

## 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



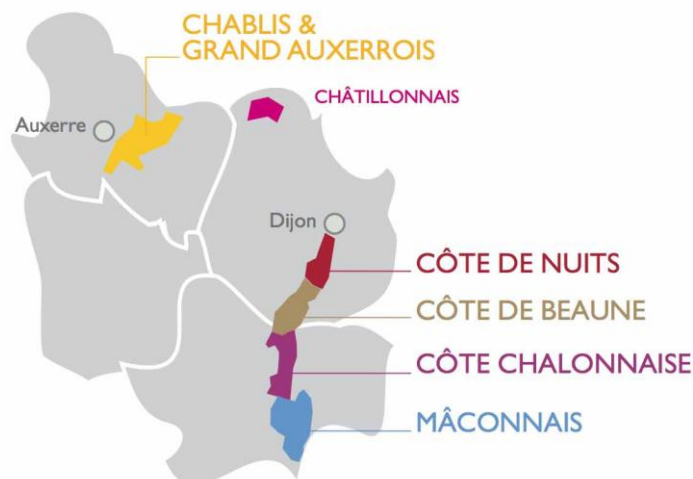
Entre Auxerre et la région de Mâcon, sur seulement 28 841 hectares, la Bourgogne viticole produit 100 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Parmi

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)



Légende :

- = bouteille 75 cl

½ bt = bouteille 37.5 cl

# VINS AU VERRE – 12 cl



## | Blanc |

2022	Bourgogne Vezeley	Simonet Febvre	6.00 €
2023	Bourgogne Côtes Salines	Famille Gueguen	7.00 €
2024	Petit Chablis	Céline & Frédéric Gueguen	8.00 €

## | Rosé |

2024	Iris	Domaine Vallon des Glauges	6.00 €
------	------	----------------------------	--------

## | Rouge |

2023	La Vigne d'Emile	Céline & Frédéric Gueguen	7.00 €
2023	Hautes Côtes de Nuits	Jacob Frerebeau	8.00€
2022	Côtes de Beaune-Villages	Albert Bichot	9.00 €

## | Autres Régions & Pays |

2023	Crozes Hermitage – Petites collines	Le vieux Clocher	6.00 €
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	5.50 €
KIR   BOURGOGNE ALIGOTE & CREME DE CASSIS	5.50 €
KIR ROYAL   CREMANT & CREME DE CASSIS	8.00 €
COUPE DE CREMANT BRUT BAILLY LAPIERRE	7.00 €
COUPE DE CREMANT BRUT ROSE BAILLY LAPIERRE	7.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT FEVRIER	13.00 €
COUPE DE FRENCH BLOOM 0.0% ALCOOL	6.00 €

À PARTIR DE CHARDONNAY ET PINOT NOIR BIO. EFFERVESCENT,  
NON SUCRÉ. SOPHISTIQUE ET ÉLÉGANT.

### 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	9.00 €
---	--------

#### TEQUILA SUNRISE

TEQUILA   JUS D'ORANGE   GRENADINE	9.00 €
------------------------------------	--------

### COCKTAIL SANS ALCOOL 18 cl

BALI (JUS D'ORANGE   GRENADINE)	7.00 €
BULLES PRESTIGE (FRENCH BLOOM EFFERVESCENT 0.0% ALCOOL   JUS D'ORANGE   SIROP DE PÊCHE)	7.00 €

### JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

ORANGE   ANANAS   POMME   PAMPLEMOUSSE   TOMATE   ABRICOT   A.C.E   FRAISE	5.00 €
---	--------

### BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA (33 CL)	5.00 €
COCA-COLA ZÉRO (33 CL)	5.00 €
ORANGINA (25 CL)	5.00 €
ICE TEA (25 CL)	5.00 €
SCHWEPES (25 CL)	5.00 €
SCHWEPES AGRUM (25 CL)	5.00 €
LIMONADE (25CL)	4.50 €
DIABOLO	4.50 €
SIROP À L'EAU	2.50 €

### BIERES PRESSION

PRESSION DU MOMENT (25 CL)	4.50 €
PRESSION DU MOMENT (50 CL)	6.00 €
MONACO (25 CL)	3.50 €
PANACHE (25 CL)	3.50 €
PANACHE (50 CL)	5.00 €
PICON (3CL)	2.00 €

### BIERES BOUTEILLES 33 cl

BELENIUM AMBREE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
BELENIUM BLANCHE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
BELENIUM PALE ALE N°5 (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
BELENIUM BLONDE AU MIEL DE BERNARD LOISEAU	5.00 €
L'AUTHENTIQUE CASSIS (BRASSEE A BEAUNE – BDF)	5.00 €
1664 > 0% ALCOOL	4.00 €

### DIGESTIFS 4 cl

MARC DE BOURGOGNE	9.00 €
CREMES MURE   FRAISE   PECHE	7.00 €
LIMONCELLO	7.00 €
COGNAC	9.00 €
POIRE WILLIAM – EAU DE VIE	9.00 €
ARMAGNAC	9.00 €
CALVADOS	9.00 €
GET 27   GET 31	8.00 €
BAILEYS IRISH CREAM	7.00 €
AMARETTO DISARONNO	7.00 €
MARIE BRIZARD	7.00 €
COINTREAU	7.00 €
GRAND MARNIER	7.00 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE	9.00 €
WHISKY FOUR ROSES BOURBON	9.00 €
WHISKY LAWSON	8.00 €
RHUM ST JAMES	7.00 €
MALIBU	7.00 €
SOHO	7.00 €
SUPPLEMENT SOFT	2.50 €

### EAUX

EAU MICROFILTREE AQUACHIARA PLATE	75 CL	3.50 €
VITTEL	50 CL	4.00 €
EAU MICROFILTREE AQUACHIARA GAZEUSE	75 CL	3.50 €
SAN PELLEGRINO	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 €
NM	Fevrier	Brut	-	78 €



## CREMANTS DE BOURGOGNE

NM	Patriarche	Brut	-	34 €
NM	Patriarche	Brut Rosé	-	34 €
NM	Domaine Jaqueson	Blanc de Noirs	-	35 €
NM	Bailly Lapierre	Brut Réserve	-	25 €
NM	Bailly Lapierre	Brut Rosé	-	27 €
NM	Albert Bichot	Brut Réserve	-	32 €





## VILLAGES & PREMIERS CRUS

### | Bourgogne Aligoté |

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

2020	Champ Renard	Domaine Adélie	-	35 €
2023	Buissonnier	Vignerons de Buxy	-	25 €

### | Bourgogne Chardonnay |

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

2020	Côte d'Or	Domaine Françoise André	-	49 €
2022	Bourgogne Vezelay	Simonet Febvre	-	35 €
2020	Origine	Albert Bichot	-	39 €
2021	Sélection	Domaine Jacqueson	-	35 €
2021	Cuvée Elegance	Patriarche	-	29 €
2021	Coteaux Bourguignons	Louis Jadot	-	29 €
2022	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	-	40 €
2022	Les Dressolles	André Goichot	-	42 €
2022	Domaine des Croix Perrières	Louis Jadot	-	49 €
2022	Murget de Limozin	Domaine Pierre Boisson	-	110 €
2023	Côtes Salines	Céline et Frédéric Gueguen	-	42 €



### | 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.

2019		Patriarche	-	36 €
2023		Domaine des Chambris	-	32 €
2022		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)

2022		Denis Carré	-	40 €
2020		Patriarche	-	32 €

### | Petit Chablis |

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

2021		Domaine Gouley	-	41 €
2021		Louis Jadot	-	40 €
2023		Céline & Frédéric Gueguen	½ Bt	22 €
2023		Céline & Frédéric Gueguen	-	39 €





## | Chablis |

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

2015			William Fèvre	-	39 €
2021	Bio		Simonnet Febvre	-	45 €

## | Fixin |

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

2019	1 <sup>er</sup> Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	75 €
2021	1 <sup>er</sup> Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	92 €

## | 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 €
--------	---------------------	--------------------------	-------------------------	---	-------

\* Les vieux millésimes ont un caractère particulier.

## | Pernand-Vergelesses |

Arômes de fleurs blanches. Un vin minéral et harmonieux. Vif et léger, c'est le grand vin des poissons, pâtes et risottos.

2022		Les Combottes	Rapet Père et Fils	-	103 €
2022		Les Combottes	Rapet Père et Fils	1/2 Bt	56 €

## | Chorey les Beaune |

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

2020		Tue Boeuf	Françoise André	-	55 €
------	--	-----------	-----------------	---	------

## | 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.

2020	1 <sup>er</sup> Cru	Du Château	Bouchard Père & Fils	1/2 Bt	45 €
2020			Bouchard Père & Fils	-	55 €



## | Monthelie |

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

2022	Sous les Roches	Maurice Gavignet	-	70 €
------	-----------------	------------------	---	------

## | Auxey-Duresses |

Arômes d'amande fraîche, pomme. Nuances biscuitées, senteurs minérales. Friand et vif, rond et persistant en final. S'accorde avec les produits de la mer.

2023	Vieilles Vignes	Laurent Prunier	-	59 €
------	-----------------	-----------------	---	------

## | Saint Romain |

Au nez, toute la gamme des tilleuls et fleurs blanches, quelques accents minéraux. Profil élégant et velouté. Accord avec viandes blanches et volailles en sauce légère.

2023	Monopole Clos sous le Chateau	Sophie Bohrmann	-	62 €
------	-------------------------------	-----------------	---	------

## | Meursault |

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

2010	1 <sup>er</sup> Cru	Les Charmes	Domaine des Comtes Lafon	-	395 €
2020		Les Tillets	Denis Carré	-	110 €



## | 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 fraîcheur et onctuosité, grande fluidité en bouche. Avec poissons, crustacées ou volaille.

2021	1 <sup>er</sup> Cru	Sur le Sentier du Clou	Françoise et Denis Clair	-	89 €
2022		Les Pucelles	Lamy Pillot	-	87 €



## | Chassagne-Montrachet |

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

2023	Pot Bois	Lamy Pillot	-	138 €
------	----------	-------------	---	-------

## | Santenay |

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

2018		Maurice Gavignet	-	55 €
2018		Vincent Prunier	-	65 €

## | 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	-	38 €
------	--	------------	---	------



## | 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		Les Cailloux	Patriarche	-	49 €
2020			Jacquesson	-	46 €
2022	1 <sup>er</sup> Cru	Grésigny (18 mois d'élevage)	Jacquesson	-	69 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	La Pucelle	Jacquesson	-	69 €
2024	1 <sup>er</sup> Cru	La Pucelle	Jacquesson	-	69 €

## | 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 €
2022		Les Grillots	Jacquesson	-	49 €

## | Givry |

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

2018			Domaine Denizot	-	42 €
2018	1 <sup>er</sup> Cru	La Grande Berge	Domaine du Clos Salomon	-	70 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	Le Petit Marole	Domaine François Lumpp	-	82 €

## | Montagny |

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

2021		Les Guignottes	André Goichot	½ Bt	27 €
2022	1 <sup>er</sup> Cru	Les Resses	André Goichot	-	50 €

## | Viré Clessé |

Belle franchise, vive. Viandes tendres en sauce, volailles, poissons et crustacées.

2019			Albert Bichot	-	45 €
2023		Vieilles Vignes	Cave de Viré	-	29 €

## | Mâcon |

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

2019		Milly Lamartine	Albert Bichot	-	35 €
2021		Villages le Chai des Platanes	Ferraud & Fils	-	39 €

## | Pouilly Fuissé |

Notes minérales, amande, noisette, agrumes, fruits blancs, brioche. Bel équilibre acidité souplesse. S'accorde aux viandes blanches sauces crémées

2021			Albert Bichot	-	64 €
------	--	--	---------------	---	------

## | Mâcon Fuissé |

Vins frais et gouleyants, secs mais bien fruités. Rondeur et suavité les caractérisent. Parfaits pour l'apéritif, mais aussi avec viandes blanches ou poissons.

2021		Cuvée Marie-Josèphe Ferraud	Domaine Ferraud & Fils	-	42 €
------	--	-----------------------------	------------------------	---	------

## | 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

2019			Albert Bichot	-	39 €
2023		Conquête	Luzy Macarez	-	52 €





## GRANDS CRUS

### | Batard Montrachet |

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

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...

1987	Grand Cru	Jaffelin	-	299 €
2008	Grand Cru	Louis Jadot	-	690 €
2010	Grand Cru	Louis Jadot	1/2 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 crémeuses.

2003	Grand Cru	Vaudésir	William Fèvre	-	99 €
------	-----------	----------	---------------	---	------



# 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.

2018	Passé Tout Grains		Bouchard Père & Fils	-	30 €
2020	Pinot Noir	Les Pierres Dorées	Louis Latour	-	45 €
2021		Couvent des Jacobins	Louis Jadot	-	40 €
2021	'Entrecœur'	Côte d'Or	Sophie Bohrmann	-	53 €
2022	Pinot Noir	Secret de Famille	Albert Bichot	-	49 €
2022		Couvent des Jacobins	Louis Jadot	1/2 Bt	27 €
2022		Coteaux Bourguignons	Albert Bichot	-	27 €
2023	Pinot Noir	Des Lyres de	Simonnet Febvre	-	36 €
2023	Pinot Noir	La Vigne D'Émile	Céline & Frédéric Gueguen	-	29 €

## | 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.

2023			Albert Bichot	1/2 Bt	38 €
2023			Domaine Jacob – Frerebeau	-	39 €
2023		Les Dames Huguettes	La Chablisienne	-	36 €
2024			Domaines des Chambris	-	32 €

## | 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

2017			Bouchard Père & Fils	-	50 €
------	--	--	----------------------	---	------

## | Hautes Côtes de Beaune |

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

2023			Albert Bichot	1/2 Bt	28 €
2023			Philippe Germain	1/2 Bt	27 €
2023			Domaine Besancenot	-	45 €
2022/23			Denis Carré	-	42 €

## | Côte de Beaune Villages |

Exclusivement des vins rouges. Souples et friands. Bouquet de fruits rouges et noirs. Ils accompagnent une cuisine gourmande familiale.

2022			Albert Bichot	-	49 €
------	--	--	---------------	---	------



## | Marsannay |

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

2022		Château de Marsannay	-	69 €
2022	Champs Pedrix	Domaine Clemencey	-	52 €
2022	Les Longeroies	Domaine Régis Bouvier	-	99 €

## | Fixin |

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

2022	1 <sup>er</sup> Cru	Les Hervelets	Domaine Clémencey	-	96 €
------	---------------------	---------------	-------------------	---	------

## | Gevrey Chambertin |



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

2017	Vieilles Vignes	Patriarche	-	102 €
2018	La Justice	Albert Bichot	-	115 €

## | Morey Saint Denis |

Le bouquet se partage entre fruits noirs et fruits rouges. Avec l'âge, il évoque souvent une partie de chasse en forêt. 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.

2014		Bouchard Père & Fils	-	88 €
------	--	----------------------	---	------



## | Vosne Romanée |

Fruit rouge bien mur sur fond épicé. Complexe d'arômes fondus et raffinés. Au palais : velours et distinction. Vin de garde équilibrant richesse des tanins, texture et architecture. Vin opulent, charnu qui préfère les viandes fortes, gibiers, et fromages de caractère.

2023	La Croix Blanche	Chevillon Chezeaux	-	115 €
------	------------------	--------------------	---	-------

## | Nuits Saint Georges |

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

2018			Albert Bichot	-	115 €
2019			Patriarche	-	97 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	Les Porrets	Chevillon Chezeaux	-	133 €

## | 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.

2022		Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	-	95 €
------	--	-------------------	-------------------	---	------



## | Savigny les Beaune |

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

2020			Bouchard Père et fils	-	55 €
2022			Château de Meursault	-	79 €
2020		Vin Bio	Albert Bichot	-	65 €

## | Ladoix |

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

2021			Gaston et Pierre Ravaut	-	75 €
2022		Les Chaillots	Catherine & Claude Maréchal	-	69 €

## | 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

2017			Patriarche Père & Fils	-	59 €
2020			Tollot Beaut	-	149 €
2021		Les Caillettes	Henri Delagrance	-	95 €



## | Chorey les Beaune |

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

2018			Patriarche	-	42 €
2023			Domaine Pauvelot Maldant	-	46 €
2023			Domaine Pauvelot Maldant	½ Bt	32 €



## | Beaune |

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

2018		Château de Meursault	-	77 €
2018	Les Bons Feuvres	Domaine Françoise André	-	59 €
2018	Les Epenottes	Albert Bichot	-	59 €
2018	1 <sup>er</sup> Cru Theurons	Domaine Besancenot	-	79 €
2018	1 <sup>er</sup> Cru Bressandes	Domaine Besancenot	-	80 €
2012	1 <sup>er</sup> Cru	Bouchard Père & Fils	½ Bt	49 €
2022	1 <sup>er</sup> Cru Les Tuvilains	Denis Carré	-	75 €

## | 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.

2019	Les Vaumuriens Bas	Domaine Françoise André	-	122 €
2020	Monopole Clos des Ursulines	Albert Bichot	½ Bt	69 €



## | 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

2022	Vieilles Vignes	Henri Delangrage	-	105 €
2013	1 <sup>er</sup> Cru	Bouchard Père & Fils	-	93 €

## | 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.

2021	Les Jouerres	Domaine Bohrmann	-	70 €
2022	Les Sous Roches	Maurice Gavignet	-	68 €
2023		Gilbert et Philippe Germain	-	43 €
2023		Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	31 €

## | Auxey Duresses |

Nez : cassis, mûre, myrtille, pivoine. En bouche : fin et souple. Charnu.

Avec viandes blanches, jambon cru, charcuteries, veau et porc rôti, risotto.

2020	Les Bas des Duresses	Denis Carré	-	75 €
2021	Cuvée d'Antan	Laurent Prunier	-	53 €
2022	Les Grandes Vignes	Gilbert et Philippe Germain	-	63 €
2023		Pierre Boisson	-	73 €

## | Saint Romain |

Élégant et velouté. Avec viandes blanches en sauces légères. Ou fromages tels que Cîteaux ou Brillât Savarin

2016 Patriarche - 39 €



## | Meursault |

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

2021 Jean-Marie Bouzereau - 95 €  
2023 Prieur Brunet - 82 €

## | Blagny |

Nez bien fruité (fruits rouges et noirs). A maturité : cuir, poivre, cacao, réglisse. Bien charpenté. Accompagne les viandes rôties, plats épicés, fromages puissants.

2023 1<sup>er</sup> Cru La Pièce sous le Bois Lamy Pillot - 116 €

## | Saint Aubin |

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

2021 Les Argilliers Lamy Pillot - 69 €  
2021 1<sup>er</sup> Cru 'Derrière chez Edouard' Sophie Bohrmann - 102 €

## | 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.

2022 Champs de Morgeot Lamy Pillot - 80 €

## | Santenay |

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

2019 Bouchard Père et Fils - 55 €  
2020 La Plice Henri de Villamont - 65 €  
2022 Les Charmes Maurice Gavignet - 69 €

## | Maranges |

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

2020		Patriarche	-	35 €
------	--	------------	---	------

## | 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.

2023		La Barre	Domaine Jacqueson	-	49 €
2023		Chaponnières	Domaine Jacqueson	-	59 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	Préaux	Domaine Jacqueson	-	65 €



## | 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

2019		En Pierre Milley	Domaine Adélie	-	63 €
2021	1 <sup>er</sup> Cru	Les Champs Martin	Domaine Jacqueson	-	79 €
2021		Veilles Vignes	Domaine Garrey	1/2 Bt	35 €
2022		Vieilles Vignes	François Raquillet	-	65 €
2022	1 <sup>er</sup> Cru	Les Vasées	François Raquillet	-	69 €
2022	Monopole	La Framboisière	Faiveley	-	77 €
2022			Domaine Jacqueson	-	49 €



## | 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

2022	1 <sup>er</sup> Cru	La Grande Berge	Desvignes	-	58 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	Crausot	Domaine François Lump	-	84 €
2023	1 <sup>er</sup> Cru	Le Petit Marole	Domaine François Lump	-	79 €



## | Mâcon |

2014			Bouchard Père & Fils	1/2 Bt	15 €
2022			Ferraud Père & Fils	-	35 €
2023	Saint Gengoux Le National		Vignerons de Buxy	-	29 €

## | Saint Amour |

2023		Cuvée Ensorceluse	Domaine Ferraud	-	39 €
2023		Cuvée Ensorceluse	Domaine Ferraud	1/2 Bt	25 €

## | 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	1/2 Bt	19 €
2023	Cœur de Granit	Château de Chénas	1/2 Bt	15 €
2023	Cœur de Granit	Château de Chénas	-	25 €

## | Moulin à Vent |

2021	Domaine de Rochegrès	Albert Bichot	-	33 €
2021	Château des Jacques	Louis Jadot	-	39 €

## | Julié纳斯 |

2022	Les Ravinets	Domaine Ferraud	-	35 €
------	--------------	-----------------	---	------



## | Brouilly |

2020		Henry Fessy	-	36 €
2023	Roche Rose	Albert Bichot	-	29 €
2023	Roche Rose	Albert Bichot	1/2 Bt	19 €

## | Morgon |

2017		Bouchard Père et Fils	-	26 €
2020		Henry Fessy	-	41 €

## | Chiroubles |

2020	Le Champ en pente	Ferraud & Fils	-	33 €
------	-------------------	----------------	---	------





## 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.



### | Corton |

2021 Grand Cru

Bouchard Père & Fils

-

289 €

### | Clos de Vougeot |

2021 Grand Cru

Seguin Manuel

-

659 €





## 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	-	2500 €
1997	Grand Cru	Echézeaux	Domaine de la Romanée Conti	-	2400 €
1997	Grand Cru	Romanée Saint Vivant	Domaine de la Romanée Conti	-	5800 €
2006	Grand Cru	La Tâche - Monopole	Domaine de la Romanée Conti	-	5700 €



DRC | COLLECTION

## AUTRES REGIONS

### | Blanc |

2020	Muscat Beaumes de Venise	Trésors du Clocher	-	47 €
------	--------------------------	--------------------	---	------

### | Rosé |

2011	Côtes de Provence	Château Simone	-	70 €
2023	Iris IGP Méditerranée	Vallée des Glauges	-	28 €
2023	La Gourmande IGP	Mas de la Dame	½ Bt	19 €
2023	Les Baux de Provence	Cuvée de la Stèle	-	29 €

### | Rouge |

2009	Palette	Château Simone	-	84 €	
2009	Châteauneuf-du-Pape	Clos des Papes	Pierre Avril	-	180 €
2010	La Syrare	Alain Gallety	-	122 €	
2022	Petites Collines	Crozes Hermitage	Le Vieux Clocher	-	44 €

## INTERNATIONAL

### | ROUGES |

2006	Hongrie - Villany	Domaine Gere Attila Kopar	101 €
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 €

AUTRES REGIONS

