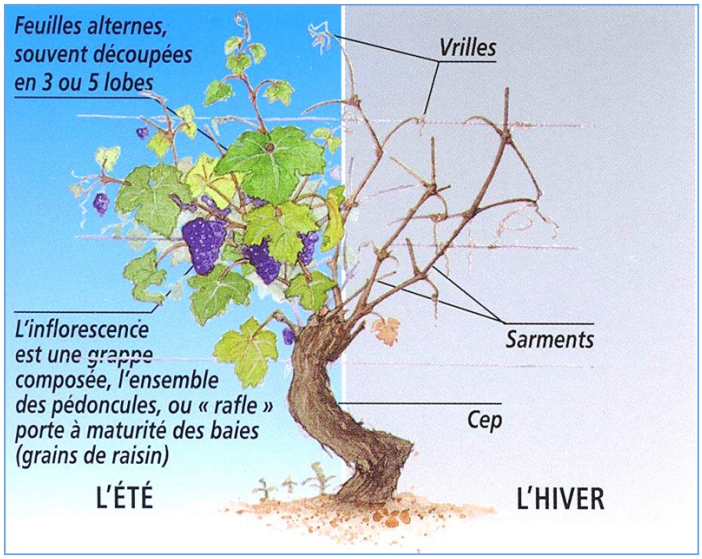
Source : Editions Aedis Transmis par « RB-Boissons-Conseils réalisé par LadyFrance

Savoir choisir son vin

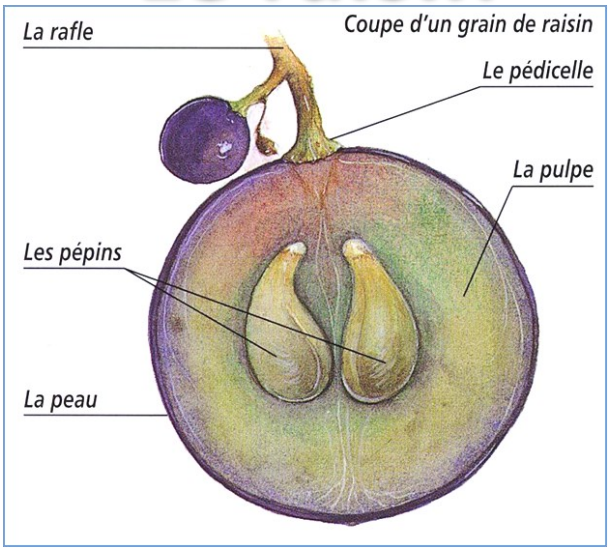
Vous trouverez dans ces premières pages
toutes les explications nécessaires aux amateurs comme aux connaisseurs.



La vigne



Le raisin



Source : Editions Aedis Transmis par « RB-Boissons-Conseils réalisé par LadyFrance

LES YEUX POUR LE VOIR …

Inclinez le verre au-dessus d'une surface blanche et observer dans un premier temps sa **limpidité**. La présence de particules vous indiquera le degré de filtration que le vinificateur a exercé.
Limpidité : limpide ou trouble

Regardez ensuite le liquide en bordure du verre. Un aspect brillant révélera une certaine acidité qui apportera de la vivacité en bouche.
cristallin, brillant, éclatant ou au contraire mat, terne, éteint

Passons à l'examen de la robe (la couleur) et de son **intensité**.
Elle peut être : pâle, moyenne, intense

Maintenant inclinez puis redressez le verre et observer la manière dont le liquide redescend le long de la paroi afin d'en déterminer sa viscosité. Un vin ayant un bon degré d'alcool et/ou une bonne teneur en sucre glissera en formant des gouttes que l'on appelle des *larmes*. Attendez vous alors à une certaine rondeur en bouche. Dans le cas contraire, le vin sera plutôt vif.

Si vous dégustez un vin effervescent, observez la taille et l'abondance des bulles qui ont tendance à révéler la finesse et l'onctuosité du vin.

reflets verts : dans un grand vin (type chablis), cela indique une belle acidité. Dans un petit vin, cela peut trahir une vendange pas très mûre. Cela signe de toute façon la jeunesse du vin.

jaune très pâle : le vin est jeune.

jaune franc : le vin est prêt à boire.

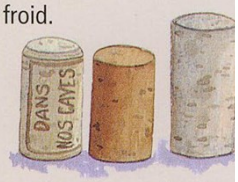
jaune doré soutenu : le vin est probablement un liquoreux jeune.

ambre : le vin est à boire si c'est un liquoreux, il est probablement trop vieux s'il est sec. On dit alors qu'il est « madérisé ».

VIN BLANC

LA COULEUR

- Des reflets ambrés sont flatteurs dans un sauternes et mauvais signe pour un mâcon. Il faut se méfier des généralisations.
- Les petits cristaux blancs que l'on trouve parfois au fond de la bouteille après l'avoir mise au frigo sont inoffensifs. C'est l'acide tartrique du vin qui a précipité à cause du froid.



LE NEZ

- Fleurs, fruits frais : vin jeune.
- Fruits confits : vin à boire.

LES DÉFAUTS

- Odeur de renfermé pour un liquoreux : sans doute un excès de soufre du vigneron. Aérer le vin.
- Odeur de yaourt, de bière : le vin a repris sa fermentation en bouteille car les levures ont mangé le sucre résiduel.Irrécupérable.
- Odeur de résine : le vin est oxydé. Irrécupérable.
- Odeur de cire d'abeille : les raisins ont été attaqués par la pourriture noble. Ce n'est pas un défaut.

Pour les rosés, un rose violacé est un signe de jeunesse alors que s'il vire sur les tons orangés il sera plus âgé.

reflets d'encre, robe rouge sombre : c'est sans doute un bordeaux ou un vin du Sud. Le nez vous aidera à trancher.

rubis, vif, reflets framboise : le vin est jeune (un à trois ans). C'est typique du beaujolais.

rubis profond, fraise : c'est un bourgogne dans toute sa splendeur.

les premiers reflets tuilés apparaissent : si le vin a quatre, cinq ans, c'est normal. Si le vin n'a qu'un ou deux ans, c'est le signe d'un défaut. Cela montre que l'oxygène a attaqué le vin, mal protégé à cause d'une acidité trop faible. Des raisins trop mûrs, voire pourris, peuvent en être la cause. Le vin est à boire immédiatement.

VIN ROUGE

LA COULEUR

- La couleur est ce qui change le plus avec le temps.
- Elle reflète l'état de santé du vin. Un vin jeune avec une robe de vieillard est donc à fuir.
- Elle se juge en fonction de la limpidité du vin : un beau rouge fraise au travers duquel vous voyez très bien votre doigt si vous mettez la main derrière le verre peut être le signe d'une filtration sévère ou d'une dilution (due aux vendanges pluvieuses).
- Le dépôt noir qui se forme dans les vieilles bouteilles est la précipitation des tanins. Il est absolument inoffensif.

LE NEZ

Il doit être de bonne intensité (sinon cela veut dire que le vin est trop jeune, trop vieux ou trop froid).

LES DÉFAUTS

- Le liège humide : goût de bouchon (une bouteille sur trente en moyenne).
- Le vernis à ongles, la colle : piqûre acétique. Le vin est irrécupérable.
- La serpillière humide : le vigneron a mal nettoyé ses cuves, une bactérie a contaminé le vin, c'est irrécupérable.
- Le renfermé, le sous-bois, le chou de Bruxelles : il faut l'aérer, remuer son verre, attendre un quart d'heure et regoûter.

LIQUOREUX / MOELLEUX

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl

VAL DE LOIRE

. **Coteaux du Layon AOC**
Delaunay St Aubin de Luigné
Mrs. Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)
Cépage : 100 % chenin vendangé en sur maturité
→ Harmonie, rien que du plaisir. Le nectar est doré, fruité. La bouche est équilibrée entre le gras des fruits mûrs et confits, et l'ampleur du boisé.

28 € | 15 €

5 € 00
LE VERRE 10 cl

VIN DE PAYS des Côtes de Gascogne

. **Pigmentum « Gros Manseng »** ♥
Georges Vigouroux à Cahors (Lot)
Cépage : 100 % gros manseng
→ Rare et précieux, le Gros Manseng n'est pas une injure gasconne mais un des ceps qui ne se plaît qu'en Gascogne ! Il séduit par sa robe aux reflets or pâle et aux arômes de fruits frais : coing, ananas, légèrement mielleux. L'harmonie en bouche et le « croquant de l'agrume » confirment l'équilibre de la vivacité. Enthousiasmez - vous par sa concentration aromatique intense, jolie balance entre sucrosité et fraîcheur. ..un régal !

25 €

4 € 00
LE VERRE 10 cl

METHODE TRADITIONNELLE

. **Crémant de Loire AOC**
Domaine La Petite Roche - Famille Regnard à Trémont (Maine et Loire)

Brut Blanc *Cépage : 50 % pinot noir - 50 % chardonnay*
→ Robe jaune pâle Bulle fine. Cordon persistant Nez intense. Belle expression de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Vin ample et complexe Notes de fruits à chair jaune et de fruits secs Bulle légère et persistante Finale longue sur les agrumes ♥

35 €

ou **Brut Rosé** *Cépage : 100 % pinot noir*
→ Robe gris de Provence .
Nez délicat de groseille et de coing.
Attaque voluptueuse, notes de groseille et prune,
belle finesse de bulles et délicate persistance en bouche.

CHAMPAGNE

. **Moutardier Jean Champagne AOC** ♥
Carte d'Or Brut
Famille Moutardier à Le Breuil (Marne)
Cépage : 85 % pinot meunier - 15 % chardonnay

Grande habituée de notre station balnéaire depuis plusieurs générations, nous sommes très heureux de vous proposer le Champagne de la famille Moutardier.

→ La robe est jaune claire, vive.
Les arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêche,mirabelle) avec une pointe de réglisse, annoncent un vin convivial, consistant, présent et frais.
Un nez reflétant l'expression de la jeunesse des Meuniers racés et bien vinifiés.
En bouche, une attaque franche et fraîche précède une texture ronde et ample associée à de la vinosité.
Un vin élégant, fin et harmonieux, porte-drapeau du Champagne Moutardier.

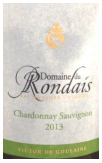
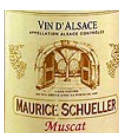
48 € | 26 €

6 € 20
LA COUPE 10 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

Prix TTC. Service compris.

VINS BLANCS

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
VIN DE PAYS du Val de Loire		
. **Sauvignon** *Cépage :* 100 % sauvignon VIN BIB MIS EN BOUTEILLE → *Robe jaune claire. Bouquet de genêt, agrume et de poire.*	14 € 3 € 50 LE VERRE 12 cl	
 . **Rondais** *Domaine de La Grande Villeneuve* *Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)* *Cépages :* 50 % chardonnay - 50 % sauvignon → *d'une famille de vigneron, Victor De Goulaine nous propose ce vin frais, vif et aromatique.*	16 €	
 . **Pinot gris 1/2 sec** *« Fief du Rondais » Domaine de La Grande Villeneuve* *Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)* *Cépages :* 100 % pinot gris → *Nez très fin. Attaque très souple et très ronde. Bien équilibré, la bouche exprime une belle finesse et une intensité aromatique importante.*	16 €	
FIEFS VENDEENS		
 . **Chantonnay AOC Silex** *Domaine de la Barbinière* *Orion Père & Fils à Chantonnay (Vendée)* *Cépages :* 60 % chenin - 40 % chardonnay → *Vin d'assemblage typiquement vendéen. Le nez exprime des notes de fruits blancs et de poire. La bouche est ample, riche et bien équilibrée.*	19 €	10 €
 . **Vix Cuvée M AOC** *Vignoble Mercier depuis 1890* *Mr. Mercier à Vix (Vendée)* *Cépages :* sauvignon - chardonnay - chenin → *Grande famille du vin, les Mercier sont aussi connus pour leur pépinière viticole, parmi les n°1 mondiaux du greffage de ceps ! Le nez est aromatique et vif. La bouche est fruitée et souple grâce à un chenin très bien vinifié.*	19 € 4 € LE VERRE 12 cl	10 €
 . **Mareuil AOC** *Le Clos des Chaumes* *Mr Murail à La Couture (Vendée)* *Cépages :* chardonnay - chenin → *Fabien Murail est un habitué des prix et médailles, bien mérités pour le travail consciencieux qu'il fait auprès de ses vignes. Fin et expressif, son nez révèle des notes exotiques et une belle fraîcheur. La bouche est longue et aromatique. Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin.*	20 €	10 € 50
ALSACE		
 . **Muscat d'Alsace AOC** *Vignoble Schueller* *Mr. Schueller à Gueberschwihr (Haut-Rhin / Alsaçe)* *Cépage :* 100 % Muscat Ottonel ou Petits Grains → *Très aromatiques, le Muscat exprime à merveille la saveur du fruit frais, Pur plaisir et gouléyance !*	27 €	
 . **Gewürztraminer AOC** *Vignoble Schueller* *Mr. Schueller à Gueberschwihr (Haut-Rhin / Alsaçe)* *Cépage :* 100 % Gewürztraminer → *Vin corsé et doté d'un bouquet intense d'arômes de fruits. Vinifié sec pour accompagner les mets les plus raffinés.*	30 € 5 € 80 LE VERRE 12 cl	

L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération . Prix TTC. Service compris.

VINS BLANCS (suite)

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
VAL DE LOIRE		
. **Muscadet** appellation contrôlée *Cépage :* 100 % melon de bourgogne	4 € LE VERRE 12 cl	
. **Muscadet Tête de Cuvée sur Lie AOC** ♥ *Château La Preuille -Sèvre & Maine* *Mr. Dumortier à Saint Hilaire de Loulay (Vendée)* *Cépage :* 100 % melon de bourgogne → *Découvrez le vin historique du Château de la Preuille. Vous le trouverez dans toutes les grandes caves de Matignon à la chambre des Lords… Sa robe est jaune paille, le nez fleuri mais c'est en bouche que ce muscadet ce révèle : minéral, aromatique mais pas vert.*	23 €	14 €
. **Muscadet sur Lie AOC** *Château La Preuille - Le Moulin* *Mr. Dumortier à Saint Hilaire de Loulay (Vendée)* *Cépage :* 100 % melon de bourgogne → *Robe blanc-vert, bien ouvert sur les arômes de fruits blancs. La bouche vive se développe longuement, laissant en finale le souvenir de notes mentholées.*	18 € 50	
. **Muscadet Côte de Grand Lieu sur Lie AOC** *Château la Grange - Barbastre* *Mr. Baudouin de Goulaine à Corcoué - sur - logne (Loire Atlantique)* *Cépage :* 100 % melon de bourgogne → *Produite sur une parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 40 ans. Vin à la robe or pâle, très brillante. Nez floral et fin relevé par quelques notes minérales. ne bouche Attaque légèrement acidulée avec une bonne fraîcheur. Présence d'un perlant caractéristique d'un long élevage sur lie.*	18 €	10 €
. **Menetou - Salon AOC** ♥ *Domaine Chavet* *Mr. Chavet à Menetou - Salon (Cher)* *Cépage :* 100 % sauvignon → *Beau terroir qui remonte au jurassique, le sauvignon s'y exprime remarquablement. Le nez est floral et d'une exceptionnelle fraîcheur. La longueur en bouche finit de nous convaincre de ce vrai coup de cœur au vignoble Chavet .*	30 €	16 €
. **Quincy AOC** *Domaine Vincent Siret - Courtaud à Luneray (Cher)* *Cépage :* 100 % sauvignon → *Ce domaine propose un Quincy sur les agrumes, le buis, l'amande et quelques touches mentholées. La bouche affiche un volume honorable, une présence aromatique marquée, à dominante fruitée et ce qu'il faut de vivacité.*	27 €	16 €
. **Anjou AOC Coulée des Maréchaux** ♥ « Château du Pin » *Mrs. Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)* *Cépage :* 100 % chenin → *Vin surprenant grâce à une belle maturité du chenin. La robe jaune or soutenue. Cette Anjou est capable de rivaliser avec sa grande sœur « savennières » !*	21 €	11 €
BOURGOGNE		
. **Bourgogne AOC** Château de Pizay *SCEA à Pizay en Beaujolais (Rhône)* *Cépage :* chardonnay → *D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts. En bouche, un vin aromatique, onctueux et ferme, sec et caressant, peu charpenté mais persistant. Avec une bonne longueur. Au nez, des tonalités de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de silex. Floral et minéral.*	25 €	15 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

Prix TTC. Service compris.

VINS ROSES

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl

VIN DE PAYS du Val de Loire

. Grolleau
Cépage : 100 % grolleau noir — VIN BIB MIS EN BOUTEILLE
→ *Robe rose saumon vive, le nez est léger & fruité et la bouche tonique. Un vrai vin de copain.*
14 €
4 € LE VERRE 12 cl

. Rondais ♥
Domaine de La Grande Villeneuve
Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)
Cépages : 50 % gamay - 50 % merlot
→ *Un bi-cépage Vendéen ! Issu d'une famille de vigneron, Victor, le fils, ravit les papilles avec ce vin au nez fin, aux arômes soutenus et gourmands.*
16 €

FIEFS VENDEENS

. Chantonnay AOC *Silex*
Domaine de la Barbinière Orion Père & Fils à Chantonnay (Vendée)
Cépages : 50 % pinot noir - 45 % gamay - 5 % négrette
→ *Ce vin de plaisir, gourmand, fera aussi bon effet à l'apéritif qu'en accompagnement.*
19 € — 10 €

. Vix AOC « La Cuvée M »
Domaine de la Chaignée Mr. Mercier à Vix (Vendée)
Cépages : pinot noir - cabernet franc - gamay
→ *Grande famille du vin, les Mercier sont aussi connus pour leur pépinière viticole, parmi les n°1 mondiaux du greffage des ceps ! Vin fin, nez aux arômes typiques, bouche langoureuse.*
19 € — 10 €
4 € LE VERRE 12 cl

. Mareuil AOC
Le Clos des Chaumes Mr Murail à La Couture (Vendée)
Cépages : pinot noir - cabernet - gamay
→ *Fabien Murail est un habitué des prix et médailles, bien mérités pour le travail consciencieux qu'il fait auprès de ses vignes. La robe brillante à la couleur saumonée et aux reflets roses, s'ouvre sur un nez aromatique et frais aux odeurs de fraises des bois, de framboises et de groseilles. La bouche ronde et équilibrée offre une fraîcheur acidulée.*
20 € — 10 € 50

VALLEE DE LA LOIRE

. Cabernet d' Anjou ½ sec AOC
Mrs Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)
Cépage : 100 % cabernet
→ *A tous moments ce vin est vif, frais, fleurant bon la framboise qui flatte les papilles.*
18 € — 10 €
4 € LE VERRE 12 cl

. Menetou Salon AOC ♥
Mr Chavet à Menetou Salon (Cher)
Cépage : 100 % pinot noir
→ *Avec sa robe saumon et son nez subtil. Franc et équilibré au palais, il exhale des arômes de fruits confits à rendre gourmands les plus sobres.*
30 € — 16 €

PROVENCE

. Côtes de Provence AOC
Les Hauts de Mesterel Famille Savatier à Le Muy (Var)
Cépages : grenache - syrah - cinsault
→ *Robe rose pâle. Le bouquet est parfumé, plein et rond avec des notes d'agrumes, des arômes de fruits rouges. La bouche est souple et légère.*
20 € — 11 €

BORDELAIS

. Bordeaux AOC « Le Rosé du Mayne »
Mr. Dourthe à Parempuyre / Blanquefort (Gironde)
Cépages : 60 % cabernet sauvignon - 40 % merlot
→ *Elégant, délicat & fruité. Ses notes acidulées lui confère toute sa fraîcheur. Il est aussi vif & nerveux que sa couleur l'annonce.*
20 € — 11 €

L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

Prix TTC. Service compris.

VINS ROUGES de BORDEAUX

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
. Bordeaux AOC Beau Mayne *Mr. Dourthe à Parempuyre / Blanquefort (Gironde)* *Cépage :* 15 % cabernet sauvignon - 80 % merlot - 5 % cabernet franc → *Belle robe rubis profond, bouche ronde & tanins soyeux. Jolie finale fruitée.*	20 € 4 € LE VERRE 12 cl	11 € 50
Le Blayais & le Bourgeais		
. Côtes de Bourg AOC *Château Grand Chemin* *Mr. Marsaux-Donze à Teuillac (Gironde)* *Cépages :* merlot - cabernet sauvignon - de cabernet franc → *Le nez est aromatique et la bouche est fraîche, fruité et souple.*	24 €	13 €
Le Libournais		
. Saint - Emilion AOC ♥ *Château Haut Gros Caillou* *Mr. Thiénot à Saint - Sulpice de Faleyrens (Gironde)* *Cépages :* 80 % merlot - 20 % cabernet franc → *La finesse d'un Saint-Emilion … Il se classe à la hauteur des grands vins de son appellation. Le cachet si personnel de ses vins, leur distinction, leur bouquet ne peut laisser insensible le palais des plus fins gourmets. Les vins sont totalement élevés en barriques pour partie neuves. Vins fruités, élégants, très souples et finement boisés.*	40 €	
Entre Garonne & Dordogne		
. Cadillac - Côtes de Bordeaux AOC *Château De Ricaud* *Mr.Thiénot à Cadillac (Gironde)* *Cépages :* 30 % merlot - 70 % cabernet sauvignon → *Fait rare dans l'appellation, ce vin est issu à 70 % de cabernet-sauvignon. Avec une robe d'une grande intensité, ni le bouquet, complexe, sur les fruits rouges et noirs, ni le palais, puissant, généreux et solidement charpenté.*	29 €	15 € 50
Les Graves		
. Graves AOC Hautes Gravières *vignobles Dourthe à Parempuyre (Gironde)* *Cépages :* Merlot, Cabernet-sauvignon, Petit verdot → *Belle couleur rubis sombre. Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées. La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur*	31 € 6 € LE VERRE 12 cl	
. Pessac - Léognan AOC ♥ *Château La Garde* *vignobles Dourthe à Martillac (Gironde)* *Cépages :* 31 % merlot - 67 % cabernet sauvignon - 2 % petit verdot → *On retrouve dans ce grand vin puissant et riche en couleur toute la finesse, l'élégance et la complexité qui caractérise les Pessac - Léognan.*	43 € 00	
Le Médoc		
. Médoc AOC Cru Bourgeois ♥ **Château de l'Estran** *à Jau - Dignac - et - Loirac (Gironde)* *Cépages :* 35 % merlot noir - 55 % cabernet-sauvignon - 10 % petit verdon → *Souvent primé, ce médoc Cru Bourgeois est une valeur sûre. Robe rouge franc. Nez de fruits rouges mêlés de notes de vanille, d'épices douces. En bouche : la puissance et les tanins sont présents, ponctués d'un léger fruité.*	30 €	
. Haut - Médoc AOC Diane de Belgrave ♥ *Château Belgrave* *à Saint - Laurent - du - Médoc (Gironde)* *Cépages :* 40 % merlot - 55 % cabernet-sauvignon - 5 % cabernet franc → *Diane de Belgrave se distingue par une couleur brillante. Fruité, souple et finement tannique, il offre une finale marquée par une élégante touche boisée.*	40 €	

L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

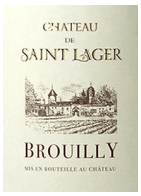
Prix TTC. Service compris.

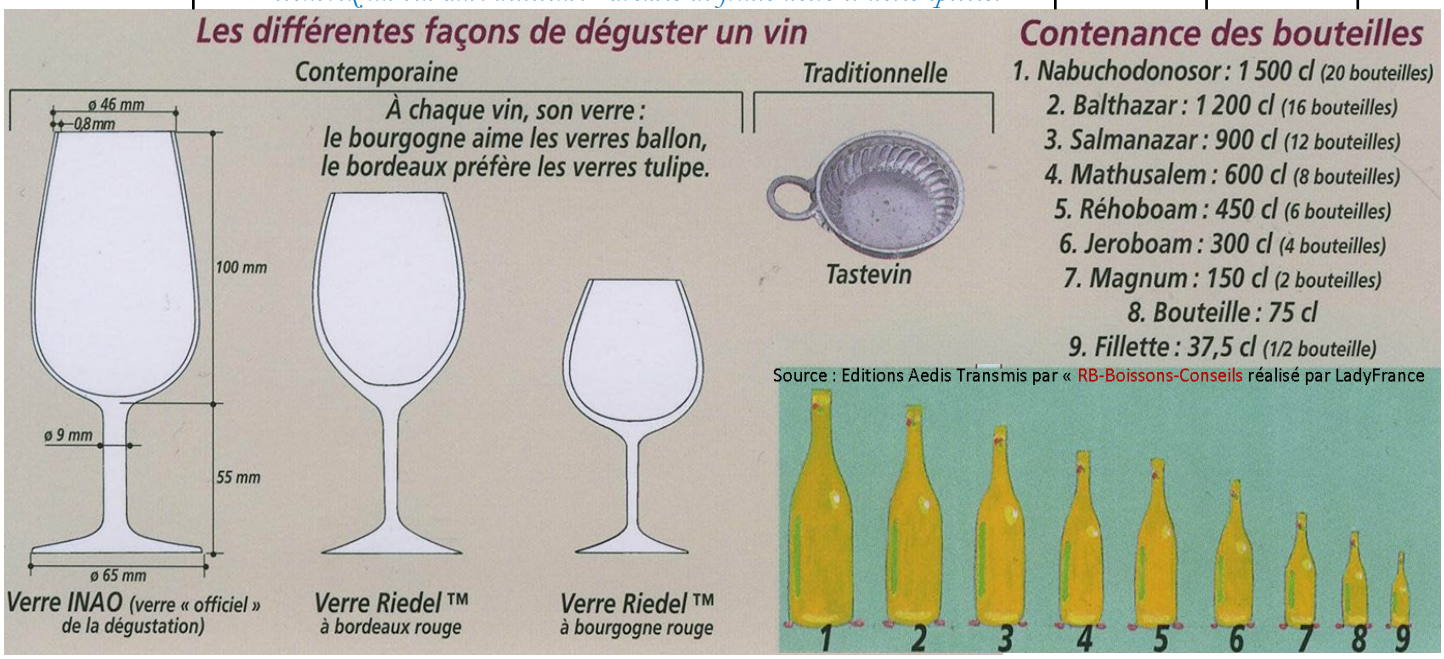
VINS ROUGES

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
VIN DE PAYS		
. **Cabernet** *Cépages : 100 % cabernet* VIN BIB MIS EN BOUTEILLE *→Vin de table, de copains, de partage...*	14 € 4 € LE VERRE 12 cl	
VIN DE PAYS du Val de Loire		
. **Rondais** *Domaine de La Grande Villeneuve* *Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée)* *Cépages : 50 % gamay - 50 % merlot* *→Mr De Goulaine nous propose ici un bi-cépage très équilibré entre le fruité du gamay et le gouleyant du merlot. On notera sa minéralité et des tanins peu présents.*	16 €	
FIEFS VENDEENS		
. **Chantonnay AOC Silex** *Domaine de la Barbinière* *Messieurs Orion Père & Fils à Chantonnay (Vendée)* *Cépages : 5 % gamay - 50 % cabernet franc - 25 % cabernet sauvignon - 20 % pinot noir* *→ Sa couleur est profonde. Son nez complexe se compose de fruits rouges. La bouche est gourmande. Passage en BIO depuis 2019.*	19 €	10 €
. **Vix AOC** *Cuvée M* *Mr. Mercier à Vix (Vendée)* *Cépages : pinot noir - cabernet franc - négrette* *→ Le nez s'ouvre sur des notes de sous bois humides puis sur des effluves très printanières de petits fruits rouges associé à une touche de fougère et de réglisse douce. Bouche structurée et ronde, belle attaque avec un léger final des tanins.*	19 € 4 € 50 LE VERRE 12 cl	10 €
. **Mareuil AOC L'Améthyste** *Le Clos des Chaumes* *Mr Murail à La Couture (Vendée)* *Cépages : 25 % négrette - 75 % cabernet franc* *→ Sa robe couleur rubis, s'ouvre sur un élégant parfum de fruits des bois tel que le cassis, la mûre, les myrtilles et de fruits confits. La bouche est équilibrée et longue, soutenue par des tanins présents.*	21 €	
VALLÉE DE LA LOIRE		
. **Anjou AOC « Château du Pin »** *Mrs. Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire)* *Cépage : cabernet franc - cabernet sauvignon - ...* *→ Tout habillé de rouge profond et parfumé de fruits rouges où se mêlent parfois des arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche présente plus de caractère, et d'ampleur que le simple Anjou Rouge.*	19 €	10 €
. **Saumur Champigny AOC** *Les Rochelins* *Lavigne - Veron à Varrains (Maine et Loire)* *Cépage : 100 % cabernet franc* *→ Belle robe rubis. Il est assez vif avec une bouche très portée sur les fruits rouges. Agréable, souple, généreux et structuré.*	23 €	14 €
. **Saint Nicolas de Bourgueil AOC** *Hauts de la Gardière* *Thierry Pantaléon à Saint Nicolas de Bourgueil (Indre et Loire)* *Cépage : 100 % cabernet franc* *→ Souple, léger et fruité, aux arômes typiques de framboises et de cassis, ce vin de "graves" est à apprécier dans sa jeunesse.*	23 €	14 €
. **Menetou Salon AOC** *Mr Chavet à Menetou Salon (Cher)* *Cépage : 100 % pinot noir* *→ Il a la couleur rubis et un nez parfumé où dominent les fruits mûrs de cerise et de prune. Souple et élégant, c'est un des rares vins que vous pouvez aussi bien boire jeune que mûri.*	30 €	16 €

L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération . Prix TTC. Service compris.

VINS ROUGES (suite)

	la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
BEAUJOLAIS		
		
. Brouilly AOP ♥ *Château de Saint Lager* *Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)* *Cépages : 100 % gamay noir à jus blanc* *→ Souplesse au palais, Les salivaires sont en alerte ! Entrée en fraîcheur qui se poursuit sur une structure longue et enrobée. Les tanins se font discrets, la tension est contenue. Tout en nuances, parfaitement équilibré, il se fait coulant, gourmand, comme caressant. En deux mots : Harmonie et Plaisir.*	30 € 5 € 80 LE VERRE 12 cl	
. Régnié AOP ♥ *Château de Pizay* *Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)* *Cépage : 100% gamay noir à jus blanc* *→ Dernier né des crus Beaujolais, il se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges. Attaque souple qui se finit tout en rondeur en bouche.*	23 €	
. Morgon - Grand Cras AOP *Château de Pizay* *Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)* *Cépage : 100% gamay noir à jus blanc* *→ Fleuron du vignoble, charpenté, robuste et puissant, il se distingue d'emblée par l'éclat de sa robe grenat et sa forte personnalité qui lui permet de traverser les années.*	25 €	16 €
VALLEE DU RHONE		
. Côtes de Rhône AOP *Les Fouquières* *Maison Henri Bouachon à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)* *Cépages : syrah - grenache* *→ Un vin au nez de fruits mûrs écrasés tels que le cassis ou la framboise. Saveur en bouche également très fruité et agréable.*	22 €	15 €
PAYS du LANGUEDOC		
. Fitou AOP **Via Fonteius** ♥ *Vignobles Gérard Bertrand à Narbonne (Aude)* *Cépage : Carignan - 50 % Grenache noir - Mourvèdre - Shiraz - Syrah* *→ Le Château de la Grange s'étend sur le territoire de la Palme, en territoire maritime, dans le département de l'Aude. Les raisins y sont cultivés en agriculture biologique et bénéficient, grâce à la proximité de la côte, d'un microclimat apportant beaucoup de fraîcheur à la vigne et permettant d'obtenir un délicieux vin expressif et très aromatique. Découvrez un vin aux délicieux arômes de fruits noirs et notes épicées.*	26 € CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	



L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

Prix TTC. Service compris.

Digestif

2 cl.....3 € 50 *4 cl*.....6 € 50

Crème de cassis, mûre, pêche, griottes
Marie-Brizard, Get 27, Get 31, Menthe pastille, Vodka,
Liqueur de Cognac aux amandes , Liqueur de Cognac à l'orange
Cognac, Cerises à l'eau de Vie,
Calvados, Cointreau, Bailey's, Kamok (Liqueur de café)

Eaux de Vie

2 cl.....4 € *4 cl*.....7 €

Poires *ou* **Vieilles Prunes**

Les Boissons Chaudes

Coffee Cocktail 20 cl (3 cl alcool).....7 € 00
Irish Coffee (Whisky) - French Coffee (Cognac),
Vendéen Coffee (Kamok) - Antillais Coffee (Rum braun)

Café, Déca ..... **1 € 80**
Grand Café, Grand Déca ..... **3 € 50**
Petit Crème ..... **1 € 80**
Grand Crème ..... **3 € 50**
Chocolat ..... **3 € 50**
Thé ou Infusion ..... **3 € 00**
Café ou Chocolat Viennois ..... **4 € 00**
Capuccino ..... **4 € 50**

L' abus d' alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération.

Prix nets