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.

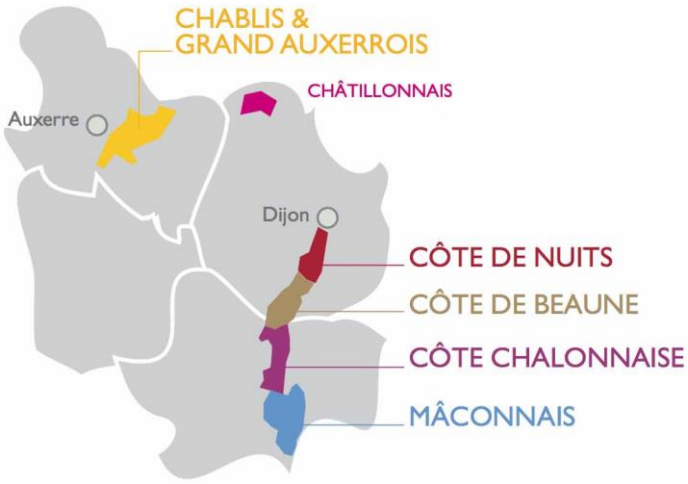
www.climats-bourgogne.com/fr/

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



lafermeauxvins

Légende :
- = bouteille 75 cl
½ bt = bouteille 37.5 cl

VINS AU VERRE – 12 cl

| Blanc |

2019	Mâcon Villages	André Goichot	5.00 €
2018	Bourgogne Aligoté Champ Renard	Domaine Adelie	7.00 €
2020	Bouzeron	Louis Jadot	9.00 €

| Rosé |

2021	Iris	Domaine Vallon des Glauges	6.00 €

| Rouge |

2020	Morgon	Henry Fessy	6.00 €
2020	Hautes Côtes de Nuits	Jacob Frerebeau	7.00 €
2019	Hautes Côtes de Beaune 'Le Clou'	Denis Carré	8.00 €

| Autres Régions & Pays |

2017	Minervois Clos Saint Michel	Château de Paraza	5.00 €
2020	Muscat Beaumes de Venise	Trésor du Clocher	7.50 €

APERITIFS – EAUX – DIGESTIFS

SUGGESTIONS DE LA FAV 12CL

CASS'PISCINE | ALIGOTE, CREME DE CASSIS & GLAÇONS |	**5.00 €**
KIR | BOURGOGNE ALIGOTE & CREME DE CASSIS |	**5.00 €**
KIR ROYAL | CREMANT & CREME DE CASSIS |	**8.00 €**
COUPE DE CREMANT BRUT PATRIARCHE	**7.00 €**
COUPE DE CREMANT BRUT ROSE PATRIARCHE	**7.00 €**
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT FEVRIER	**13.00 €**

APERITIFS

MARTINI ROSSO OU BIANCO (6 CL)	7.00 €
PORTO SANDERMAN RUBY (6 CL)	5.00 €
PORTO BLANC (6 CL)	5.00 €
RICARD, PASTIS 51 (2 CL)	5.00 €
SUZE (4 CL)	6.00 €
GIN GORDON (4 CL)	7.00 €
VODKA (4 CL)	7.00 €
SUPPLEMENT SOFT	2.50 €

COCKTAIL AVEC ALCOOL 18 CL

AMERICANO	
MARTINI BLANC | MARTINI ROUGE | CAMPARI	9.00 €
APEROL SPRITZ	
APEROL | CRÉMANT DE BOURGOGNE | EAU GAZEUSE	7.00 €
TEQUILA SUNRISE	
TEQUILA | JUS D'ORANGE | GRENADINE	7.00 €

COCKTAIL SANS ALCOOL 18 CL

BALI JUS D'ORANGE | GRENADINE	6.00 €

JUS DE FRUITS GRANINI 25 CL

ORANGE | ANANAS | POMME | PAMPLEMOUSSE | TOMATE | ABRICOT	5.00 €

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA (33 CL)	4.50 €
COCA-COLA ZÉRO (33 CL)	4.50 €
COCA-COLA CHERRY (33 CL)	4.50 €
ORANGINA (25 CL)	4.00 €
ICE TEA (25 CL)	4.00 €
SCHWEPPES (25 CL)	4.50 €
SCHWEPPES AGRUM (25 CL)	4.50 €
LIMONADE (25CL)	4.00 €
DIABOLO	4.00 €
SIROP À L'EAU	2.00 €

BIERES PRESSION

1664 (25 CL)	4.50 €
1664 (50 CL)	6.00 €
MONACO (25 CL)	3.50 €
PANACHE (25 CL)	3.50 €
PICON (3CL)	2.00 €

BIERES BOUTEILLES 33 CL

BELENIUM ALE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
BELENIUM BLANCHE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
GRIMBERGEN	5.00 €
HEINEKEN (SANS ALCOOL)	3.50 €

DIGESTIFS 4 CL

MARC DE BOURGOGNE	8.00 €
CREMES MURE | FRAISE | PECHE	6.00 €
LIMONCELLO	6.00 €
COGNAC	8.00 €
POIRE WILLIAM – EAU DE VIE	8.00 €
ARMAGNAC	8.00 €
CALVADOS	8.00 €
GET 27 | GET 31	7.00 €
BAILEYS IRISH CREAM	7.00 € 6.00 €
AMARETTO DISARONNO	6.00 €
MARIE BRIZARD	6.00 €
COINTREAU	6.00 €
GRAND MARNIER	6.00 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE	8.00 €
WHISKY FOUR ROSES BOURBON	8.00 €
WHISKY LAWSON	7.00 €
RHUM ST JAMES	6.00 €
MALIBU	6.00 €
SOHO	6.00 €
SUPPLEMENT SOFT	2.50 €

EAUX

EVIAN	1 L	5.00 €
EVIAN	50 CL	4.00 €
BADOIT	1 L	5.00 €
BADOIT	50 CL	4.00 €
PERRIER	33 CL	3.00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO | DECAFEINE	2.00 €
THE | INFUSION | CHOCOLAT | DOUBLE EXPRESSO	3.50 €

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 €
NM		Fevrier	Brut	-	75 €
2002		Henri Giraud	Argonnes	-	299 €
NM		Henriot	Brut	-	74 €
NM		Jacquesson	Extra Brut Cuvée 736	-	79 €
NM		Krug	Grande Cuvée	-	290 €
NM		Laurent Perrier	Cuvée Grand Siècle	-	275 €
NM		Mailly	Brut	-	79 €
2000	G.C.	Mailly	Les Echansons	-	136 €
2006	G.C.	Mailly	Cuvée Intemporelle	-	94 €
2002	G.C.	Philipponat	Cuvée 1522	-	105 €
NM		Veuve Cliquot	Brut	-	90 €
NM		Veuve Cliquot	La Grande Dame	-	299 €

CHAMPAGNES

| Rosé |

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	-	29 €
NM	Patriarche	Brut	-	30 €
NM	Patriarche	Rosé	-	30 €

VILLAGES & PREMIERS CRUS

| Bourgogne Aligoté |

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

2018	Champ Renard	Domaine Adelie	-	35 €
2019		André Goichot	-	26 €

| Bourgogne Chardonnay |

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

2017	Sélection	Domaine Jacqueson	-	35 €
2016	Domaine du Pavillon	Albert Bichot	-	34 €
2018	Vieilles Vignes	Albert Bichot	-	33 €
2018	Bourgogne Vezelay	Simmonet Febvre	-	27 €
2018	Côte d'Or	Domaine Francois André	-	49 €
2019	Clos du Chateau	Château de Meursault	½ Bt	36 €
2020	Les Dressolles	André Goichot	-	28 €
2020	Pinot Beurot	Château de Meursautt	-	47 €
2021	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	-	39 €
2021	Coteaux Bourguignons	Louis Jadot	-	29 €

| Bourgogne Hautes Côtes de Nuits |

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.

2015		Patriarche	-	36 €
2018		Domaine Jacob Frerebeau	-	36 €
2021		Domaine Jacob Frerebeau	-	37 €

| 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)

2019		Denis Carré	-	39 €

| Petit Chablis |

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

2019		William Fèvre	-	43 €

| Chablis |

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

2018	1er Cru	Les Vaillons	William Fèvre	-	67 €
2018	1er Cru		Simonnet - Fèbvre	-	59 €
2020			William Fèvre	-	49 €

| Marsannay |

Agrumes et fleurs blanches. Bouche ample et ronde. Belles trames minérales. Idéal avec viandes blanches, risotto, poissons de mer

2018		Marsannay	Château de Marsannay	½ Bt	32 €

| Fixin |

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

2018	1er Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	69 €
2019	1er Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	75 €

| Vougeot |

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

1999 *	1er Cru	Le Clos Blanc de Vougeot	Domaine de la Vougeraie	-	190 €

** Les vieux millésimes ont un caractère particulier.*

| Ladoix |

Ample et nerveux. Beurré. Convient parfaitement aux nuances iodées. Très généreux.

2018		le Clou d'Orge	Louis Jadot	-	65 €

| Chorey les Beaune |

Fleur blanche, noisette, citronelle. Un peu vif dans sa jeunesse, ce vin fruité déploie vite sa souplesse pour développer un gras savoureux

2018		Tue Boeuf	François André	-	49 €

| Savigny les Beaune |

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

2018		Les Goudelettes	Domaine Ecard	-	43 €

| 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 *	1er Cru	Du Château	Bouchard Père & Fils	Magnum	110 €
2003		Clos des Mouches	Joseph Drouhin	-	146 €
2018	1er Cru	Du Château	Bouchard Père & Fils	-	65 €

** 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.

2017		Sous les Roches	Maurice Gavignet	-	50 €
2018			Germain	-	51 €

| Auxey-Duresses |

Friand et vif, son fruit reste rond et persistant en finale. S'accorde à merveille aux crevettes et poissons et fruits de mer en gratin.

2018	Vieilles Vignes	Laurent Prunier	-	49 €
2019	Terres Folles	Christophe Diconne	-	59 €

| Meursault |

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

2002	Les Clous	Javillier	-	131 €
2010	1er Cru Les Charmes	Domaine des Comtes Lafon	-	395 €
2015	Les Tillets	Denis Carré	-	80 €
2019	Les Tillets	Denis Carré	-	95 €

| Puligny Montrachet |

Concentration et grande race font l'étoffe du Puligny Montrachet. Tout en équilibre, cette grande complexité aromatique, allié à un style épuré, demande des mets délicats mais également riches (foie gras, homard, volaille en sauce…)

2020	Sylvain Bizkot	-	139 €

| Saint Aubin |

Dans sa jeunesse, arômes de fleurs blanches, silex, amande verte, fleur d'oranger. Vin ferme et caressant, un peu pointu dans sa jeunesse. Equilibre subtil entre faicheur et onctuosité, grande fluidité en bouche. Avec poissons, crustacées ou volaille.

2020	Les Pucelles	Lamy Pillot	-	85 €

| Chassagne-Montrachet |

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

2018	Pot Bois	Lamy Pillot	-	99 €

| Santenay |

Notes de fougère et noisette. Fraicheur et vigueur. S'accorde très bien avec des plats crémeux (pâtes, risottos, volaille)

2018	Maurice Gavignet	-	55 €

| Maranges |

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

2014	Patriarche	-	37 €
2014	Noellat	-	35 €

| Bouzeron |

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

2020	Louis Jadot		-	36 €

| 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 crustacées chauds.

2020			Jacquesson	-	46 €
2020	1er Cru	La Pucelle	Jacquesson	-	59 €

| 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.

2016			André Goichot	-	42 €
2020		Vieilles Vignes	François Raquillet	-	52 €

| Givry |

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

2018	1er Cru	La Grande Berge	Domaine du Clos Salomone	-	70 €
2018			Domaine Denizot	-	42 €

| Montagny |

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

2016	1er Cru	Les Resses	André Goichot	-	40 €
2019		Les Guignottes	André Goichot	½ Bt	20 €

| 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 €
2017/2018	Les Charmes	Albert Bichot	½ Bt	18 €
2019	Villages	André Goichot	-	28 €
2019	Lugny Saint Pierre	Bouchard Père & Fils	-	29 €
2021	Villages le Chai des Platanes	Ferraud & Fils	-	39 €

| 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	½ Bt	16 €
2019		Henry Fessy	-	36 €

| Pouilly Vinzelles |

2017		André Goichot	-	36 €

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 €
1989	Grand Cru	Chartron et Trébuchet	-	149 €
1990	Grand Cru	Olivier Leflaive	-	141 €
2001	Grand Cru	Patriarche	-	138 €
2008	Grand Cru	Bonneau du Martray	-	349 €

| Bienvenue Batard Montrachet |

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

2009	Grand Cru	Vincent Girardin	-	299 €

| Batard Montrachet |

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

2002	Grand Cru	Chartron et Trébuchet	-	304 €

| Montrachet |

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

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

| Chablis |

Au nez, les arômes minéreaux 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.

2017	Pinot Noir 'Secret de Famille'	Albert Bichot	-	42 €
2017	Côtes d'Auxerre	Simonnet – Fébvre	-	26 €
2017	Côte d'Or	Louis Latour	-	38 €
2018	Coteaux Bourguignons	Albert Bichot	-	25 €
2018	Pinot Noir	Albert Bichot	½ Bt	24 €
2018	Pinot Noir 'Les Pierres Dorées'	Louis Latour	-	43 €
2020	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	-	37 €
2020	Gamay	Henri Fessy	-	21 €
2020	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	½ Bt	25 €

| Hautes Côtes de Nuits |

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

2019		Albert Bichot	½ Bt	37 €
2020		Domaine Jacob – Frerebeau	-	39 €
2020		Domaines des Chambris	-	32 €
2020	Les Dames Huguettes	Albert Bichot	-	49 €

| Côte de Nuits Villages |

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

2013		Bouchard Père & Fils	-	50 €
2017		André Goichot	-	46 €

| Hautes Côtes de Beaune |

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

2019		Denis Carré	-	39 €
2020		André Goichot	-	39 €
2020		Philippe Germain	-	33 €
2020		Philippe Germain	½ Bt	26 €

| Côte de Beaune Villages |

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

2017	Villages	Bouchard Père et fils		43 €

| Marsannay |

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

2017			Château de Marsannay	-	56 €
2020			Château de Marsannay	-	62 €
2020		Champs Pedrix	Domaine Clemencey	-	49 €

| Fixin |

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

2016			Albert Bichot	-	60 €
2018	1er Cru	Les Hervelets	Domaine Clemencey	-	69 €
2019	1er Cru	Les Hervelets	Domaine Clemencey	-	75 €

| 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 €
2020		Aux Corvées	Domaine Clemencey	-	75 €

| Morey Saint Denis |

Le bouquet se partage entre fruits noirs et fruits rouges. Avec l'âge, il évoque souvent une partie de chasse en foret. Soutenu et structuré, kuste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit. Avec volaille sauvage, gibier à poils, entrecôte, côte de bœuf. .

2020		Vieilles Vignes	Remy Jeanniard	-	95 €

| Chambolle Musigny |

Souvent présenté comme le vin féminin de la Côte de Nuits. Intensité, finesse, élégance. Nez violette et fruits rouges. Avec gibier, chapon, agneau rôti, Brillât Savarin, Citeaux.

2020			Remy Jeanniard	-	129 €

| Vosne Romanée |

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

2012	1er 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	1er Cru	Les Crots	Albert Bichot	-	130 €
2015		Domaine du Clos Frantin	Albert Bichot	-	99 €

| 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.

2017		Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	½ Bt	47 €
2018		Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	-	75 €

| 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			Patriarche Père & Fils	-	55 €
2020			Tollot Beaut	-	149 €

| Savigny les Beaune |

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

2017			Bouchard Père et fils	-	55 €
2018	1er Cru	Les Serpentières	Domaine Michel Ecard	-	63 €
2018	Vieilles Vignes		Domaine Michel Ecard	-	42 €
2018			Château de Meursault	-	60 €

| Chorey les Beaune |

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

2017			Domaine Pauvelot Maldant	½ Bt	29 €
2019			Domaine Pauvelot Maldant	-	40 €
2020			Domaine Tollot Beaut	-	79 €

| Beaune |

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

2007	1er Cru	Vigne de l'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	-	150 €
2008	1er Cru	Vigne de l'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	-	158 €
2015	1er Cru	Du Château	Bouchard Père et fils	½ Bt	42 €
2017	1er Cru	Les Tuvilains	Denis Carré	-	63 €
2016/2017			André Goichot	-	46 €
2018			Château de Meursault	-	60 €
2018		Les Bons Feuvres	Domaine François André	-	59 €
2019	1er Cru	Les Tuvilains	Denis Carré	-	69 €

| 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.

2014	Monopole	Clos de Dracy	Albert Bichot	-	62 €
2018	Monopole	Clos des Ursulines	Albert Bichot	½ Bt	59 €
2018		Les Vaumuriens Bas	François André	-	119 €

| 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

2006	1er Cru Caillerets	Ancienne Cuvée Carnot	-	110 €

| Meursault |

Planté presque exclusivement en chardonnay, le terroir de Meursault produit une très petite quantité de vin rouge.

2019	En Marcausse	Pascal Pouhin	-	73 €

| Saint Romain |

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

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.

2016	Les Jouerres	Domaine Bohrmann	-	58 €
2017		Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	30 €
2017	Les Sous Roches	Maurice Gavignet	-	45 €
2019		Gilbert et Philippe Germain	-	40 €

| Auxey Duresses |

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

2017	Les Rondiéres	Gilles Labry	-	39 €
2019		Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	31 €
2020	Les Grandes Vignes	Gilbert et Philippe Germain	-	50 €

| Chassagne-Montrachet |

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

2017	1er Cru	Champs de Morgeot	Lamy Pillot	-	89 €

| Saint Aubin |

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

2017	1er Cru	Les Castets	Lamy Pillot	-	66 €
2018	1er Cru	Les Castets	Lamy Pillot	-	69 €

| Santenay |

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

2018		Les Charmes	Albert Bichot	½ Bt	35 €

| Maranges |

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

2016	1er 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	-	42 €
2017	1er Cru	Préaux	Domaine Jacqueson	-	50 €
2020		Les Chaponnières	Domaine Jacqueson	-	43 €
2020	1er Cru	Préaux	Domaine Jacqueson	-	55 €

| Ladoix |

Tanins soyeux et texture ronde, se marie avec jambons cru, viandes fibreuses et subtiles, abats en sauce. Bouche charnue qui arondit les épices.

2018			Gaston et Pierre Ravaut	-	75 €
2018			Gaston et Pierre Ravaut	½ Bt	36 €

| 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

2017		En Pierre Milley	Domaine Adélie	-	52 €
2018		La Framboisière	Faiveley	-	58 €
2019	1er Cru	Les Champs Martin	Domaine Jacquesson	-	59 €
2020	1er Cru	Les Champs Martin	Domaine Jacquesson	-	60 €
2020		Vieilles Vignes	François Raquillet	-	59 €
2020	1er Cru	Les Vasées	François Raquillet	-	69 €

| Givry |

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

2018	1er Cru	Le Pied de Chaume	André Goichot	-	46 €
2019	1er Cru	La Grande Berge	Domaine Desvignes	-	46 €

| Régnié |

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

2016		Henry Fessy	-	27 €

| 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.

2020	La Madone	Albert Bichot	-	32 €

| Moulin à Vent |

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

| Brouilly |

2020		Henry Fessy	-	36 €

| Morgon |

2020		Henry Fessy	-	41 €

| Chiroubles |

2020	Le Champ en pente	Ferraud & Fils	-	33 €

GRANDS CRUS

Si des nuances aparaissent, 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, volailel laquée, côte de bœuf, fromages à croûte lavée.

| Charmes Chambertin |

2001	Grand Cru	Humbert Frères	-	213 €
2003	Grand Cru	Humbert Frères	-	155 €
2017	Grand Cru	David Duband	-	499 €

| Clos Vougeot |

Les propriétaires sont nombreux : on ne peut donc dessiner un prortait 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 €

| Chambertin Clos de Bèze |

2017	Grand Cru	Seguin Manuel	-	649 €

| Clos de la Roche |

2020	Grand Cru	Rémi Jeanniard	-	299 €

| Echezeaux |

2001	Grand Cru	Bouchard Père & Fils	-	259 €

DOMAINE DE LA ROMANEE 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 ailleur 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	1er Cru	Vosne Romanée	Domaine de la Romanée Conti	-	730 €
2011	1er Cru	Vosne Romanée	Domaine de la Romanée Conti	-	690 €

AUTRES REGIONS

| Blanc |

2007	Condrieu		Pierre Gaillard	-	74 €
2018	Muscat Beaumes de Venise		Trésors du Clocher	-	45 €

| Rosé |

2011	Côtes de Provence		Château Simone	-	70 €
2021	Iris IGP Méditerranée		Vallée des Glauges	-	27 €
2021	Les Baux de Provence	Vin Bio	Mas de la Dame	-	38 €
2021	Les Baux de Provence	Vin Bio	Mas de la Dame	½ Bt	22 €

| 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 €
2017	Minervois	Clos Saint Michel	Château de Paraza	-	25 €
2019	Crozes Hermitage	Les Pends	Domaine Pradel	-	35 €

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 €