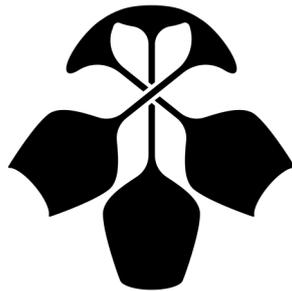


W I N E



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

Galinette 2023

7,2€/36€

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

 *Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette & Vermentino.*

 *Réjouissant, ce vin alliant fraîcheur et rondeur aux notes d'agrumes et de fleurs blanches avec pointe iodée et une finale rafraîchissante.*

Mestizaje 2023

7,6€/38€

 *Mustiguillo, D.O.P. Tierra de Terrerazo, Levante, Espagne.*

 *Mersenguera, Viognier & Malvasia.*

 *Plein de vivacité, ce vin aux arômes de fleurs, de melon et de fruits à noyau (abricot & pêche de vigne) nous offre une finale tout en finesse.*

Soave 2024

7€/35€

 *Inama, Soave D.O.C., Vénétie Italie.*

 *Garganega*

 *Soyeux, aux arômes de fruits (ananas & pêche blanche), de fleurs (camomille & Sureau) et d'une note discrète d'amande. Ce vin rafraichissant avec une belle complexité laisse place à une finale juteuse et minérale.*

Beck 2024

7,7€/39€

 *J.Beck, Weinland, Burgenland, Autriche.*

 *Pinot blanc.*

 *Belle fraîcheur, jolies notes de pêche et d'abricot liées à une brise saline surprenante. Un vin blanc éblouissant que reste gravé dans la mémoire avec sa finale harmonieuse.*

Curtefranca 2024.

8€/40€

 *Ferghettina, R.Gatti, Cortefranca DOC, Lombardie, Italie.*

 *Chardonnay*

 *Surprenant, très équilibré ce vin aux notes de fleurs blanches, il nous offre une finale saline pleine de fraîcheur.*

Les Vins au verre

Les Rouges

Sem Abrigo 2018

7,6€/38€

 Lagar de Darei, Dão, Portugal.

 Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfocheiro & Jaen.

 Ce vin dévoile une magnifique expression de Terroir, aux arômes de fruits rouges murs et d'épices. Tanins suaves avec une finale généreuse qui réjouira vos papilles...

El Castro de Valtuille 2024

7€/35€

 Castro Ventoza, R.Pérez, DO Bierzo, Castilla e León Espagne.

 Mencia.

 Ce vin réjouissant aux arômes intenses de fruits rouges et noirs. Charnu mais avec une fraîcheur noble et aux tanins subtils qui laisse place à une belle caudalie.

Chianti Rufina 2022

7,8€/39€

 Azienda Agricola Frascole, Chianti Rufina DOCG, Toscane, Italie.

 Sangiovese, Canaiolo & Colorino.

 Structuré et raffiné, ce vin aux arômes fruités (cerise griotte, grenade & prune), floral (violette) et une pointe épicée. Une finale élégante, savoureuse et persistante aux tanins soyeux.

Pinzutu 2023

8,8€/44€

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

 Sciaccarello.

 Ce vin est une véritable ode à la joie !!! Gourmand à souhait, aux jolies notes de petits fruits rouges avec 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, Miramas, 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

Prosecco « Perlae Naonis » Brut

7,8€/39€

 *San Simone, G.Brisotto, Vénétie, Italie*

 *Glera.*

 *Séduisant par sa robe jaune paille éclatante, ses arômes fruités et sa bouche ample et ronde, véritable expression du patrimoine viticole du Nord-Est italien. Une finale tout en fraîcheur et vivacité !!!*

Champagne Drappier Brut Nature

14,5€/95€

 *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 Raïa, 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)	52€
Cour-Cheverny "Lucé" 2020 (Domaine de Montcy, Loire, France)	52€

Les Vins blancs

Clisson 2022 (Domaine de la Pépière, Loire, France)	54€
Mâcon Chaintré 2022 (D.Cornin, Bourgogne, Loire)	55€
Pouilly Fumé "Aubaine" 2022 (J.&D.Pabiot, Loire, France)	69€
Pouilly Fuissé 2022 (D.Cornin, Bourgogne, France)	74€
L'esprit libre 2022 (T.Batardière, Loire, France)	75€
Chablis 1er cru « Beauroy » 2022 (Domaine de l'Enclos, Bourgogne, France 2022)	89€
Condrieu « Pagus Luminis » 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	95€
Batàr 2021 (Querciabella, Toscane, Italie)	149€
Puligny-Montrachet "Les Charmes" 2022 (Domaine J.-R. Nudant, Bourgogne, France)	155€
Meursault "Les Narvaux" 2022 (Domaine Latour-Giraud, Bourgogne, France)	178€
Les Nourrissons 2022 (S.Bernaudeau, Loire, France)	185€
Corton Charlemagne Grand Cru 2020 (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

<i>C'est moi qui l'ai fait ! 2022</i> (S.Delettre, Loire, France)	35€
<i>Château Valcombe "Epicure" 2022</i> (L.Guénard, Ventoux, Rhône, France)	36€
<i>Lagar de Darei "Sem Abrigo" 2018</i> (Lagar de Darei, Dão, Portugal)	37€
<i>Cochon 2023</i> (G.Lefèvre, Domaine de Sulauze, Provence, France)	38€
<i>Chianti Rufina 2022</i> (Frascole, Toscane, Italie)	39€
<i>Col del Mondo 2019</i> (Tenuta del Priore, Abruzzes, Italie)	40€
<i>Raisins Gaulois 2024</i> (M.Lapierre, Beaujolais, France)	40€
<i>Tire Bouchon 2022</i> (Domaine d'Ourea, Rhône, France)	42€
<i>Giac'Potes 2024</i> (Giachino, Savoie, France)	49€
<i>Poignée de Raisins 2023</i> (Domaine Gramenon, Rhône, France)	49€
<i>Richeaume "Tradition" 2021</i> (S.Hoech, Provence, France)	54€
<i>Benuà "Tinto Salvaje" 2017</i> (B.De Coster, Alicante, Espagne)	55€
<i>Primitivo "Alberelli Sparsi" 2021</i> (Elia, Pouilles, Italie).	55€
<i>Bourgogne "Les Forêts" 2023</i> (Clos de Sommère, Bourgogne, France)	55€
<i>Wanted 2019</i> (S.Delettre, Loire, France)	58€

Les Vins rouges

Gigondas 2022 (Mas des Restanques, Rhône, France)	58€
Château Gaillard 2022 (Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France)	67€
La Sagesse 2022 (Gramenon, Rhône, France)	68€
Brouilly 2022 “Vieilles Vignes” (G.Descombes, Beaujolais, France)	69€
Saint-Joseph 2022 “Tradition” (Monier-Pérreol, Rhône, France)	72€
Morgon “Côte du Py” 2022 (J.Foillard, Beaujolais, France)	75€
Syrah “Amerighi” 2021 (S.Amerighi, Toscane, Italie)	75€
Crozes-Hermitage “C’est le Printemps” 2024 (Domaine Dard & Ribo, Rhône, France)	79€
Mason 2021 (Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie)	85€
Domaine de Montcalmès 2021 (F.Pourtalié, Languedoc, France)	88€
Quinta da Gaiçosa 2020 (Alves de Souza, Douro, Portugal)	89€
Beaune “Les Beaux et les Bons” 2021 (J.-C.Rateau, Bourgogne, France)	90€
“Vin d’une oreille” 2018 (S.David, Loire, France)	95€
Marsannay “Les Longeroies” 2022 (Charlopin-Tissier, Bourgogne, France)	98€

Les Vins rouges

Roc d'Anglade 2021 (R.Pédrenon, IGP Pays du Gard, Languedoc, France)	99€
Château Mazeyres 2018 (Famille Guillaud, Pomerol, Bordeaux, France)	114€
Plousard 2020 (P.Overnoy, Jura, France)	140€
Barolo « Bricco Voghera » 2017 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	145€
Roc de Cambes 2021 (F.Mitjaville, Bordeaux, France)	155€
Aloxe-Corton 1er cru 2021 (Nudant, Bourgogne, France)	159€
Brunello di Montalcino 2017 (Fonterenza, Toscane, Italie)	159€
Trévallon 2020 (Famille Dürrbach, Provence, France)	185€
Peyre Rose "Belle Léone" 2013 (M.Soria, Languedoc, France)	189€
Château Pontet Canet 2020 (Pauillac, Bordeaux, France)	250€
Gevrey Chambertin « Mes 5 terroirs » 2022 (D.Mortet, Bourgogne, France)	255€
Clos Rougeard 2014 (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>Cava Sumarroca - Brut Nature</i> (Sumarroca, Catalogne, Espagne)	39€
<i>Prosecco « Perlae Naonis » - Brut</i> (San Simone, G.Brisotto, Vénétie, Italie)	39€
<i>Domaine de Krayenberg « Les Bulles » 2023 - Extra Brut</i> (L.Demarque, Beersel, Belgique)	48€
<i>Chant d'Éole - Brut Blanc de Blancs</i> (Famille Ewbank, Quevy, Belgique)	66€
<i>Ferghetina « Milledì » 2020 - Brut</i> (R.Gatti, Lombardie, Italie)	79€
<i>Champagne Drappier - Brut Nature</i> (Famille Drappier, Urville, France)	95€
<i>Champagne Drappier - Brut Nature (Magnum)</i> (Famille Drappier, Urville, France)	195€
<i>Champagne Lacourte-Godbillon 1er cru « Terroirs d'écueil » - Brut</i> (Famille Lacourte-Godbillon, Ecueil, Montagne de Reims, France)	97€
<i>Champagne Billecart-Salmon - Brut Réserve</i> (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, France)	130€
<i>Champagne Billecart-Salmon - Brut Rosé</i> (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, France)	162€
<i>Champagne 1er cru "L'Aventure" - Brut Blanc de Blancs</i> (Les Frères Mignon, Cramant, France)	135€
<i>Champagne 1er cru Clément Perseval - Extra Brut Blanc de Blancs</i> (C.Perseval, Chamery, France)	135€
<i>Champagne 1er cru "Les Chetillons" - Brut Blanc de blancs</i> (E.Bougy, Les Mesneux, France)	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".*

