

## Notre selection toutes régions



## Appellations viticoles françaises

En langage juridique, les vins français sont désignés sous le nom d'**appellations viticoles**. Cela signifie que la production et la commercialisation des vins sont soumises aux droits français et européen si les producteurs veulent bénéficier des labels AOC-AOP ou IGP. Toutes les conditions d'élaborations des vins, ainsi que les aires géographiques délimitées, sont consignées dans un cahier des charges qui est homologué par décret du ministère de l'agriculture de la République française, et par la Commission Européenne. Tout est contrôlé avec minutie : les caractéristiques géologiques, les facteurs naturels et humains... Il est important de préciser qu'avant l'achat par le consommateur d'une bouteille de vin A.O.C. ou IGP celle-ci a été soumise à des analyses chimiques et organoleptiques par une commission de contrôle mandatée par l'INAO. Cela afin de garantir l'origine et la nature du vin acheté par les consommateurs.

Le vignoble français produit 3240 vins différents pour 383 appellations différentes sur 80 départements et 16 grands vignobles.

## Morgon

Jean Foillard

33.00 €

5

- **Appellation** : Morgon AOP
- **Millesime** : 2016 - Rouge 75cl
- **Cépage** : 100% Gamay
- **Aromatique** : Complexe

Jean Foillard a repris le petit domaine familial de 8 hectares en 1981 et a, depuis, emmagasiné une expérience unique. Il connaît ses terroirs par cœur et vinifie avec une minutie et une régularité exemplaire: Toujours à basse température, avec une macération carbonique sur des vendanges entières pour obtenir des arômes éclatants, un fruité et un velouté qui sont sa marque de fabrique, sans concession sur la fraîcheur qui caractérise les plus grands gamays noirs à jus blanc, le cépage incontournable des Crus du Beaujolais, dont Morgon et Fleurie sont sans doute parmi les meilleurs.

- Œil : belle robe grenat soutenue. Nez, révèle des notes minérales caractéristiques, des nuances kirshées, de fruits mûrs. Bouche : ample et frais, un vin corsé et robuste, tout en élégance.

Suggestions d'accords mets: Cou de canard farci, Oeuf surprise en cocotte de Laparade, Bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge, Pavé de veau de Preyssas, Pont Lévêque, Livarot, Brie de Meaux...

## Domaine Faiveley

Ladoix

49.00 €

2

- **Appellation** : Bourgogne - Ladoix
- **Millésime** : 2015 - Rouge - 75 cl
- **Cépage** : Pinot Noir
- **Aromatique** : Fruité

On sait que la culture de la vigne est ici très ancienne, c'est d'ailleurs l'un des plus vieux villages de la Côte de Beaune. Les premiers seigneurs de Ladoix se sont installés au XIIIème siècle.

- Au nez, le vin présente une bonne intensité d'arômes variés : fruits rouges et épices mêlés à des senteurs boisées. Après une attaque assez vive, il déploie un beau volume avec une structure tannique moyenne. C'est un vin délicat et bien équilibré.

Suggestions d'accords mets: Pavé de veau de Preyssas, Rognons de veau Aveyronais, Agneau du Quercy-Agenais, Corne d'abondance aux fruits frais et rouges ...

## Friandise

24.00 €

1

Domaine Des Forges

- **Appellation** : Anjou Gamay
- **Millesime** : 2016- Rouge - 75 cl
- **Cépages** : Gamay noir à jus blanc
- **Aromatique** : Parfumé

Le vignoble Familial s'étend sur 47 hectares entre La Loire et Le Layon, sur des coteaux bénéficiant d'un microclimat permettant le développement de la pourriture noble indispensable à l'élaboration des grands liquoreux.

Les vendanges sont manuelles par tries successives, pouvant aller jusqu'à 3 voire 4 passages. Cette technique permet de sélectionner les raisins plus ou moins concentrés et d'élaborer des vins de grande qualité, sur les plus prestigieux terroirs de l'Anjou.

Les méthodes de culture sont traditionnelles et appliquées dans le respect de la nature: travail du sol, enherbement, conduite raisonnée. Ebourgeonnage, effeuillage, vendange en vert.

Vinification et élevage se font dans la pure tradition avec reprise de méthode ancestrale comme le bâtonnage pour nos grandes appellations qui vieillissent en fûts.

- En bouche, c'est un vin léger et gouleyant très agréable l'été à boire sur sa jeunesse. Au nez il révèle un bouquet soutenu, en bouche c'est un vin avec un peu de tannin à caractère velouté à la fois rond et souple.

Suggestions d'accords mets: Oeuf en cocotte de Laparade; Cabillaud rôti à l'unilatéral, Bouchon de volaille de la ferme du Portail Rouge, Corne d'abondance aux fruits frais...

## Le Loup dans la Bergerie

29.00 €

3

Vignobles Orliac Hérault

- **Appellation** : I.G.P
- **Millesime** : 2015 - Rouge - 75 cl
- **Cépage** : 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Grenache
- **Aromatique** : Fruité

C'est au pied du massif de la Seranne à la croisée du cours d'eau le Garrel et la rivière de la Buèges que se situe le très vieux village de Saint-Jean-de-Buèges. C'est là, en zone de montagne, qu'en 1999, que le vignoble de 10 hectares a été repris autour du village par Jean Orliac.

- Goût Rouge Léger et fruité A l'œil Rouge vif avec des reflets pourpre Au nez , notes de fruits rouges frais (fraise, framboise), épices douces . En bouche Vin souple et rond, finale sur les fruits rouges.

Filet de boeuf Limousine, magret, confit de canard, de la Ferme Couto , fromages ..

## Terroir de Chablis

Patrick Piuze

39.00 €

5

- **Appellation** : Chablis AOP
- **Millesime** : 2016 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Chardonnay
- **Aromatique** : Exotique



Né en Janvier 1973 dans la province du Québec au Canada, Patrick est le troisième enfant sur quatre d'une famille bourgeoise que rien ne prédestine au monde viticole. C'est à l'été 2000, un sac à dos pour seul bagage, que Patrick PIUZE part pour l'une des plus belles régions de France, la Bourgogne. Il rejoint l'équipe de cave de la maison Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet pour une saison de vendanges. Après une courte formation au CFPPA de Beaune, Olivier Leflaive lui confie l'entière vinification de sa cuverie de Chablis.

- Robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Du montant de la sève, une attaque tambour-battant. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Très sec et d'une parfaite finesse, le Chablis possède une personnalité unique.

Suggestions d'accords mets: Terrine de foie gras, Soufflé de la mer aux 3 poissons, Agneau du Quercy-Agenais, Fromage aux 3 laits de Baechler, Fondant au chocolat au lait...

## Les Eléments

Bott-Geyl

36.00 €

4

- **Appellation** : Alsace Protégée
- **Millésime** : 2014 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : 100% Gewurztraminer
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Epicé

Héritier d'une tradition familiale remontant à 1795, à l'époque où son aïeul, Jean-Martin Geyl labourait ses vignes et faisait son vin, Jean-Christophe Bott exploite le Domaine Bott-Geyl depuis 1993. Il travaille de petits rendements, convertit le domaine en culture biologique en 2000 et en biodynamie en 2002, gère sa vinification d'une manière naturelle et minimaliste.

-Le vin présente de belles notes épicées et exotiques, la bouche s'avère intense équilibrée et élégante.

Suggestions d'accords mets: Sublime avec la terrine de foie gars maison, le Livarot, Bleu d'Auvergne ...

## Roussette du Bugey

42.00 €

7

Les Grangeons de l'Albarine

- **Appellation** : AOP Roussette du Bugey
- **Millésime** : 2014 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Altesse
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Minéral

Luc Bauer, des Grangeons de l'Albarine dans l'Ain. Bauer voulant dire Paysan dans la langue de Goethe, c'est dire si le ce nom le prédestinait à ce noble métier de l'Agriculture ("certains diront : à gratter le globe et devenir Péquenau !"). Et bien lui en a pris !

- Le vin légèrement filtré, exprime au nez, la typicité aromatique de son cépage: ananas, mangue, litchi, mais aussi les fleurs blanches, avec finesse et délicatesse. La bouche est fluide, sapide, avec toutefois la rondeur de l'élevage dans le bois. La finale est fine, minérale, presque saline.

Suggestions d'accords mets: Oeuf surprise en cocote de Laparade, Filet mignon de porc de la ferme Pajau, Cabecou ...

## Domaine de Vacheron

48.00 €

8

Sancère

- **Appellation** : Sancère AOC
- **Millesime** : 2015 - Blanc - 75 cl
- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Aromatique** : `Fruité

Le vignoble familial Vacheron a été créé par Maurice Vacheron au début des années 1900 avec plus d'un hectare. Son fils, Jean Vacheron augmenta de 3 hectares la propriété, principalement avec du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir. En 1962, Jean devint Président des vigneron de l'Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre. Son attachement et sa passion pour les grands vins de Bourgogne le poussa à croire au potentiel qualitatif du Pinot Noir à Sancerre. Le vignoble ne reprit vraiment son essor qu'à partir de 1950 et ce n'est qu'à partir des années 60 que la région vit se développer le métier de vigneron en monoculture. Jean remembra alors des coteaux tels que « Les Romains » et Renée son épouse éleva 60 chèvres à l'emplacement actuel des caves jusqu'en 1972 (crottins de Chavignol)

- Sa robe pâle et limpide s'ouvre sur un nez frais de silex complété par une pointe de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, le bouquet est fin et élégant et des saveurs de fruits blancs persistent au palais.

Suggestions d'accords mets: Salade fraîcheur aux crevettes et litchi, Surprenant soufflé aux 3 poissons, Pavé de saumon, Médaille de lotte, Cabécou ..

## Les Terres Promises

L'apostrophe

25,00€

9

- **Appellation** : Coteaux Varois en Provence
- **Millésime** : 2016 - Rosé - 75 cl
- **Cépage** : 25% Grenache, 45% Cinsault et 30% Carignan
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Fruité

Jean-Christophe Comor se donnait corps et âme pour la Politique. De cabinets ministériels en réunions d'arrière salle, il s'est bagarré, mais finit par jeter l'éponge en 2004. Sa nouvelle vie commence dans les contreforts du Massif de la Sainte-Baume (Var). Un domaine de 18 ha situé en altitude (350-400m) et, malgré un climat méditerranéen, les vendanges peuvent être tardives...

- Frais, très frais même, cet Apostrophe 2014 des Terres promises ! Explosif et croquant, Le vin de soif par excellence ! Acidulé des petits fruits rouges comme la groseille, senteurs d'épices poivrées et d'essences de garrigue.

Suggestions d'accords mets: Apéritif , tapenade aux olives , Oeuf surprise en cocote de Laparade, Pavé de saumon, Cabillaud à l'unilatéral, pavé de veau de Preyssas, Bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge ...

## Arcade De Fontainebleau

Fontainebleau En Provence

25,00€

10

- **Appellation** : AOP Côte de Provence
- **Millésime** : 2015 - Rosé - 75 cl
- **Cépage** : 30% Cinsault, 60% Grenache, 10% Syrah
- **Certification** : Vin Bio (AB)
- **Aromatique** : Fruité

Le Château de Fontainebleau est un coin de paradis au coeur du Haut-Var, entre verdure et grande bleue. Domaine où la terre riche engendre de superbes vins, rosés, rouges ou blancs, aux saveurs fruitées. L'histoire d'une passion que partage cette famille pour l'eau, la terre et les vignes. Des vignes aussi heureuses que leurs propriétaires.

- De couleur cristalline très engageante et pétales de roses. Le nez subtil et floral avec des fruits rouges et une touche minérale. La bouche vive et aérienne tendue et fraîche avec une touche épicée.

Suggestions d'accords mets: Apéritif, tapenade aux olives, Oeuf surprise en cocote de Laparade, Pavé de saumon, Cabillaud à l'unilatéral, Carré d'agneau du Quercy-Agenais, Bouchon de poularde de la ferme du Portail Rouge ...

## Champagne André et Michel Drappier 49,00€

11

Brut nature

- **Appellation** : Champagne
- **Cuvée** : Blanc - brut - 75 cl
- **Cépages** : 100% Pinot Noir, **zéro dosage**
- **Aromatique** : fruité

Si la vigne fut plantée pour la première fois à Urville dans l'Aube par les Gallo-Romains il y a 2000 ans, c'est Saint Bernard, fondateur de l'Abbaye de Clairvaux qui fit construire les caves en 1152.

Sept siècles plus tard, en 1808, c'est autour de ce témoignage médiéval, magnifiquement préservé, où dorment des cuvées d'exception, que fut créé le domaine familial dirigé aujourd'hui par Michel Drappier. Terre d'accueil du Pinot Noir, cépage qui « coule dans nos veines », c'est à Urville que fut planté le vignoble, cultivé selon les principes du bio et du naturel.

Comme des « archives » de la longue histoire de notre maison, nous continuons également à cultiver des cépages oubliés et pourtant inoubliables : l'Arbane, le Petit Meslier et le Blanc Vrai.

Aujourd'hui, à l'excellence sophistiquée parfois surfaite, André et Michel Drappier préfèrent l'authenticité et le naturel. Grâce notamment à un très faible dosage et un usage extrêmement modéré des sulfites, dont la cuvée Brut Nature Sans Soufre est l'aboutissement, qui met en exergue les multiples facettes du terroir et de la vinification.

D'une rondeur remarquable grâce à la maturité des grappes et au temps passé au fond de la cave, cette cuvée évoque les belles pommes et la poire William avec une touche d'agrumes.

Suggestions d'accords mets: Apéritif, Terrine de foie gras de la ferme Couto, Roulé de saumon mariné, farci au tartare de St jacques, Carré d'agneau du Quercy-Agenais, Pavé de cabillaud cuit à l'unilatéral, Brie de Meaux, Fromage Baechler aux truffes, Corne d'abondance aux fruits frais et rouges....



Champagne DEUTZ  
Brut Classique

45,00€

11

- **Appellation :** Champagne
- **Cuvée :** Effervescent Blanc - brut -75 cl
- **Cépages :** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- **Aromatique :** Fruité

La Maison Deutz fut fondée en 1838 à Aÿ par deux Prussiens, dont William Deutz. L'un exerça la profession de négociant en vins et l'autre vendait du champagne. Avant de ne déjà posséder leur propre Champagne, leurs propres vignes, les cuvées étaient déjà embouteillées, l'embouteillage, le dégorgement, le dosage et l'étiquetage étaient de leur ressort. Tout au long du 20e siècle, les héritiers des fondateurs construisent peu à peu le vignoble en achetant les parcelles dans les meilleurs terroirs. Aujourd'hui la maison de champagne Deutz est la propriété de la célèbre famille Roederer.

- La cuvée Brut Classic de la maison Deutz illustre parfaitement le style élégant et harmonieux qui caractérise cette maison de champagne. D'une robe or brillante, elle présente un cordon de bulles fin et persistant. Du nez s'échappent de doux arômes de fleurs d'acacia, de confiserie, de pomme reinette ou encore de pain brioché. Au palais, la texture de cette cuvée est soyeuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et densité.

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas

Champagne Laurent Perrier  
Cuvée rosée

99,00€

11

- **Appellation :** Champagne AOC
- **Cuvée :** Rosé - brut - 75 cl
- **Cépages :** Pinot noir
- **Aromatique :** Fruité

- Bernard de Nonancourt a créé le style Laurent-Perrier. Il a su pour cela utiliser les usages traditionnels de la Champagne, mais aussi initier de nouvelles approches techniques d'élaboration. Il a donné naissance à une gamme de vins uniques, ayant chacun son histoire et son style. Laurent-Perrier est reconnu pour son goût et la constance de sa qualité, cuvée après cuvée. Les vignes situées sur les meilleurs terroirs: Bouzy, Tours-Sur-Marne, Ambonnay. Il fait également creuser 800 mètres de caves. C'est ainsi que le Domaine Laurent-Perrier est né à Tours-sur-Marne. Ce village pittoresque est idéalement situé au carrefour des trois principales régions viticoles de la Marne, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs, et fait partie des 17 communes classées Grand Cru en Champagne.

- La cuvée, se présente sur un profil jeune et séducteur. La couleur attrayante, ses bulles "mousseuses", ses arômes de fraise et de bulbe gum .

Suggestions d'accords mets: A l'apéritif et tout au long du repas