

## BIENVENUE EN BOURGOGNE – ENTAMEZ VOTRE VOYAGE GUSTATIF

### Climats de Bourgogne

Vous plongez dans dans l'ADN des vins de Bourgogne. Les Climats sont une particularité unique au monde, inscrits au Patrimoine mondial de l'humanité depuis juillet 2015. Avec une histoire de 2000 ans, le vignoble de Bourgogne s'est enrichi de l'expérience des

Hommes, de l'observation des sols, des conditions météorologiques ultra-locales... Il en résulte une mosaïque de parcelles aux qualités reconnues et identifiées : les Climats et lieux-dits.

[www.climats-bourgogne.com/fr/](http://www.climats-bourgogne.com/fr/)



CLIMATS DU VIGNOBLE  
DE BOURGOGNE  
PATRIMOINE MONDIAL

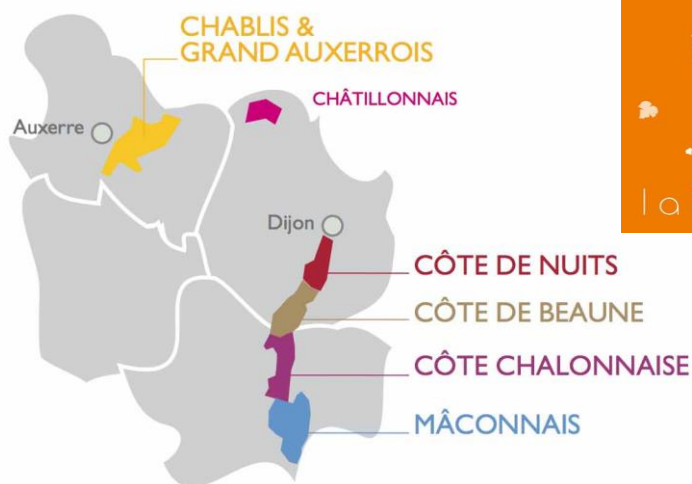


Entre Auxerre et la région de Mâcon, sur seulement 28 841 hectares, la Bourgogne viticole produit 100 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Parmi

les plus prestigieux au monde, ces vins sont façonnés par les vignerons et négociants-éleveurs de six régions aux caractères bien distincts.

Partez à la découverte de ces terroirs d'exception, entre panoramas vallonnés, falaises monumentales et coteaux baignés de soleil...

Les informations œnologiques sur notre carte des vins sont issues des guides du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)



## VINS AU VERRE - 12 cl



Consultez l'ardoise



## APERITIFS SUGGESTIONS FAV - 12 cl

Kir (Bourgogne Aligoté & crème de cassis)	5.00 €
Kir Royal (Crémant de Bourgogne & crème de cassis)	8.00 €
Coupe de Crémant Rosé Brut Picamelot	6.00 €
Coupe de Crémant Brut Patriarche	6.00 €
Coupe de Champagne Brut Mailly	12.00 €



# CHAMPAGNES

## | Brut |

NM		Armand de Brignac	Gold	-	490 €
2000		Billecart Salmon	Brut Cuvée	-	161 €
NM		Bollinger	Brut Spécial Cuvée	-	80 €
2002		Bollinger	Brut Vieilles Vignes Françaises	-	990 €
2004		Bollinger	Brut La Grande Année	-	199 €
2002		Dom Pérignon	Vintage	-	390 €
2002		Henri Giraud	Argonnes	-	299 €
NM		Henriot	Brut	-	74 €
NM		Jacquesson	Extra Brut Cuvée 736	-	79 €
NM		Jacques Selosse	Brut Initial	-	155 €
NM		Krug	Grande Cuvée	-	290 €
NM		Laurent Perrier	Cuvée Grand Siècle	-	275 €
NM		Mailly	Brut	-	75 €
2000	G.C.	Mailly	Les Echantons	-	136 €
2006	G.C.	Mailly	Cuvée Intemporelle	-	94 €
2000		Philipponat	Clos des Goisses	-	199 €
2002	G.C.	Philipponat	Cuvée 1522	-	105 €
1999		Salon	Le Mesnil	-	490 €
NM		Veuve Cliquot	Brut	-	90 €
NM		Veuve Cliquot	La Grande Dame	-	299 €



# CHAMPAGNES

## | Rosé |

NM		Bollinger	Brut	½ Bt	68 €
NM		Bollinger	Brut	-	117 €
NM		Henriot	Brut	-	65 €
NM		Krug	Brut	-	390 €
NM		Laurent Perrier	Brut	-	149 €
NM	G.C.	Mailly	Brut	½ Bt	35 €
2006	G.C.	Mailly	Intemporelle	-	119 €
NM		Philipponat	Brut	½ Bt	29 €
2003	1er Cru	Philipponat	Brut Cuvée 1522	-	166 €



# CREMANTS DE BOURGOGNE

NM		Louis Boillot	Brut	-	52 €
NM		Louis Picamelot	Brut	-	27 €
NM		Patriarche	Brut	-	27 €
NM		Louis Picamelot	Rosé	-	27 €
NM		Patriarche	Rosé	-	27 €





# VILLAGES & PREMIERS CRUS

## | Bourgogne Aligoté |

Vivace. Notes d'agrumes. Idéal avec gougères, persillé, escargots, salades, huîtres, fromage de chèvre. Et en Kir !

2017		André Goichot	-	22 €
------	--	---------------	---	------

## | Bourgogne Chardonnay |

Registre aromatique large et persistant. Vivace. Idéal à l'apéritif, avec poissons et fruits de mer.

2016	Vieilles Vignes	Albert Bichot	-	31 €
2016	Sélection	Domaine Jacqueson	-	33 €
2017	Les Dressolles	André Goichot	-	26 €
2017	Pinot Beurot	Château de Meursault	-	42 €
2017		Domaine Lequin Colin	-	27 €

## | Bourgogne Vezelay |

Spontané et frais. Se marie avec les fruits de mer et les poissons d'eau douce. Il s'accorde aussi très bien avec les gratins de pâtes et riz.

2016		Simmonet Febvre	-	26 €
2018	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Domaine Jacob Frerebeau	-	35 €

## | Bourgogne Hautes Côtes de Beaune |

Arômes de fleurs blanche, miel. Jeune : avec escargots, poisson fin. A maturité sa rondeur met en valeur des plats plus riches (poissons en sauce)

2016		Denis Carré	-	34 €
2017	Les Guignottes	André Goichot	1/2 Bt	19 €

## | Petit Chablis |

Arômes iodés. Notes de fleurs blanches, agrumes, fond minéral. Bouche vive et légère. Avec tartares, fruits de mer, escargots.

2017		William Fèvre	-	36 €
------	--	---------------	---	------



## | Chablis |

Frais mais persistance longue. Très sec et fin. Avec terrines de poisson, volailles, poissons grillés, cuisine exotique. Ou à l'apéritif.

2015	1 <sup>er</sup> Cru		Simmonet - Fèbvre	-	39 €
2015	1 <sup>er</sup> Cru	Les Vaillons	William Fèvre	-	65 €
2016	1 <sup>er</sup> Cru	Montmains	Simmonet - Fèbvre	-	45 €
2017			William Fèvre	-	39 €



## | Fixin |

Belles notes florales et d'agrumes. Attaque franche, puis ronde mais avec beaucoup de finesse. Avec des poissons en sauce.

2018	1 <sup>er</sup> Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	65 €
------	---------------------	--------------	-------------------	---	------

## | Vougeot |

Opulent et fin. Gamme aromatique épicée, confite. Avec crustacées, langouste, sauces crémees, belles volailles, ris de veau.

1999 *	1 <sup>er</sup> Cru	Le Clos Blanc de Vougeot	Domaine de la Vougeraie	-	190 €
2006	1 <sup>er</sup> Cru	Les Cras	Bertagna	-	99 €

\* Les vieux millésimes ont un caractère particulier.

## | Savigny les Beaune |

Vin net et franc. Attaque vive puis gras persistant, quelque fois épicé. Avec poissons d'eau douce en sauce blanche, œufs.

2009	1 <sup>er</sup> Cru	Les Gravains	Pauvelot - Maldant	-	99 €
2017		Les Goudelettes	Domaine Ecard	-	39 €

## | Beaune |

A déguster assez jeune sur le fruit ou plus mûr pour son gras et son moelleux. Sa fraîcheur fait des merveilles sur les volailles et veau.

2002 *	1 <sup>er</sup> Cru	Du Château	Bouchard Père & Fils	Magnum	110 €
2003		Clos des Mouches	Joseph Drouhin	-	146 €

\* Les vieux millésimes ont un caractère particulier.

## | Monthelie |

Accents vanillés, fleurs blanches, pomme, noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse et ample. Avec viandes blanches rôties.

2015			Germain	-	49 €
2018			Germain	-	50 €



## | Meursault |

Vin riche et gras. Equilibre exceptionnel en octuosité et fraîcheur. Persistant et structuré. Grand seigneur de Bourgogne. Viandes et poissons nobles.

2001 *	1 <sup>er</sup> Cru	Les Gouttes d'or	Bouchard Père & Fils	-	109 €
2002		Les Clous	Javillier	-	131 €
2010	1 <sup>er</sup> Cru	Les Charmes	Domaine des Comtes Lafon	-	395 €
2015		Les Tillets	Denis Carré	-	80 €

\* Les vieux millésimes ont un caractère particulier.



## | Saint Aubin |

Equilibre subtil entre fraîcheur et octuosité. Arômes de fleurs blanches, silex, amande, fleur d'oranger dans sa jeunesse.

2016	1 <sup>er</sup> Cru	Le Charmois	Lamy Pillot	-	79 €
2017		Les Pucelles	Gilles Labry	-	45 €

(Sélection Guide – Hachette 2020)

## | Puligny-Montrachet |

Arômes lactiques et minéraux. Concentration et grande race. Equilibre et complexité aromatique. Avec des mets délicats et riches.

2009		Les Champs Gains	Louis Jadot	-	95 €
2010	1 <sup>er</sup> Cru	Le Cailleret	Domaine de la Pousse d'Or	-	154 €

\* Les vieux millésimes ont un caractère particulier.

## | Chassagne-Montrachet |

Arômes d'aubépine, accacia, verveine, noisette, beurre. Avec l'âge : miel et poire mûre. Gras, persistant, opulent et puissant. Viandes blanches.

1989			Chartron et Trébuchet	-	99 €
2001	1 <sup>er</sup> Cru	Morgeot	Bouchard Aîné et Fils	-	119 €
2010	1 <sup>er</sup> Cru	Morgeot	Domaine Morey	-	98 €

## | Maranges |

Fleurs blanches, notes de pierre à fusil. Souplesse et subtilité, tout en nuances florales, pour entrées froides aux légumes, terrines de poissons.

2014			Noëllat	-	35 €
2014			Patriarche	-	37 €

## | Bouzeron |

Nez : acacia, fleurs blanches, noisettes. Arômes minéraux, complètent, avec le citron, son bouquet classique. Rondeur pointue, corps charpenté.

2017			Louis Jadot	-	32 €
------	--	--	-------------	---	------

## | Rully |

Arômes fleurs des haies. Plus mûr : miel, fruits secs. Palais fruité, vif et rond. Avec poissons de rivière poêlés, de mer en sauce ou crustacés chauds.

2018			Philippe Milan	-	42 €
------	--	--	----------------	---	------

## | Mercurey |

Arômes de fleurs blanches, noisette, amandes et épices. Une touche minérale participe à sa typicité. Avec poissons et fruits de mer ou en apéritif.

2017	Vieilles Vignes		François Raquillet	-	50 €
------	-----------------	--	--------------------	---	------



## | Givry |

Miellé et citronné. Fruits secs. Bouche fine. Équilibre entre moelleux et acidité. Belle longueur en bouche. Idéal avec le brochet, viandes blanches.

2014	1 <sup>er</sup> Cru	Les Galaffres	Domaine Chofflet-Valdenaire	-	44 €
2018	1 <sup>er</sup> Cru	La Grande Berge	Domaine du Clos Salomone	-	70 €
2018			Domaine Denisot	-	42 €

## | Montagny |

Exclusivement blanc. Notes d'accacia, aubépine, chevefeuille. Vin frais, jeune de caractère, retours d'arômes épicés. Veau en sauce blanche.

2012		Domaine de la Framboisière	Faiveley	-	29 €
2016		1 <sup>er</sup> Cru Les Resses	André Goichot	-	39 €

## | Mâcon |

Exclusivement blanc. Notes fleurs de printemps, agrumes. Vins fins, secs mais bien fruités. Bonne concentration. Apéritif. Facile à associer.

2008		Milly Lamartine	Heritiers Comte Lafon	-	45 €
2013			Faiveley	½ Bt	14 €
2015			Domaine Perraud	-	30 €
2017		Lugny Saint Pierre	Bouchard Père & Fils	-	26 €
2017	Cuvée Clasique	Macôn Pierre Clos	Domaine Marc Jambon & Fils	-	25 €

## | Saint Véran |

Exclusivement blanc. Son attaque nette et franche, avec des notes d'agrumes, impose des mets qui tempèrent quelque peu son ardeur. Poissons et risotto

2018			Henry Fessy	-	34 €
2018			Henry Fessy	½ Bt	15 €

## | Pouilly Vinzelles |

2015			André Goichot	-	35 €
2017			André Goichot	-	35 €







# GRANDS CRUS

## | Corton Charlemagne |

Délicat. Tonalités beurrées, agrumes, tilleul. Notes miellées. Cuir et truffe pour les millésimes anciens. Puissant, riche, concentré, équilibré. Opulant et rond en bouche. Avec mets nobles eux-mêmes puissants et aromatiques. Foie gras, langouste, volaille et veau en sauce blanche.

1983	Grand Cru		Pierre André	-	239 €
1986	Grand Cru		Bonneau de Martray	-	139 €
1989	Grand Cru		Chartron et Trébuchet	-	149 €
1990	Grand Cru		Olivier Leflaive	-	141 €
1993	Grand Cru	Cuvée François De Salins	Patriarche – Hospices de Beaune	-	145 €
2001	Grand Cru		Patriarche	-	138 €
2008	Grand Cru		Bonneau du Martray	-	349 €

## | Chevalier Montrachet |

Arômes beurre, fougère, fruits secs, épices, miel. Unité parfaite entre corps et bouquet. Onctueux et ferme. Avec foie gras, caviar, homard.

1998	Grand Cru		Bruno Clerc	-	195 €
------	-----------	--	-------------	---	-------

## | Bienvenue Batard Montrachet |

Sec et caressant, enveloppé et rond. Puissance et persistance aromatique. Lotte, poularde, sauce crémée.

1987	Grand Cru		Olivier Leflaive	-	142 €
2009	Grand Cru		Vincent Girardin	-	299 €

## | Batard Montrachet |

Si des nuances apparaissent, les traits sont communs aux Chevalier et Bienvenue. Longueur et subtilité. Avec des mets nobles

1998	Grand Cru		Henri Clerc	-	195 €
2002	Grand Cru		Chartron et Trébuchet	-	304 €

## | Montrachet |

Si des nuances apparaissent, les traits sont communs aux précédents. Grand Seigneur de Bourgogne. Langouste, poissons blancs...

1985	Grand Cru		Jaffelin	-	320 €
1987	Grand Cru		Jaffelin	-	299 €
2008	Grand Cru		Louis Jadot	-	690 €
2010	Grand Cru		Louis Jadot	½ Bt	366 €

## | Chablis |

Au nez, les arômes minéraux sont intenses mais font aussi place au tilleul, fruits secs, amande.

Au palais : équilibre parfait entre acidité et gras.

Permet d'offrir aux foies gras un grand vin sec. Avec mets de grande classe : homards, langoustes, écrevisses, huîtres.

Poissons fins et viandes blanches en sauces crémées.

2003	Grand Cru	Vaudésir	William Fèvre	-	99 €
2010	Grand Cru	Bougros	Long Depaquit - Albert Bichot	-	60 €



# VILLAGES & PREMIERS CRUS

## | Bourgogne |

Nez de fruits rouges et noirs, notes animales et sous bois. Structuré et rond. Structure fluide et légère en bouche. Avec tourtes, salades, pot au feu.

2015	Pinot Noir Secret de Famille	Albert Bichot	-	37 €
2017	Coteaux Bourguignons	Albert Bichot	-	23 €
2017	Gamay	Henri Fessy	-	19 €
2017	Coteaux Bourguignons	Philippe Germain	1/2 Bt	17 €
2017	Côtes d'Auxerre	Simonnet – Fébvre	-	25 €
2017	Côtes d'Or	Louis Latour	-	36 €
2018	Pinot Noir « Les Pierres Dorées »	Louis Latour	-	42 €

## | Hautes Côtes de Nuits |

Ni trop tannique ni trop charnu, il plaît aux viandes blanches, lapin, agneau, canard. Egalement avec cuisine légèrement épicée. Facile à accommoder.

2018	Les Dames Huguettes	René Lamy	-	40 €
2018		Albert Bichot	1/2 Bt	22 €
2018		Domaine Jacob – Frerebeau	-	36 €

## | Côte de Nuits Villages |

Fruits rouges, sous bois. Large et puissant en bouche. Gras et rond mais tannique dans sa jeunesse. Avec terrines, pâtés, abats, porc en sauce, agneau rôti

2013		Bouchard Père & Fils	-	47 €
2014	Les Vignottes	Confuron	-	82 €
2017		André Goichot	-	45 €

## | Hautes Côtes de Beaune |

Griotte, framboise, cassis, réglisse, sous bois. Bourguignon classique, facile à accommoder dans une cuisine ni trop épicée, ni trop lourde.

2017		André Goichot	-	29 €
2018		Denis Carré	-	34 €
2018		Philippe Germain	1/2 Bt	22 €
2018		Philippe Germain	-	32 €

## | Côte de Beaune Villages |

Exclusivement rouge. Souples, ils accompagnent une cuisine gourmande et familiale. Belle diversité aromatique marquée par le fruit.

2014	Villages	Louis Jadot	1/2 Bt	24 €
2014	Villages	Bouchard Père et fils		39 €





## | Marsannay |

Notes fruits rouges. Attaque en bouche puissante. Bonne longueur. Avec viandes rouges, charcuteries, gibier.

2014		Château de Marsannay	-	46 €
2017		Château de Marsannay	-	55 €
2017	Champs Pedrix	Domaine Clemencey	-	43 €

## | Fixin |

Bouquet floraux, fruits rouges, poivré. Structure tanique. Masculin mais délicat. Avec porc braisé, entrecôte, civets de volaille.

2016		Albert Bichot	-	60 €
2017	1 <sup>er</sup> Cru Les Hervelets	Domaine Clemencey	-	69 €

## | Gevrey Chambertin |

Exclusivement rouge. Puissant, riche et corsé en bouche. Tanins au grain fin, sans dureté. Vin de garde. Avec gibiers, viandes rouges

2011		Bouchard Père & Fils	-	99 €
2013	La Justice	Albert Bichot	-	89 €

## | Vosne Romanée |

Exclusivement rouge. Notes de fruits bien mûrs sur fond épicé. Tanins puissants mais veloutés. Vin opulent qui préfère les viandes fortes.

2012	1 <sup>er</sup> Cru Les Malconsorts	Domaine du Clos Frantin	Albert Bichot -	218 €
------	-------------------------------------	-------------------------	-----------------	-------

## | Nuits Saint Georges |

Arômes fruits rouges, pruneaux. A maturité : cuir, truffe, gibier. Vin charpenté, long en bouche. Vin de garde. Avec viandes fortes.

2011	1 <sup>er</sup> Cru Les Crots	Albert Bichot	-	130 €
------	-------------------------------	---------------	---	-------

## | Pernand Vergelesses |

Nez fraise, framboise, violette. Plus âgé : sous bois, épices. En bouche tanins bien fondus. Solide et pulpeux. Avec veau rôti, gigot, gibiers, porc.

2015	Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	1/2 Bt	46 €
2016		André Goichot	-	34 €
2016	Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	-	70 €

## | Aloxe Corton |

Jeune ses arômes suggèrent le jardin au printemps et les petits fruits rouges. Vin racé et fruité. Vin de garde. Puissant, il s'accorde aux viandes rouges

2014	Les Caillettes	Didier Delagrange	-	67 €
2014		Bouchard Père & Fils	-	76 €



## | Savigny les Beaune |

Nez : petits fruits, violette. Corps discrètement tannique, préserve le fruit. Rondeur et volume accompagnent les pièces de bœuf, foie gras poêlé

2015			Albert Bichot	1/2 Bt	34 €
2017	1 <sup>er</sup> Cru	Les Serpentières	Domaine Ecard	-	59 €
2017			Château de Meursault	-	54 €
2017			Bouchard Père et fils	-	49 €

## | Chorey les Beaune |

Au nez : petits fruits rouges, notes de sous bois. Léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère. Facile à accommoder.

2017			Domaine Pauvelot Maldant	-	40 €
2017			Domaine Pauvelot Maldant	1/2 Bt	23 €

## | Beaune |

Nez fruits rouges et noirs, sous bois. Plus mûr : truffe, cuir, épices. Puissance aromatique et texture charnue. Pour viandes musquées et fermes.

2007	1 <sup>er</sup> Cru	Vigne de l'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	-	150 €
2008	1 <sup>er</sup> Cru	Vigne de l'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	-	158 €
2011		Clos de l'Ermitage	Albert Bichot	-	48 €
2015	1 <sup>er</sup> Cru	Du Château	Bouchard Père et fils	1/2 Bt	39 €
2016	1 <sup>er</sup> Cru	Les Tuvilains	Denis Carré	-	62 €
2017			André Goichot	-	46 €
2018			Château de Meursault	-	60 €

## | Pommard |

Exclusivement rouge. Le plus masculin de la Côte de Beaune.

Arômes de mûre, groseille, noyau de cerise, prune mûre. Evolution vers le cuir, le chocolat, le poivre avec le temps.

Vin de garde. Tanins massifs et denses. Avec viandes sauvages, pavé de bœuf, civets ou fromages puissants.

2011	1 <sup>er</sup> Cru	Les Jarollières	Domaine de la Pousse d'Or	-	139 €
2015	Monopole	Clos des Ursulines	Albert Bichot	-	109 €
2016	Monopole	Clos des Ursulines	Albert Bichot	1/2 Bt	58 €

## | Volnay |

Exclusivement rouge. Apprécié pour sa finesse. Présenté comme le vin rouge le plus féminin de la Bourgogne.

Velouté, il se marie aux mets délicats

2017	Veilles Vignes		Didier Delagrange	-	69 €
------	----------------	--	-------------------	---	------

## | Saint Romain |

Bouquet de fruits rouges. Avec le temps : fruits mûrs, épices. Tanins fins et élégants. Avec viandes blanches, volailles, blanquette, veau poêlé.

2012			Christophe Buisson	-	56 €
2015		Le Jarron	Denis Carré	-	43 €



## | Monthelie |

Arômes petits fruits rouges et notes florales de violette, pivoine. Avec l'âge : fougère, épices, sous bois. Velouté et ferme, les tanins sont fins.  
Avec volailles rôties, lapin, agneau, ris de veau, andouillettes, tourtes.

2015		Les Jouerres	Domaine Bohrmann	-	56 €
2016			Gilbert et Philippe Germain	-	37 €
2017			Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	23 €

## | Auxey Duresses |

Nez : cassis, mûre, myrtille, pivoine. En bouche : fin et souple. Charnu.  
Avec viandes blanches, jambon cru, charcuteries, veau et porc rôti, risotto.

2016	1 <sup>er</sup> Cru	Les Duresses	Bouchard Père & Fils	-	53 €
2016		Les Rondières	Gilles Labry	-	39 €
2017		Les Grandes Vignes	Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	26 €
2018		Les Grandes Vignes	Gilbert et Philippe Germain	-	48 €

## | Chassagne-Montrachet |

Nez : griotte, fraise des bois, groseille, framboise, notes animales. Beaucoup d'étoffe en bouche.  
Puissant et tannique il flatte les belles pièces de viande.

2014	1 <sup>er</sup> Cru	Champs de Morgeot	Lamy Pillot	-	75 €
------	---------------------	-------------------	-------------	---	------

## | Saint Aubin |

Cassis, griottes, mûres, notes d'épices et moka. Bouche grasse, soyeuse. Vivace en finale. Avec viandes gouteuses, bœuf, porc rôti, volailles caramélisées.

2016	1 <sup>er</sup> Cru	Les Castets	Lamy Pillot	-	52 €
------	---------------------	-------------	-------------	---	------

## | Santenay |

Arômes de pétales de rose, pivoine, violette, réglisse, fruits rouges. Au palais, attaque intense. Tanins fermes et discrets. Avec plats mitonnés.

2013			Prosper Maufoux	-	42 €
2015			Domaine Saint Marc	-	42 €

## | Maranges |

Bourgeon de cassis, fruits rouge épicé. Bouche fraîche et réglissée tapissée de gras et saveurs poivrées. Tanins fins. Avec volailles et viandes épicées

2017	1 <sup>er</sup> Cru	La Fussière	Patriarche	-	45 €
------	---------------------	-------------	------------	---	------

## | Rully |

Bouquet de fruits noirs et rouges évoluant vers le fruit cuit. Structure solide et fruitée. Avec volaille rôtie ou en sauce, abats et risottos.

2017		Les Chaponnières	Domaine Jacqueson	-	39 €
2017	1 <sup>er</sup> Cru	Préaux	Domaine Jacqueson	-	48 €



## | Mercurey |

Fruits rouges et croquants. Avec l'âge : épices, tabac, fève de cacao. En bouche : vin riche et charnu, fruité et rond. Avec entrecôtes, bœuf, agneau braisé

2014		La Framboisière	Faiveley	-	51 €
2017	1 <sup>er</sup> Cru	Les Vasées	François Raquillet	-	58 €
2017		En Pierre Milley	Domaine Adélie	-	52 €

## | Givry |

Arômes de violette, fraise, mûre, clous de girofle. Assez tannique dans sa jeunesse, il devient rond après 5 ans.  
Avec terrines, tourtes, charcuteries, boeuf

2016	1 <sup>er</sup> Cru	La Grande Berge	Domaine Desvignes	-	41 €
2018	1 <sup>er</sup> Cru	Le Pied de Chaume	André Goichot	-	46 €

## | Mâcon |

Accents de petits fruits rouges et noirs où se marient des accents de sous bois. Charnus et vivants, avec charcuteries et viandes fibreuses.

2015			Domaine Perraud	-	30 €
------	--	--	-----------------	---	------

## | Régnié |

Gamay. Arômes fruits rouges, groseille, framboise, violette. Structure tannique solide et bouche fruitée. Terrines, charcuteries, viandes blanches

2015			Henry Fessy	-	26 €
------	--	--	-------------	---	------

## | Fleurie |

Gamay. D'abord des notes florales, telles que la violette, la pivoine ou l'iris, puis des petits fruits rouges, comme la framboise.  
L'attaque est franche, sans agressivité, car l'acidité est discrète et les tanins d'une grande finesse. Les parfums tapissent le palais.  
Viande blanche, volaille, gigot, andouillette.

2014		Le Pré Roi	Château de Poncié	-	26 €
2014		La Madone	Albert Bichot	-	25 €

## | Moulin à Vent |

2015			Henry Fessy	-	32 €
2016		Château des Jacques	Louis Jadot	-	39 €





# GRANDS CRUS

Si des nuances apparaissent, les traits sont communs entre Chambertin – Charmes C – Latricière C – Mazis C – Griotte C

Arômes framboise, cassis, groseille, réglisse, épices, rose, violette, mousse, sous-bois. Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe. Destiné à au moins 10 ans de garde.  
Ces Grands Seigneurs imposent des mets nobles et complexes pour que la confrontation reste équilibrée. Gibier à poil en sauce au vin, agneau en sauce, coq au vin, volaille laquée, côte de bœuf, fromages à croûte lavée.



## | Charmes Chambertin |

2001	Grand Cru	Humbert Frères	-	213 €
2003	Grand Cru	Humbert Frères	-	155 €
2006	Grand Cru	Geantet Pansiot	-	219 €

## | Clos de la Roche |

Arôme d'humus et truffe précèdent souvent le petit fruit rouge ou noir. Intense et corsé avec l'âge, étoffe tannique dense. Gibiers à plume, entrecôte

2012	Grand Cru	Amiot	-	224 €
------	-----------	-------	---	-------

## | Clos Vougeot |

Les propriétaires sont nombreux : on ne peut donc dessiner un portrait unique de ce vin. Des traits les rapprochent : rose, violette, résédans mouillés, mûre, framboise, menthe, réglisse, truffe. Au palais : riche en sève et en moelleux. Longue persistance. Avec viandes musquées, persillées et tendres.

2012	Grand Cru	David Duband	-	364 €
------	-----------	--------------	---	-------

## | Corton |

Myrtille, groseille, kirsh, violette, sous bois, animal, cuir, poivre. Au palais : puissant et corsé avec de la mâche. Vin de garde. Opulent, le Corton est la figure emblématique de la Bourgogne. Avec viandes fortes et fromages intenses à croûte lavée.

2009	Grand Cru	Les Bressandes	Domaine de la Pousse d'Or	-	209 €
------	-----------	----------------	---------------------------	---	-------





# DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

**Ces vins exclusivement à consommer sur place. La Ferme aux vins a obligation de reprendre la bouteille une fois vide.**

Vin de très longue garde. Chacun dispose d'une personnalité affirmée, liée par ailleurs au millésime et à son évolution. Ces vins expriment toute la subtilité et complexité du Pinot Noir. Bouquet partagé entre petits fruits rouges et noirs, violette, épices, sous-bois. Ces vins développent des arômes tertiaires de truffe, cuir, fourrure. Au palais : corps net et puissant, délicat et sensuel, franc et complet.

Il va sans dire que les mets nobles, viandes fortes et gibiers, volailles sauvages, lui font honneur.

## | DRC |

1995	Grand Cru	Echézeaux	Domaine de la Romanée Conti	-	1700 €
1997	Grand Cru	Echézeaux	Domaine de la Romanée Conti	-	1600 €
1997	Grand Cru	Romanée Saint Vivant	Domaine de la Romanée Conti	-	4990 €
2006	Grand Cru	La Tâche - Monopole	Domaine de la Romanée Conti	-	4890 €
2008	1 <sup>er</sup> Cru	Vosne Romanée	Domaine de la Romanée Conti	-	730 €
2011	1 <sup>er</sup> Cru	Vosne Romanée	Domaine de la Romanée Conti	-	690 €





## AUTRES REGIONS

### | Blanc |

2007		Condrieu	Pierre Gaillard	-	74 €
2007	VDP	Viognier de l'Ardèche	Michel Chapoutier	-	32 €
2018		Muscat Beaumes de Venise	Trésors du Clocher	-	45 €

### | Rosé |

2011		Côtes de Provence	Château Simone	-	70 €
2017		Les Baux de Provence Vin Bio	Mas de la Dame	-	36 €
NM		Les Baux de Provence Vin Bio	Mas de la Dame	½ Bt	20 €
2017		Côte de Provence 'Madam'	Domaine de Cantarelle	-	36 €
		↳ Médaille d'Or Paris 2018			
2018		L'Eté d'Elodie IGP Var	Domaine de Cantarelle	-	24 €
2018		Les Seigneurs de Saint Maur	I.G Château de Saint Maur	-	22 €
2018		Iris IGP Méditerranée	Vallée des Glauges	-	23 €

### | Rouge |

2006/7		Côte-Rotie	Pierre Gaillard	-	123 €
2009		Palette	Château Simone	-	84 €
2009	Châteauneuf-du-Pape	Clos des Papes	Pierre Avril	-	180 €
2010		La Syrare	Alain Gallety	-	122 €
2010	Côte-Rôtie	Les Grandes Places	Gerin	-	149 €
2010	Côte-Rôtie	Les Becasses	Michel Chapoutier	-	104 €
2014		Sancerre	Domaine de la Perrière	-	36 €
2017	Crozes Hermitage	Les Pends	Domaine Pradel	-	35 €
2018		Muscat Beaumes de Venise	Trésor du Clocher	-	45 €

# INTERNATIONAL

## | ROUGES |

2006	Hongrie - Villany	Domaine Gere Attila Kopar	101 €
2006	Italie - Toscane Montpulciano	Poggio Alla Sala	54 €
2006	Italie	Messio Fertuna	62 €
2008	Italie	Sassicaia Tenuta san Guido	385 €
2008	Italie	Guidalberto Tenuta san Guido	92 €
2009	Italie	Le Difèse Tenuta san Guido	61 €



## EAUX

Evian	75 cl	5.00 €
Badoit	75 cl	5.00 €
Badoit Rouge	33 cl	4.00 €
San Pellegrino	1L	6.00 €
½ Evian	0.5 L	4.00 €
½ Badoit	0.5 L	4.00 €

## DIGESTIFS

Marc de Bourgogne (4 cl)	8.00 €
Cognac Courvoisier vsop (4 cl)	8.00 €
Poire William Cartron (4 cl)	8.00 €
Armagnac Clé des Ducs (4 cl)	8.00 €
Calvados Drouin 5 ans d'âge (4 cl)	8.00 €
Whisky Aberlour 12 ans d'âge (4 cl)	8.00 €
Whisky Four Roses Bourbon (4 cl)	8.00 €
Whisky J&B Rare (4 cl)	7.00 €