

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2019)

VINS EFFERVESCENTS

	PRIX TTC	HTVA
A) CREMANT DE LOIRE, Domaine T. Michaud	14,28	11,80
Le crémant de Michaud est un succès. A la robe citron pâle, succède un nez délicat d'agrumes, finement éthéré, surmonté d'une touche florale. La bouche présente une mousse crémeuse, des bulles fines et une finale digeste et rafraîchissante. Un vin joyeux que l'on a envie de déguster et de redéguster!		
B) CREMANT DE LOIRE ROSE, Domaine T Michaud	14,46	11,95
Issu d'un assemblage de Pinot noir, de Cabernet franc et de Chardonnay, ce vin se drape d'une robe framboise, avec un nez fin nuancé de groseille et de fraise, une bouche à la fois douce et fraîche, gourmande et longue. Une jolie bouteille et jolie couleur!		
C) CREMANT DE BOURGOGNE, Domaine André Bonhomme	20,33	16,80
Très agréable, il séduit par sa robe or clair, ses fines bulles et son nez délicat à la fois éthéré, légèrement miellé et fruits à pépins. Sa bouche est élégante, avec une mousse fins, raffinée et une belle longueur gustative.		
C) CHAMPAGNE BRUT Grand Cru, Lilbert & FILS (100% Chardonnay)	35,57	29,40
Les champagnes Lilbert comptent parmi les plus anciens de la Côte des Blancs. Cette cuvée classée grand cru (Cramant), issue de 100% chardonnay, est renommée auprès des amateurs. Elle présente à l'œil une mousse fine et crémeuse. Le nez délicat, discrètement éthéré, évoque une fraîcheur citronnée nuancée de fruits à pépins (pomme). La bouche enveloppante charme par une mousse délicate, une finale racée, subtile. Du travail d'orfèvre. Superbe !		

VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS

A LA FRANCE

I) DOMAINE DAVID DUBAND 2017

David Duband a sans cesse progressé ces 10 dernières années. Ces vins ont gagné en profondeur, en intensité et en complexité. Aujourd'hui il fait partie des meilleurs viticulteurs de la Côte de Nuits. Les 2017, très aromatiques, ont un côté très savoureux qui les rend déjà très agréables à boire dès à présent. Mais leur équilibre permettra aussi d'attendre quelques années afin qu'ils atteignent leur pleine maturité. A encaver sans hésiter !

Côtes de nuits et gibiers constituent un accord parfait .

Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste »	24,84	20,70
Nuits St-Georges	50,34	41,60
Morey St-Denis	50,34	41,60
Chambolle-Musigny	61,35	50,70
Vosne Romanée	61,35	50,70
Morey St-Denis 1^{er} cru « Clos Sorbé » (6 blles)	68,12	56,30
Nuits st-Georges 1^{er} cru « Les Procès »	68,12	56,30
Nuits St-Georges 1^{er} cru « Les Pruliers »	68,12	56,30
Chambolle-Musigny 1^{er} cru « Les Sentiers » (6 blles)	110,23	91,10
Echezeaux Gd Cru (12 blles)	179,69	148,50
Clos Vougeot Grand Cru (6 blles)	179,69	148,50
Clos de la Roche Grand Cru (6 blles)	179,69	148,50
Latricières Chambertin Grand Cru (3 blles)	264,32	218,45

II) DOMAINE MICHEL DUPONT-FAHN

Meursault « VV », 2018 (à boire-2023 et +)	38,24	31,60
Superbe Meursault à la robe or clair à reflet verdâtre, au nez finement toasté et miellé agrémenté de fruits à noyau et d'une touche florale. La bouche, à la fois moelleuse et grasse se prolonge longuement. (Poissons de mer et de rivière, coquille St Jacques, homard, crustacés, langoustine, escargots)		
Puligny-Montrachet « Les Grands Champs » 2018 (à boire-2023 et +)	44,35	36,65
Le Puligny 2018 présente un nez racé de fruits secs (noisette, amande grillée) rehaussé de fruits à pépins bien mûrs et finement toasté. La bouche est ronde, souple, agréable et fine. (Poissons, crustacés volaille, waterzooi, soufflé au fromage)		

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2019)

Auxey-Duresses « Les Vireux » 2018 (à boire-2023) 20,81 17,20

La robe est pourpre clair. Le nez conjugue le bonbon à la violette, les épices des notes de framboises et de cerises mures. La bouche est moelleuse, souple avec des tanins fins. (*lapin, veau, volaille*)

Monthélie rouge 1^{er} cru « Les vignes rondes » 2018 (à boire-2025) 28,62 23,65

A la robe rubis pourpre succède un nez délicat floral, épicé, bonbon à la cerise, framboise et un soupçon de vanille. La bouche bien que légèrement charnue est moelleuse, souple et gourmande. (*viandes roties, poulet fermier, pièce de boeuf*)

III) DOMAINE PIERRE GAILLARD

Fidèle à lui-même Pierre Gaillard fait des Condrieu aromatiques, francs, à la bouche souple et coulante, à la finale intense et longue. Ses rouges ont un petit côté charnu et toujours cet équilibre acidité/moelleux qui les rend originaux et constituent la signature de la propriété. Même après quelques années de garde ils conservent cette fraîcheur et cette harmonie. Les rouges s'harmonisent parfaitement avec le gibier. Le Condrieu est idéal avec les asperges, le chèvre sec, les écrevisses et les grands crustacés

Condrieu 2017 (G : à boire-2021) (6 blles) 36,72 30,35

St Joseph « Clos Cuminailles » 2015 (G : à boire 2023 et +) 24,62 20,35

Cornas 2016 (G : à boire 2025 et +) 36,72 30,35

Côte Rôtie 2016 (à boire-2024 et +) 45,62 37,70

IV) DOMAINE DE LA CHARBONNIERE, M MARET

Châteauneuf-du-Pape blanc 2017 (à boire-2022) 30,01 24,80

Ce vin à la fois floral (fleurs blanches) épicé et fruité (fruit exotique et agrumes) développe une bouche ample, minérale, subtile... Un bien joli vin (poissons fins, chèvre sec, entrées)

Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 (2020-2025) 29,40 24,30

Ce vin présente un nez séduisant d'épices, de pruneau, de baies rouges (cerise, framboise) finement éthéré. La bouche longue, ronde, souple avec des tanins fins est à l'équilibre est parfait (*Gibiers, canard*)

V) DOMAINE DU CAYRON

Gigondas 2015 (2020-2025) 24,87 20,55

Assurément l'un des meilleurs domaines de Gigondas. Le 2015 présente une robe rubis d'intensité moyenne à reflet orangé léger. Le nez s'exprime directement sur une note fruitée (cerise) agrémentée d'épices et finement grillée. La bouche est moelleuse, souple, ample avec un bel équilibre et des tanins délicats. Une belle bouteille. (*Gibier, canard, viandes rouges, fromages*)

B) VINS D'AILLEURS : Italie – Sicile – Espagne - Portugal

I) FATTORIA LA MASSA (Italie Toscane)

Depuis que le célèbre Stéphane Derenoncourt conseille Gianpaolo Motta, la propriété a beaucoup progressé gagnant à la fois en harmonie et en précision.

La Massa IGT Toscana 2015 (à boire- 2023 et +) 23,72 19,60

Vin délicieux à la robe pourpre, au nez riche dans lequel se retrouvent des parfums de myrtille, de fruits des bois, de violette, de réglisse et de vanille. La bouche est subtile, gourmande intense et longue. Très belle bouteille (*petits gibiers, viandes rôties, volaille en sauce*)

Giorgio Primo IGT Toscana 2014 (2024 et +) 79,86 66,00

Issu de la meilleure partie de la propriété, ce vin dont la production est limitée à 7.000 bouteilles fait partie des « super toscans ». Ce grand vin provient d'un assemblage de 50% de cabernet sauvignon, 40% merlot et 10% petit verdot. Robe pourpre soutenu ; Nez intense, riche, avec des nuances de poivre noir, d'épices, de cuir et de fruits noirs ; Bouche ample, pleine, charnue, intense longue et bien structurée (*petit gibier, canard, gigot d'agneau*)

II) PRINCIPI SPADAFORA (Sicile)

Don Pietro, Blanc 2015 (à boire) 15,49 12,80

Don Pietro est un polycépage mélange d'Inzolia, Catarrato et Greco. Sa robe est jaune citron à reflets dorés, son nez est plaisant avec des notes florales et de fruits exotiques frais (pêche, melon). La bouche coulante, légère, rafraichissante se termine sur des notes exotiques et muscatées (*poissons, plats froids, entrées*)

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2019)

III) JANE VENTURA (Espagne – Catalogne)

Malvasia de Sitges, Penedès 2016 (à boire)  **18,88 15,60**
Joli vin à la robe dorée, au nez marqué par une belle minéralité, avec des touches d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche présente de la finesse et dégage une agréable fraîcheur que complète une matière à la fois fruitée et minérale. (*Apéritif, entrées froides, poissons, buffet*)

IV) VINA SASTRE, (Espagne - Ribera del Duero)

Crianza 2016 (G : 2023 et +) **19,90 16,45**
Ce domaine découvert au voyage œnologique 2008 réalise des vins délicieux parfaitement équilibrés. Le crianza 2015 présente un nez de cerise noire, de cassis et de mûres agrémenté de vanille et légèrement épicé. La bouche moelleuse, ronde, souple présente des tanins fins et une belle persistance gustative. Bon rapport qualité/prix (*bœuf, agneau, gibier, fromages affinés*)

V) QUINTA DO PERDIGAO (Portugal- Dao)

Alfrocheiro 2012 (à boire-2022) **18,76 15,50**
Robe rubis foncé, nez où dominant les fruits rouges compotés et la griotte, le tout rehaussé de poivre noir et de garrigue, bouche charnue intense et longue.

Touriga nacional 2009 (à boire-2022 et +) **29,65 24,50**
Issu de l'un des cépages emblématiques du Portugal, ce vin présente une robe rubis pourpre, un nez complexe où dominant les fruits mûrs et les épices. La bouche est ample, équilibrée, racée et présente une belle persistance aromatique. (*Grillades, viandes rouges*)