

Vins blancs

75cl

Bourgogne

Givry – Domaine Ragot – 2022 54€

Traditionnelle / Chardonnay / Bon compromis entre le fruité du chardonnay et une belle vivacité ; belle longueur

Saint Véran – Domaine des Correaux – 2023 45€

Raisonnée / Chardonnay / Sec, agrumes et fruits à coques

Chablis – Domaine Mosnier – 2023 49€

Traditionnelle / Chardonnay / Vieilles vignes sur un sol calcaire, trame saline avec notes florales

Côtes de Beaune – St Romain – Prémieux – 2020 74€

Bio / Chardonnay / Généreux, bouche ample, brioché

Fixin – Côte d'or – Huguenot – 2022 82€

Bio / Chardonnay / La bouche est ample et ronde, elle amène sur une belle trame minérale, tout en longueur

Alsace

Symbiose – Charles Frey – 2023 41€

Biodynamie / Pinot gris / Fruits confits ; cannelle et muscade

Vins blancs

75cl

Sud-Ouest

Côte d'Heux – IGP Côte de Gascogne – Chiroulet – 2021 31€

HVE / Gros Manseng / Blanc sec, bouche fruitée, complexe et caractère

Les Reys Naissance – Domaine TerraDieda – 2023 32€

Nature / Sémillon / 3 jours de macération ; vin sec, riche, ample ; fruits et fleurs blanches

Grains Nature – Domaine Quissat – 2023 38€

Nature / Petit et gros Manseng / Sans soufre et aucun intrant ; vin doux et fruité, bel équilibre de sucre et acidité

Languedoc

Chardonnay – Domaine Girard - 2023 31€

HVE / Chardonnay/ Belle expression du cépage, tendu et rafraichissant

Pulp – Château Vieux Moulin – 2022 38€

Nature / Grenache gris / Vin orange, agrumes, acidité avec peu de tanins

Beaujolais

Viognier – Domaine Jambon – 2023 29€

Conversion Bio / Viognier / Fruits de la passion, abricots et oranges

Vins blancs

75cl

Loire

Muscadet Prestige – Château de la Bretonnerie – 2021 33€

Raisonnée / Melon de bourgogne / Fût de chêne, léger gras

Quincy – Domaine du Coudray – 2023 40€

Bio / Sauvignon / Bouquet de fleurs ; poire et agrumes

La Naine Blanche – Grandes Espérances – 2020 38€

Terra Vitis / Chardonnay / Agrumes et fruits à noyaux

Cour Cheverny – Luc Percher – 2021 56€

Bio / Romorantin / Arômes de miel ; agrumes, fleurs blanches

Sauvignon – Valérie Forgues – 2022 41€

Bio / Sauvignon blanc / Sec et très aromatique aux notes exotiques

Entremêlés – Valérie Forgues – NM 49€

Bio / Orbois et Chenin / Vieux cépages plantés ensemble, délicat avec une belle longueur

Silex – Jacky Preys – 2022 30€

Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral

Vins blancs

75cl

Ardèche

Que Sa Quo – Domaine Salel Renaud – 2023 35€

Bio / Viognier / Elevage en vieilles barriques, très frais et bien équilibré

Rhône

Côte du Rhône – Chateau Cohola – 2022 33€

Bio / Viognier, Roussanne, Clairette / Arômes de pêche et abricot sec

Catalogne/Espagne

Textura – Appellation Terra Alta – Jordi Miro – 2023 31€

Nature / Grenache Blanc / Vin précis et profond ; arômes de pomme, citron et noisette ; belle tension

Xarel.lo – Appellation Penedès – Loxarel – 2021 40€

Biodynamie / Xarel.lo / Vinification en amphore ; élu parmi les meilleurs Xarel.lo d’Espagne ; vin gastronomique complexe et raffiné

Vins rosé

75cl

Provence

Coteaux Varois en Provence – Château d'Ollières – 2023 35€

Traditionnelle / Grenache, Cinsault / Parfumé, bonne tenue en bouche et bien acidulé

Vins rouges

75cl

Bordelais

St Emilion – Chateau La Croix Merveille – 2014 47€

Traditionnelle / Merlot, Cabernet-Sauvignon / Belle structure en bouche et tanins élégants

Graves – Château de Portets – 2020 37€

Traditionnelle / Cabernet-Sauvignon, Merlot / Nez merveilleux, bouche franche et gourmande

Vins rouges

75cl

Loire

Naine Rouge – Grandes Espérances – 2020 38€

Terra Vitis / Pinot noir / Tendre, fruité et expressif

Chinon, Les Perruches – Lambert – 2021 39€

Biodynamie / Cabernet franc / Fruité avec des tannins très fins

Le Piloris – Jacky Preys – 2023 32€

Raisonnée / Pinot noir / Vin léger ; des fruits rouges

Apatride – Domaine Chavelot – 2021 38€

Nature / Pinot noir et Gamay / Elevage en cuve 11 mois ; vin frais et fruité légèrement tannique, bel équilibre

Beaujolais

Brouilly – Domaine Jambon – 2024 31€

Conversion Bio / Gamay / Fruits rouges et légèreté

Bergerac/Loire (assemblage de 2 vins de copains en Loire et Sud-ouest)

MerliMerlo GreliGrelo – Domaine Baraut – 2022 37€

Nature / Grolleau et Merlot / Fruité, gourmand et léger

Vins rouges

75cl

Bourgogne

Givry – Domaine Ragot – 2022 54€

Traditionnelle / Pinot noir / Exprime la richesse du terroir

Coteaux Bourguignons – Moillard Grivot – 2023 33€

Traditionnelle / 50/50 Gamay Pinot noir / Léger, souple ; persistance

Côtes de Nuits Village – Château de Prémieux – 2022 74€

Bio / Pinot noir / Longueur en bouche ; Arômes de fruits noirs

Bourgogne Côte d'Or – Domaine Huguenot – 2023 51€

Bio / Pinot noir / Arômes de cassis, mûres et épices

Gevray Chambertin – Côte de Nuits – Huguenot – 2022 107€

Bio / Pinot noir / Fraicheur et finesse, bouche soutenue

Volnay 1^{er} cru – Côte de Beaune - Carillon – 2021 160€

Traditionnelle / Pinot noir / Grand vin de bourgogne

Vins rouges

75cl

Vaucluse

Vacqueyras – Domaine de Verquière – 2023 50€

Bio / Grenache, Syrah, Cinsault / équilibré, tanins légers ; mûre, cassis et réglisse

Sud-Ouest

Fer – Domaine Quissat – 2021 34€

Nature / Fer Servadou / Sans soufre et aucun intrant, vin léger et un peu épicé, arômes de cassis.

Catalogne/Espagne

Ruella – Appellation Priorat – Balaguer I Cabré – 2021 45€

Biodynamie / Grenache / Sur les sols d'ardoise mythiques ; texture délicate, arômes de fruits rouges ; très frais.

Vins rouges

75cl

Rhône

Le Renard – Les Grandes Terres – 2022 **34€**

Bio / Syrah, Grenache, Carignan / La bouche est souple, ronde ; les tanins fins et belle longueur en finale

Châteauneuf-du-pape – Chateau Cohola – 2010 **99€**

Raisonnée / Syrah, Grenache, Mourvèdre / top qualité-prix

Crozes Hermitage – Domaine Aleofane – 2023 **64€**

Biodynamie / Syrah / Fruité, aux arômes intenses et tout en finesse

Saint Joseph – Les vins de Vienne – 2023 **51€**

Raisonnée / Syrah / Pour les amoureux du Rhône; gourmand

Languedoc

Syrah – Domaine Girard - 2021 **32€**

HVE / Syrah / Souple et minéral, final long et épicé