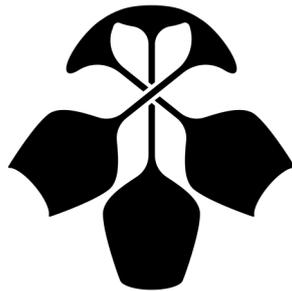


W I N E



C L U B

CARTE DES VINS

Fabien a une approche ludique et dynamique du vin liant le plaisir et la convivialité.

“Life is too short to drink a bad Wine”

Il cultive sa passion, ses connaissances et son amour du vin grâce à ses nombreux voyages au coeur des vignes à la rencontre de ses hommes et de ses femmes qui oublient leur terroir pas un travail en respect avec leurs environnements.

Autodidacte, ayant une soif d'apprendre et un sens inné du partage. Il vous emmènera l'espace d'un instant hors du temps, pour un éveil des sens dans ce Monde incroyable et si vivant qu'est le vin.

Les Vins au verre

Les Blancs

Château Saint-Cyrgues 2023

5,8€/29€

 Château Saint-Cyrgues, Costières de Nîmes, Rhône, France.

 Roussane, Grenache & Viognier.

 Réjouissant, ce vin aux arômes d'agrumes, de pêche jaune, de poire est généreux, subtil et avec une finale rafraîchissante.

Verdejo 2023

6,4€/32€

 José Felix Arriezu, Rueda DO, Espagne.

 Verdejo

 Belle expression du cépage, aux jolis arômes de pomme, de poire associées harmonieusement à des notes herbacées (fenouil & foin). Une finale minérale qui lui confère finesse et élégance.

Pleo 2023

7,6€/38€

 Rossi Cairo, La Raïa, Gavi DOCG, Piémont, Italie.

 Cortese

 Bel équilibre aux notes florales, fruitées, fraîches et minérales. ce vin égaillera vos papilles par sa finale tout en subtilité...

Wiessburgunder 2023

7,7€/39€

 Bürklin-Wolf, Pfalz, Allemagne.

 Pinot blanc.

 Belle fraîcheur vive et minérale, ce vin aux arômes de poire mûre, fleurs de pommier, agrumes et une petite touche d'amande. Une finale harmonieuse.

Pouilly Fumé "Silex" 2022.

9€/45€

 Domaine de la Loge, Loire, France.

 Sauvignon

 Belle expression de terroir, élégant et structuré. Ce vin aux notes fruitées (pomme Golden & citron confit) nous offre une finale pleine de fraîcheur et saline.

Les Vins au verre

Les Rouges

Mavro Kalavrytino natur' 2023

7,6€/38€

 Tetramythos, IGP Péloponnèse, Grèce.

 Mavro Kalavrytino.

 Vif, fruité et croquant. Arômes éclatants de fruits rouges frais (framboise, fraise & cerise). Une finale généreuse qui réjouira vos papilles.

La Folle Noire d'Ambat 2022

7€/35€

 Domaine Le Roc, Fronton, France.

 Negrette.

 Magnifique expression de terroir de ce cépage oublié. Aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de violette. Structuré, frais et aux tanins subtils équilibrent une belle vivacité en finale.

Carmenere Più 2022

9,8€/49€

 Azienda Agricola Inama, Vénétie, Italie.

 Carmenere & Merlot.

 Belle complexité aromatique de cassis, d'épices (poivre & clous de girofle), de cacao & de tabac. Une finale élégante aux tanins suaves.

Primeros Anos 2022

8,8€/44€

 Alves de Souza, Quinta da Gaiçosa, Douro, Portugal.

 Tinta Amarela, Sousao & Touriga Nacional.

 Ce vin est robuste, élégant, aux tanins soyeux et aux arômes fascinants de cèdre, de myrtilles fraîches et de menthe. Une finale harmonieuse...

Château Valcombe "Epicure" 2022

7,2€/36€

 Luc Guénard, Ventoux, Rhône, France.

 Grenache, Carignan & Syrah.

 Chaleureux et puissant aux arômes confiturés (cerise, mûre & pruneau) et épicés (poivre & curry). Une finale tout en élégance & en finesse...

Les Vins au verre

Le Rosé

Pomponette 2024

7,6€/38€

 *Domaine de Sulauze, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France*

 *Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre et Vermentino.*

 *Frais, minéral et désaltérant aux arômes de petits fruits rouges. Ce vin est une véritable ode à la joie...*

Le Doux

Cyprès de Climens 2016

18€/90€

 *Château de Climens, Barsac, France.*

 *Sémillon*

 *D'une élégance rare aux arômes floraux, d'abricot, de miel ainsi qu'un soupçon d'agrumes et de fruits exotiques. Fraîcheur, amplitude et sensualité caractérisent ce vin incarne un nectar des Dieux !!!*

Les Bulles

Cava Sumarroca "Gran Reserva" 2021 - Brut Nature.

7,8€/39€

 *Sumarroca, Catalogne, Espagne.*

 *Parellada, Xarel-lo, Chardonnay & Macabeo.*

 *Très élégant, ce joli Cava aux arômes de brioche, d'agrumes et de pomme verte est d'un excellent équilibre. Une finale tout en fraîcheur et vivacité !!!*

Champagne Drappier Brut Nature

14,5€/89€

 *Urville, Côte des Bar, France.*

 *Pinot noir*

 *Belle intensité aromatique (Baies, cassis, pêche de vigne et pain au miel), bulles réjouissante avec une finale harmonieuse.*

Les Vins blancs

Verdejo 2023 (J.F.Arriezu, Rueda, Espagne)	32€
Pinot Grigio 2023 (San Simone, Frioul, Italie)	33€
Jardim do Mar 2023 (Jardins do Vinho, Vinho Verde, Portugal)	34€
Gavi 2023 (R.Cairo, La Raia, Piémont, Italie)	35€
Galinette 2023 (G.Lefèvre, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France)	36€
Ni vu mais connu 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	37€
Chenin "Les Parcelles" 2023 (A.Lambert, Loire, France)	38€
Muscat sec natur' 2022 (Tetramythos, IGP Péloponnèse, Grèce)	39€
Sand & Lime 2022 (G.Lamprecht, Styrie, Autriche)	42€
La Manina 2022 (Manincor, Trentin-Haut-Adige, Italie)	44€
Muscaris 2023 (L.Demarque, Beersel, Belgique)	44€
Riesling "Granite" 2020 (M.Tempé, Alsace, France)	49€
Chardonnay « Langhe » 2021 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	51€
Menetou-Salon 2022 (H.Pellé, Loire, France)	51€
Cour-Cheverny "Lucé" 2020 (Domaine de Montcy, Loire, France)	52€

Les Vins blancs

<i>Clisson 2022</i> (Domaine de la Pépière, Loire, France)	52€
<i>Mâcon Chaintré 2022</i> (D.Cornin, Bourgogne, Loire)	55€
<i>Pouilly Fumé "Aubaine" 2022</i> (J.&D.Pabiot, Loire, France)	69€
<i>Pouilly Fuissé 2022</i> (D.Cornin, Bourgogne, France)	74€
<i>L'esprit libre 2022</i> (T.Batardière, Loire, France)	75€
<i>Chablis 1er cru « Beauroy » 2022</i> (Domaine de l'Enclos, Bourgogne, France 2022)	89€
<i>Condrieu « Pagus Luminis » 2022</i> (L.Chèze, Rhône, France)	95€
<i>Batàr 2021</i> (Querciabella, Toscane, Italie)	149€
<i>Puligny-Montrachet "Les Charmes" 2022</i> (Domaine J.-R. Nudant, Bourgogne, France)	155€
<i>Les Nourrissons 2022</i> (S.Bernaudeau, Loire, France)	180€
<i>Corton Charlemagne Grand Cru 2020</i> (Domaine J.-R. Nudant, Bourgogne, France)	269€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

Les Vins rouges

C'est moi qui l'ai fait ! 2022 (S.Delettre, Loire, France)	35€
Château Valcombe "Epicure" 2022 (L.Guénard, Ventoux, Rhône, France)	36€
Lagar de Darei « Sem Abrigo » 2018 (Lagar de Darei, Dão, Portugal)	37€
Cochon 2023 (G.Lefèvre, Domaine de Sulauze, Provence, France)	38€
Chianti Ruffina 2022 (Frascole, Toscane, Italie)	39€
Col del Mondo 2019 (Tenuta del Priore, Abbruzes, Italie)	40€
Tire Bouchon 2022 (Domaine d'Ourea, Rhône, France)	42€
Giac'Potes 2024 (Giachino, Savoie, France)	49€
Poignée de Raisins 2023 (Domaine Gramenon, Rhône, France)	49€
Richeaume « Tradition » 2021 (S.Hoech, Provence, France)	54€
Benuà « Tinto Salvaje » 2017 (B.De Coster, Alicante, Espagne)	55€
Primitivo "Alberelli Sparsi" 2021 (Elia, Pouilles, Italie).	56€
Gigondas 2022 (Mas des Restanques, Rhône, France)	58€
Château Gaillard 2018 (Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France)	62€
La Sagesse 2022 (Gramenon, Rhône, France)	65€

Les Vins rouges

<i>Saint-Joseph 2022 “Tradition”</i> (Monier-Pérreol, Rhône, France)	72€
<i>Brouilly 2022 “Vieilles Vignes”</i> (G.Descombes, Beaujolais, France)	72€
<i>Syrah “Amerighi” 2021</i> (S.Amerighi, Toscane, Italie)	75€
<i>Crozes-Hermitage “C’est le Printemps” 2024</i> (Domaine Dard & Ribo, Rhône, France)	79€
<i>Morgon “Côte du Py” 2022</i> (J.Foillard, Beaujolais, France)	82€
<i>Mason 2021</i> (Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie)	85€
<i>Domaine de Montcalmès 2021</i> (F.Pourtalié, Languedoc, France)	88€
<i>Quinta da Gaiçosa 2020</i> (Alves de Souza, Douro, Portugal)	89€
<i>Beaune “Les Beaux et les Bons” 2021</i> (J.-C.Rateau, Bourgogne, France)	93€
<i>“Vin d’une oreille” 2018</i> (S.David, Loire, France)	95€
<i>Marsannay “Les Longeroies” 2022</i> (Charlopin-Tissier, Bourgogne, France)	98€
<i>Château Mazeyres 2018</i> (Famille Guillaud, Pomerol, Bordeaux, France)	114€
<i>Plousard 2020</i> (P.Overnoy, Jura, France)	130€
<i>Barolo « Bricco Voghera » 2017</i> (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	145€
<i>Roc de Cambes 2021</i> (F.Mitjaville, Bordeaux, France)	155€

Les Vins rouges

<i>Aloxe-Corton 1er cru 2021</i> (Nudant, Bourgogne, France)	159€
<i>Brunello di Montalcino 2017</i> (Fonterenza, Toscane, Italie)	159€
<i>Trévallon 2020</i> (Famille Dürrbach, Provence, France)	180€
<i>Peyre Rose "Belle Léone" 2013</i> (M.Soria, Languedoc, France)	189€
<i>Château Pontet Canet 2020</i> (Pauillac, Bordeaux, France)	250€
<i>Gevey Chambertin « Mes 5 terroirs » 2022</i> (D.Mortet, Bourgogne, France)	255€
<i>Clos Rougeard 2014</i> (C.&N. Foucault, Loire, France)	360€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

Les Bulles

<i>Domaine de Krayenberg « Les Bulles » 2023 Extra Brut (L.Demarque, Beersel, Belgique)</i>	48€
<i>Prosecco « Perlae Naonis » Brut (San Simone, G.Brisotto, Vénétie, Italie)</i>	39€
<i>Cava Sumarroca Brut Nature (Sumarroca, Catalogne, Espagne)</i>	39€
<i>Ferghetina « Milledì » Brut 2020 (R.Gatti, Lombardie, Italie)</i>	79€
<i>Champagne Drappier Brut Nature (Famille Drappier, Urville, France)</i>	89€
<i>Champagne Drappier Brut Nature Magnum (Famille Drappier, Urville, France)</i>	185€
<i>Champagne Lacourte-Godbillon 1er cru « Terroirs d'écueil » Brut (Famille Lacourte-Godbillon, Ecueil, Montagne de Reims, France)</i>	93€
<i>Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve (Famille Billecart- Salmon, Ajy, France)</i>	130€
<i>Champagne Billecart-Salmon Rosé (Famille Billecart-Salmon, Ajy, France)</i>	162€
<i>Champagne 1er cru "L'Aventure" Brut Blanc de blancs (Les Frères Mignon, Cramant, France)</i>	135€
<i>Champagne 1er cru Clément Perseval Extra Brut Blanc de blancs (C.Perseval, Chamery, France)</i>	125€
<i>Champagne 1er cru "Les Chetillons" Brut Blanc de blancs (E.Bougy, Les Mesneux, France)</i>	230€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

