

NOS VINS

EN DIRECT DES VIGNERONS

*Vins naturels**

Si nos vins sont naturels, ils sont avant tout choisis pour leur goût, tout à fait normalement !

*Le terme « naturel » n'a aucune valeur réglementaire, il fait référence, dans le monde du vin, à une « attitude » du vigneron respectueuse de sa vigne ; il implique en général des méthodes de vinification peu interventionnistes dont le but est d'exprimer au mieux la richesse et la particularité d'un terroir. Nous choisissons nos vins après les avoirs goûtés et nous nous attachons à établir un contact avec le vigneron qui les produit afin de mieux connaître ses pratiques. Par nos choix, nous défendons une certaine conception du goût.

Nous tenons à votre disposition des articles de presse ainsi que la charte de l'A.V.N, Association des Vins Naturels, pour de plus amples détails.

LES ROUGES 75 cl

BORDEAUX

Château Falfas - Véronique Cochran

Côtes de Bourg Aop 2011

55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec. Ce vin est puissant et tannique mais non dénué d'équilibre. Il se développe sur des arômes de mûre, de pruneau et d'épices.

33€ à table/21€ à emp.

RHÔNE

Domaine des Miquettes - Paul Estève et Chrystelle Vareille

St Joseph Aoc - « Haut » 2013 *sans soufre*
100% Syrah. Epicé, poivre noir, note de violette, velours.

42€ à table/25€ à emp.

St Joseph Aoc - « Madloba » 2014 *vin vinifié en amphore*
100% Syrah. Fermentation 3 semaines en amphore. Elevage : 1 an en amphore de 250L à 500L. Epicé, poivre noir, note de violette, finesse, pureté, digeste.

42€ à table/30€ à emp.

Château de la Selve - Florence et Benoit Chazallon

Coteaux de l'Ardèche Igp - « Palissaire » 2014
40% Cinsault, 30% Merlot, 30% Grenache. « Vin de copain ». Un rouge souple et plaisant se laissant boire par tous les temps. Les tannins sont fondus et le fruit s'exprime avec joie et malice.

20€ à table/12€ à emp.

Coteaux de l'Ardèche Igp - « Beaulieu » 2011
50% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache, 20% Cinsault. Rouge de garde. S'il y a beaulieu, il y a beau vin ! Une création haute couture pour les amoureux de vin charpenté et fin. Tout en fraîcheur malgré une trame puissante et longue.

26€ à table/16€ à emp.

Domaine du Joncier - Pierre & Marine Roussel

Côtes du Rhône Aop - « L'O de Joncier » 2013

Majorité de Grenache. Robe rubis, nez intense et flatteur de fruits rouges et notes grillées ; en bouche, bel équilibre et fraîcheur, vin soyeux de caractère fruité et friand. Vin de plaisir, élégant et équilibré.

22€ à table/12€ à emp.

Lirac Aop - « Le Gourmand » 2013

Majorité Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan. Vin très généreux, couleur rubis pourpre soutenue, il dégage au nez des arômes intenses de fruits rouges et d'épices. Sa bouche est équilibrée, les arômes perçus au nez sont présents. C'est un vin équilibré et expressif.

27€ à table/15€ à emp.

BEAUJOLAIS

Domaine Fellot

Beaujolais Aoc - Beaujolais nouveau 2015

15€ à table/8,50€ à emp.

Domaine Lucien Hardy

Beaujolais-Villages Aoc - Beaujolais nouveau 2015

15€ à table/8,50€ à emp.

Domaine Charly Thévenet

Régnié Aoc - « Grain et Granit » 2013

100% Gamay. Très belle robe rubis brillante et limpide, nez expressif et frais sur des notes de fruits rouges acides, groseille et fraise des bois, puis à l'ouverture apparaît un registre minéral. La bouche d'un équilibre parfait, dotée d'une acidité dynamique révèle des notes de fruits des bois, avec un côté herbacé sauvage, tout en finesse.

35€ à table/18€ à emp.

LOIRE

Domaine de L'R - Frédéric Sigonneau

Chinon Aoc - « Canal des grands pièces » 2014

26€ à table/14€ à emp.

Teinte rouge foncé, violacée, sombre. Nez puissant aux arômes de jolis fruits (framboise, cerise).
Bouche ronde, séduisante et gourmande. Charcuteries, volaille, cuisine méditerranéenne,
cuisine épicée.

Domaine Philippe Tessier

Cheverny Aoc - « Point du Jour » 2014

27€ à table/14€ à emp.

Pinot noir. Couleur gaie & vive. Notes florales & épicées (cannelle, cerise & amande). Bouche
équilibrée & marquée par les fruits rouges. Tanins fins.

François Saint-Lô **NEW !**

Saumur Aop - « On l'aime nature » 2013

29€ à table/18€ à emp.

Cabernet Franc. Parcelle La Paleine. Vin non interventionniste ! « Infusion » sans extraction, pressurage très lent, 2 ans
en barrique minimum. Ce qui donne une attaque franche et fruitée.

BOURGOGNE

Domaine Guillot-Broux

Bourgogne Aoc - « Les Genièvières » 2012

36€ à table/18€ à emp.

Pinot Noir. Pour cette cuvée créée en 2008 pour le millésime, le domaine aura attendu plus de
17 ans avant d'en revendiquer le terroir. Vin rouge élégant aux parfums de violette et de petits
fruits rouges.

LES BLANCS 75 cl

LOIRE

Domaine Philippe Tessier

Cour-Cheverny Aoc - « Les Sables » 2013

100% Romorantin. Cépage blanc semi-tardif. Palette aromatique complexe dans un registre minéral & floral avec des notes de miel, fruits secs, poings & fleurs blanches. Accompagne agréablement les volailles, poissons & fromages de chèvre.

27€ à table/14€ à emp.

Cheverny Aoc - « Domaine » 2014

Sauvignon 80 % Chardonnay 15 % Orbois 5 %. Frais avec une belle densité.

25€ à table/13€ à emp.

RHÔNE

Château de la Selve - Florence & Benoit Chazallon

Coteaux de l'Ardèche Igp - « Saint Régis » 2014

100 % Viognier. Robe jaune citron clair de belle brillance. Nez aromatique et minéral aux arômes de pêche, agrumes et note mentholée. En bouche : bel équilibre, de la fraîcheur et du fruit.

25€ à table/15€ à emp.

Coteaux de l'Ardèche Igp - « Madame de » 2013, *les confidentielles* 

100% Viognier. Robe jaune dorée pâle à reflet vert. Nez complexe et expressif de pêche abricot, citron, aux notes grillées. En bouche, de la rondeur et du gras, de la finesse, de la minéralité. Finale longue sur les arômes du nez.

38€ à table/26€ à emp.

Domaine du Joncier - Pierre & Marine Roussel

Lirac Vin de France - « Le Blanc » 2014

Roussane, Marsanne et Bourboulenc. La couleur est jaune dorée, nez associant fruits secs et agrumes ainsi que des notes grillées. La bouche est ample, le fruit est bien présent, bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur. La fin de bouche est pure et nette avec une très belle persistance. Cet assemblage crée un parfait équilibre entre matière et fraîcheur, c'est un vin expressif, original et élégant.

29 € à table/17€ à emp.

BOURGOGNE

Domaine Guillot-Broux.

Mâcon-Villages Aoc 2014

30€ à table/17€ à emp.

Chardonnay. Ensemble de vieilles vignes traditionnelles du Mâconnais exposé à l'ouest, vin, souple, d'une grande tenue en bouche.

LANGUEDOC

Domaine des Dimanches - Emile Heredia

Vin de France - « Clairette » 2013

25€ à table/13€ à emp.

Clairette. Légère sensation de sucre..car c'est un cépage qui ne comporte pas d'acidité intrinsèque mais la vinification très spécifique en fait malgré cela un vin équilibré et délicieusement suave

SAVOIE

Domaine Gilles Berlioz

Chignin Aoc - « Claudius » 2012

32€ à table/19€ à emp.

100% Jacquère - Robe paille claire . Nez aux arômes floraux et fruités. Bouche légère, vive et sèche.

LE ROSE 75cl

Domaine Philippe Tessier

Cheverny Aoc - « **Domaine** » 2014

Pinot Noir & Gamay. Belle teinte aux nuances saumon. Nez fin & frais. Fruits rouges, amande & épices (cannelle, poivre). Note florale.

22€ à table/12€ à emp.

LES MOELLEUX & CHAMPAGNES 75cl

CHAMPAGNE

Champagnes Aoc Drappier

Brut Nature Zéro Dosage *sans ajout de soufre*
Pinot Noir o soufre!o dosage!

42€ à table/30€ à emp.

Brut Nature Rosé

42€ à table/30€ à emp.

LOIRE

Domaine Philippe Tessier

Phil'en Bulle. . *Pétillant naturel*

Romorantin & pinot. Méthode ancestrale

25€ à table/13€ à emp.