

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



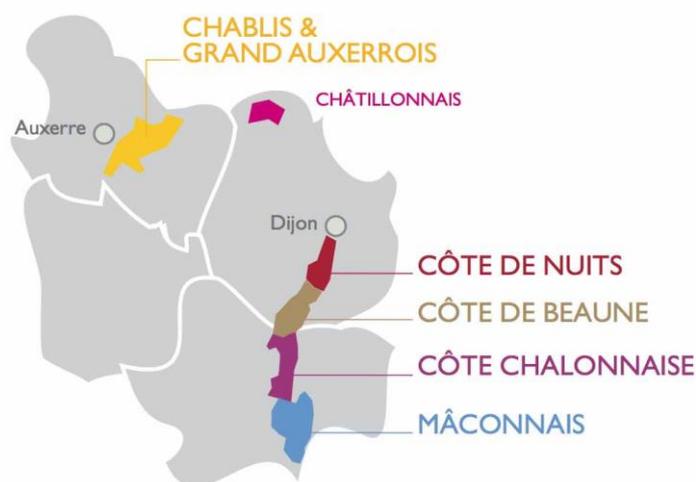
Entre Auxerre et la région de Mâcon, sur seulement 28 841 hectares, la Bourgogne viticole produit 100 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Parmi

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



Légende :

- = bouteille 75 cl

½ bt = bouteille 37.5 cl

VINS AU VERRE – 12 cl



| Blanc |

2020	Bourgogne Vezelay	Simonet Febvre	6.00 €
2021	Chardonnay 'Cuvée Élégance'	Patriarche	6.50 €
2019	Mâcon Milly Lamartine	Albert Bichot	8.00 €

| Rosé |

2023	Iris	Domaine Vallon des Glauges	6.00 €
------	------	----------------------------	--------

| Rouge |

2018	Bourgogne Passe Tout-Grains	Bouchard Père & Fils	5.00 €
2021	Des Lyres de Pinot Noir	Simonnet Febvre	6.50 €
2023	Hautes Côtes de Nuits	Jacob Frerebeau	7.50 €

| Autres Régions & Pays |

2022	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 PATRIARCHE	7.00 €
COUPE DE CREMANT BRUT ROSE PATRIARCHE	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	5.00 €
---	--------

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA (33 CL)	5.00 €
COCA-COLA ZÉRO (33 CL)	5.00 €
COCA-COLA CHERRY (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 €
PICON (3CL)	2.00 €

BIERES BOUTEILLES 33 cl

BELENIUM AMBREE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
BELENIUM BLANCHE (BIERE DE BEAUNE)	5.00 €
LA BEAUNOISE IPA (BRASSERIE DE FRANCE - BDF)	5.00 €
L'AUTHENTIQUE CASSIS (BRASSEE A BEAUNE – BDF)	5.00 €
LA BEAUNOISE > 0% ALCOOL (BRASSEE A BEAUNE - BDF)	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 €
EVIAN	50 CL	4.00 €
EAU MICROFILTREE AQUACHIARA GAZEUSE	75 CL	3.50 €
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		Fevrier	Brut	-	78 €
2002		Henri Giraud	Argonnes	-	299 €
NM		Krug	Grande Cuvée		290 €
NM		Laurent Perrier	Cuvée Grand Siècle	-	275 €
2000	G.C.	Mailly	Les Echansons	-	136 €
NM		Veuve Cliquot	La Grande Dame	-	299 €

CHAMPAGNES

| Rosé |

NM		Krug	Brut	-	390 €
----	--	------	------	---	-------



CHAMPAGNES



CREMANTS DE BOURGOGNE

NM	Patriarche	Brut	-	32 €
NM	Patriarche	Rosé	-	32 €
NM	Domaine Jaqueson	Blanc de Noirs	-	35 €



CREMANTS



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 €
2021	Domaine Les Guignottes	André Goichot	-	27 €

| 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 €
2020	Bourgogne Vezelay	Simmonet Febvre	-	35 €
2020	Origine	Albert Bichot	-	39 €
2021	Sélection	Domaine Jacqueson	-	35 €
2021	Cuvée Elegance	Patriarche	-	28 €
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 €



| 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 €
2021/22		Domaine des Chambris	-	32 €
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)

2022		Denis Carré	-	40 €
------	--	-------------	---	------

| 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 €
------	--	----------------	---	------



| 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 €
2018	1 ^{er} Cru	Simonet-Fèbvre	-	59 €
2020		William Fèvre	-	49 €
2022		Domaine Gouley	½ Bt	28 €

| Fixin |

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

2019	1 ^{er} Cru	Les Arvelets	Domaine Clemencey	-	75 €
2021	1 ^{er} 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 ^{er} 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	½ 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 ^{er} Cru	Du Château	Bouchard Père & Fils	½ Bt	45 €
2020			Bouchard Père & Fils	-	55 €

* 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.

2022	Sous les Roches	Maurice Gavignet	-	50 €
------	-----------------	------------------	---	------

| 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.

2021	Monopole Clos sous le Chateau	Sophie Bohrmann	-	60 €
------	-------------------------------	-----------------	---	------

| Meursault |

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

2002		Les Clous	Javillier	-	131 €
2010	1 ^{er} Cru	Les Charmes	Domaine des Comtes Lafon	-	395 €
2019		Les Tillets	Denis Carré	-	95 €
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 ^{er} 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.

2020	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 €
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.

2018		La Créé	Patriarche	-	42 €
2019			Patriarche	-	38 €
2020			Jacquesson	-	46 €
2022	1 ^{er} Cru	Grésigny (18 mois d'élevage)	Jacquesson	-	69 €
2023	1 ^{er} Cru	La Pucelle	Jacquesson	-	69 €
2023	1 ^{er} Cru	La Pucelle	Jacquesson	1/2 Bt	39 €

| 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	1 ^{er} Cru	La Grande Berge	Domaine du Clos Salomon	-	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.

2021		Les Guignottes	André Goichot	½ Bt	27 €
2021	1 ^{er} Cru	Les Resses	André Goichot	-	50 €

| Viré Clessé |

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

2019			Albert Bichot	-	45 €
------	--	--	---------------	---	------

| Mâcon |

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

2018		Les Charmes	Albert Bichot	½ Bt	18 €
2021		Villages le Chai des Platanes	Feraud & 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

2022		Clos de l'Hermitage	Domaine Thévenet	-	29 €
------	--	---------------------	------------------	---	------





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.

1989	Grand Cru		Chartron et Trébuchet	-	149 €
------	-----------	--	-----------------------	---	-------

| 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 crémees.

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.

2018	Pinot Noir ' Secret de Famille	Albert Bichot	-	49 €
2018	Passe Tout Grains	Bouchard Père & Fils	-	30 €
2020	Pinot Noir Les Pierres Dorées	Louis Latour	-	45 €
2021	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	-	40 €
2021	'Entrecoeur' Côte d'Or	Sophie Bohrmann	-	53 €
2022	Couvent des Jacobins	Louis Jadot	1/2 Bt	27 €
2022	Coteaux Bourguignons	Albert Bichot	-	27 €
2022	Pinot Noir Des Lyres de	Simonnet Febvre	-	36 €

| 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 accomoder.

2020	Les Dames Huguettes	Albert Bichot	-	52 €
2021		Albert Bichot	1/2 Bt	37 €
2023		Domaine Jacob – Frerebeau	-	39 €
2023		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 accomoder dans une cuisine ni trop épicée, ni trop lourde.

2022		Albert Bichot	1/2 Bt	28 €
2022		Denis Carré	-	42 €
2022/23		Philippe Germain	-	33 €
2022		Philippe Germain	1/2 Bt	27 €
2023		Domaine Besancenot	-	45 €



| Marsannay |

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

2020		Château de Marsannay	-	69 €
2022	Champs Pedrix	Domaine Clemencey	-	52 €

| Fixin |

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

2019		Albert Bichot	-	67 €
------	--	---------------	---	------



| Gevrey Chambertin |

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

2018	Cuvée Les Grands Chemins	Bouchard Père et Fils	-	99 €
2020	La Justice	Albert Bichot	-	112 €

| 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 &	-	88 €
------	--	-----------------	---	------



| Nuits Saint Georges |

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

2019		Patriarche	-	85 €
------	--	------------	---	------

| 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	1 ^{er} Cru	Les Vergelesses	Rapet Père & Fils	-	101 €
2022		Les Belles Filles	Rapet Père & Fils	-	55 €

| 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 €

| Savigny les Beaune |

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

2017		Albert Bichot	-	49 €
2018		Bouchard Père et fils	-	55 €
2022		Château de Meursault	-	79 €



| 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	Les Beaumonts	Patriarche	-	38€
2021		Domaine Pauvelot Maldant	-	45 €
2022		Domaine Pauvelot Maldant	½ Bt	31 €



| 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 ^{er} Cru	Vigne de l'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	-	150 €
2018			Château de Meursault	-	77 €
2018		Les Bons Feuvres	Domaine Françoise André	-	59 €
2018		Les Epenottes	Albert Bichot	-	59 €
2018	1 ^{er} Cru	Theurons	Domaine Besancenot	-	79 €
2020	1 ^{er} Cru	Les Tuvilains	Denis Carré	-	75 €
2020			André Goichot	-	39 €

| 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. Apprécie 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 €
------	-----------------	------------------	---	-------

| Meursault |

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

2019	En Marcausse	Pascal Pouhin	-	73 €
2021		Jean-Marie Bouzereau	-	95 €



| 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		Gilbert et Philippe Germain	-	43 €
2022		Gilbert et Philippe Germain	½ Bt	31 €
2022	Les Sous Roches	Maurice Gavignet	-	68 €



| 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 €
2022	Les Grandes Vignes	Gilbert et Philippe Germain	-	63 €

| 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 €
------	-------------------	-------------	---	------

| 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	-	63 €
2021	1 ^{er} Cru 'Derrière chez Edouard'	Sophie Bohrmann	-	102 €

| Saint Romain |

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

2018			Patriarche	-	39 €
------	--	--	------------	---	------



| Santenay |

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

2017	1 ^{er} Cru	La Maladière	Bouchard Père et Fils	-	55 €
2020		Les Charmes	Albert Bichot	½ Bt	35 €
2020		La Plice	Henri de Villamont	-	65 €

| 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	1 ^{er} Cru	La Fussièrè	Patriarche	-	58 €
------	---------------------	-------------	------------	---	------

| 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.

2021			Domaine Jacqueson	-	49 €
2022		La Barre	Domaine Jacqueson	-	49 €
2023		Chaponnières	Domaine Jacqueson	-	59 €
2023	1 ^{er} Cru	Préaux	Domaine Jacqueson	-	65 €

| Ladoix |

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

2021			Gaston et Pierre Ravaut	-	75 €
------	--	--	-------------------------	---	------

| 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 €
2020	1 ^{er} Cru	Les Champs Martin	Domaine Jacqueson	-	60 €
2021		Veilles Vignes	Domaine Garrey	½ Bt	35 €
2022		Vieilles Vignes	François Raquillet	-	65 €
2022	1 ^{er} Cru	Les Vasées	François Raquillet	-	69 €
2022	Monopole	La Framboisière	Faiveley	-	77 €
2022			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

2020	1 ^{er} Cru	La Grande Berge	Desvignes	-	58 €
------	---------------------	-----------------	-----------	---	------

| Mâcon |

2022			Ferraux Père & Fils	-	35 €
2014			Bouchard Père & Fils	½ Bt	15 €

| 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	½ Bt	19 €
------	--	-----------	---------------	------	------

| Moulin à Vent |

2018		Domaine de Rochebrès	Albert Bichot	-	33 €
2020		Château des Jacques	Louis Jadot	-	39 €

| Julié纳斯 |

2021		Les Ravinets	Domaine Ferraud	-	35 €
------	--	--------------	-----------------	---	------

| Brouilly |

2020			Henry Fessy	-	36 €
------	--	--	-------------	---	------

| 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.



| Charmes Chambertin |

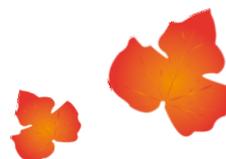
2017	Grand Cru	David Duband	-	499 €
------	-----------	--------------	---	-------

| Chambertin Clos de Bèze |

2017	Grand Cru	Seguin Manuel	-	649 €
------	-----------	---------------	---	-------

| 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 €



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 |

2007	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 €	
2022	Petites Collines	Crozes Hermitage	Le Vieux Clocher	-	43 €

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 €

