

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2020)

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 Bourgogne

I) DOMAINE DAVID DUBAND 2017

Au fil des ans les vins de David Duband ont gagné en profondeur, en intensité et en complexité. Actuellement il fait partie des meilleurs viticulteurs de la Côte de Nuits. Les 2017, très aromatiques, très savoureux sont déjà très agréables à boire. Mais leur équilibre permettra aussi d'attendre en quelques années leur pleine maturité. A encaver sans hésiter !
Côtes de nuits et gibiers constituent un accord parfait .

Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » (35 blles)	24,84	20,70
Nuits St-Georges(18 blles)	50,34	41,60
Morey St-Denis (12 blles)	50,34	41,60
Chambolle-Musigny (14 blles)	61,35	50,70
Vosne Romanée (18 blles)	61,35	50,70
Morey St-Denis 1^{er} cru « Clos Sorbé » (3 blles)	68,12	56,30
Nuits st-Georges 1^{er} cru « Les Procès » (21 blles)	68,12	56,30
Nuits St-Georges 1^{er} cru « Les Pruliers » 18 blles)	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 « Vieilles Vignes», 2019 (à boire-2024 et +)

38,96 32,20

L'œil est attiré par cette belle robe or soutenu avec une petite pointe de vert. Le nez est direct et exprime des arômes éthérés, beurrés, de fruits à noyau finement exotiques avec une touche florale. La bouche ronde, juteuse, pleine présente une finale intense et gourmande. Belle réussite ! (Poissons de mer et de rivière, coquille St Jacques, homard, crustacés, langoustine, escargots)

Puligny-Montrachet « Les Grands Champs » 2019 (à boire-2024 et +)

45,07 37,25

A la robe d'un or vert clair succède un nez plaisant finement toasté, miellé, de fruits à noyau, légèrement beurré avec une touche fleurie. La bouche moelleuse, équilibrée est à la fois riche et séveuse, de belle longueur. Une bien belle bouteille. (Poissons, crustacés volaille, waterzooi, soufflé au fromage)

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2020)

Auxey-Duresses « Les Vireux » 2019 (à boire-2024 et +) **23,23** **19,20**

Drapé dans une robe rubis à reflet pourpre, le nez dégage des impressions des bonbons à la violette, d'épices combinées à des notes de petits fruits rouges. La bouche est souple, ample avec des tanins fins et une finale fruitée et éthérée (*lapin, veau, volaille, faisan*)

Monthélie rouge 1^{er} cru « Les vignes rondes » 2019 (à boire-2026) **29,40** **24,30**

Robe un peu plus soutenue que celle de l'Auxey-Duresses ; nez à la fois floral, épicé, petits fruits rouges (cerise, framboise), légèrement éthéré et un soupçon de vanille ; bouche à la fois moelleuse, équilibrée et légèrement charnue avec une pointe de griottes, des touches florales et légèrement épicée. Bref l'ensemble est parfaitement réussi (*Rôti, poulet fermier, pièce de bœuf, gibier à plumes*)

III) DOMAINE CORSIN

Saint Véran « Vieilles Vignes » 2018 (à boire-2024) **19,48** **16,10**

Le domaine Corsin est l'une de nos plus belles références en Bourgogne. Son St Véran reste à travers le temps d'un excellent rapport qualité/prix. D'une belle robe dorée, le 2018 est marqué par les fruits à pépins (pomme et surtout poire) avec une note minérale, miellée et fleurs blanches. Sa bouche est souple avec une agréable fraîcheur et une finale citronnée. Un joli vin. (*Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, cuisses de grenouille, écrevisse*)

Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2018 (2024-2026) **23,35** **19,30**

Une jolie robe jaune or soutenu, un nez plaisant finement vanillé avec des fruits à pépins et du miel, une bouche ronde, généreuse, équilibrée avec une belle longueur et une finale aux notes de pains grillés, telles sont les caractéristiques de ce beau vin de garde (*Poissons, viandes blanches, crustacés*)

B La vallée du Rhône

I) 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 2019 (G : à boire-2022) **37,38** **30,90**

Nez de fruits exotiques (litchi) et fruits à chair blanche (pêche), pointe de violette. En bouche, le vin est bien équilibré avec de la rondeur et du gras (*Crustacés, poissons fins, fromage de chèvre*)

St Joseph blanc 2019 (à boire-2027 +) **25,47** **21,05**

Vin monocépage 100% Roussane : Robe or brillante, nez de fleurs blanches et de fruits secs, bouche ample et aromatique (*poissons, fromage de chèvre*)

Crozes Hermitage rouge 2018 (à boire-2023 +) **21,72** **17,95**

Nez de petits fruits rouges (groseille) mais aussi des notes fleuries (violette) et une touche de réglisse. La bouche est généreuse et gourmande avec des notes de fruits rouges et d'épices (*viandes rouges, canard, petit gibier*)

St Joseph rouge 2018 (à boire-2023 et +) **22,69** **18,75**

Le nez s'exprime directement sur des notes fruitées et épicées. La bouche est ronde et équilibrée avec une agréable fraîcheur et des tanins fins (*Canard, volaille, veau, agneau*)

St Joseph « Clos Cuminailles » 2018 (G : à boire 2026 et +) **26,56** **21,95**

Issu de l'une des plus belles parcelles de l'appellation, il présente un nez plus complexe encore que le St Joseph rouge classique. En bouche le vin a davantage de profondeur et des tanins soyeux avec des notes fruitées (*canard, pâté de gibier, volaille sauvage, veau, rôti, agneau*)

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

Robe violacée. Nez de fruits noirs (cassis, mûre) avec des notes épicées. En bouche, le vin présente une belle structure, de la rondeur et des tanins fins. (*Viandes rouges, canard, lièvre à la royale*)

Côte Rôtie 2016/2018 (2023 -2028) **48,52** **40,10**

Vins bien équilibrés entre élégance et puissance à la fois fins et charnus. Très belle bouteille (*canard, chevreuil, marcassin, rognons*)

VINS EFFERVESCENTS
VINS EXCEPTIONNELS DE FRANCE ET D'AILLEURS (2020)

II) DOMAINE DE LA CHARBONNIERE, M MARET

Vacqueyras 2016 (à boire-2023) **19,48 16,10**

Très belle réussite de l'A.O.C. Le nez exprime des notes de cerises noires, de framboise, de garrigue et d'épices. La bouche est équilibrée, élégante avec des tanins fins. Les arômes de bouche sont marqués par les baies noires et les épices (Côtes d'agneau, gigot, côte à l'os, grillade)

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*)


III) 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*)

C) La vallée de la Loire

I) CHATEAU DE VILLENEUVE 

« **Les Cormiers** » **Saumur blanc 2018** (à boire-2028)  **22,51 18,60**

Référence de l'appellation grâce à l'exigence et la passion de J-P Chevallier, le Château de Villeneuve est depuis de nombreuses années une propriété phare de la région. «Les cormiers» est sa cuvée haut de gamme en blanc. Sa robe or clair, son nez plaisant, délicat, mélange de fleurs blanches et de fruits exotiques rehaussé d'une touche toastée, sa bouche élégante, minérale avec des notes d'agrumes en font un vin très réussi et très séducteur. (*Crustacés, St Jacques, poisson au beurre blanc, saumon, rillettes, chèvre*)


« **Vieilles Vignes** », **Saumur Champigny 2016** (2021-2025)  **19,12 15,80**


JP Chevallier dirige avec talent cette propriété familiale. *Ses VV* offre un nez séduisant de graphite, de cerise, de framboise, agrémenté de notes éthérées et minérales, une bouche gourmande, pleine avec des tanins fins et une belle longueur. (*Agneau, lapin, tome de Savoie*)

II) Domaine Yannick Amirault 

Bourgueil « Les Quartiers » 2017(G : 2020-2024)  **16,76 13,85**

Robe rubis foncé, nez à la fois minéral, épicé et fruité (cassis, aïrelles, baies sauvages) avec une pointe réglisse et torréfiée. Bouche moelleuse avec une belle rondeur. Un vin déjà très agréable à boire. (*Lapin, volaille, foie de veau*)

Bourgueil « La Petite Cave » 2017(G : 2023-2028)  **26,56 21,95**

Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Malgagnes » 2018(G : 2023-2028)  **26,56 21,95**

Ces deux cuvées sont plus complexes que la cuvée « les quartiers » et évolueront plus lentement, les tanins sont plus fins et la longueur en bouche plus marquée (*Côte de veau, gigot, gibier, viande rouge*)

D) VINS D'AILLEURS : Italie

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

Issu de la meilleure partie de la propriété et vinifié sous les conseils de Stéphane Derenoncourt 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*)