Vins Blancs

VALLEE DE LA LOIRE

Perle de Cézin brut, méthode traditionnelle, Domaine Cézin	35€
Muscadet, « Voyage extraordinaire », 2022	40€
Chinon, Chante le vent, Domaine de la Noblaie, 2023	45€
Coteaux du Loir, « L'effraie », Eric Nicolas, 2022	45€
Vouvray, « Vigne blanche », Maison Brédif, 2019	50€
Quincy , Domaine des Tremblay, Jean Tatin, 2023 25€ (37.5cl) 2023	
Quincy, Domaine Mardon, 2023	50€
Muscadet, « Château Thébaud » Famille Lieubeau, 2018	55€
Jasnières, « Les rosiers », Domaine Bellivière, Eric Nicolas, 2022	55€
Menetou-Salon, « Morogues », Domaine Pelé, 2023	60€
Sancerre, Domaine Vacheron, 2023	60€
Saumur « ARCANE » Château de Fosse-Sèche 2020 60€	
Pouilly fumé , La doucette, Domaine La Doucette, 2023 35€ (37.5cl) 2022	60€
Anjou « Ordovicein », Domaine Bablut, 2018	60€
Montlouis, Clos de Mosny, Domaine de la Tailleaux Loups, J Blot	65€
Savennières, Clos Le Grand Beaupréau, Domaine Ogereau, 2022	70€
Pouilly fumé, « Baron de L », Domaine Ladoucette, 2020	135€
Pouilly fumé, « Blanc etc », Dagueneau, 2020	140€
Pouilly fumé, « Silex », Dagueneau, 2022	200€
Pouilly fumé, « Pur sang », Dagueneau, 2020	205€
ISERE ET SAVOIE	
Chardonnay, Domaine meunier, 2023	40€
Pinot gris, Domaine meunier, 2023	45€
<u>PROVENCE</u>	
Château Tour Saint Honoré « Sixtine », 2018	50€
« Eloge », Domaine de le Croix, cru classé, 2021	55€
Château Sainte Roseline, cru classé, 2017	60€
Clos mireille blanc de blanc, Domaine OTT cru classé, 2019	70€
HIDA	

<u>JURA</u>

Savadonnay, Domaine Croix et Courbet, 2022

40€

Vins Blancs

COTES DU RHONE

Condrieu « Les grandes chaillées », Domaine Montez, 2	020 50€ (37.5 CI)	
Lubéron, Marrenon, 2021		40€
Lubéron, Grand Marrenon, Domaine Marrenon, 2019		45€
Côtes du rhône blanc, Belle Ruche, Chapoutier, 2020		45€
Lirac, Château d'Aqueria, 2022		45€
Viognier, Côtes Rhodaniennes, « Granit » David Reynau	d, 2023	50€
Château Bizard, « Blanc de charmes », 2018		55€
St Joseph, Domaine Montez, 2023	35€ (37.5 CI) 2022 45€ (50c	I) 2021 70€
Crozes Hermitage « Aux bêtises » David Raynaud, 2021	22	70€
Crozes Hermitage, La mule blanche, Jaboulet, 2021		75€
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Montez,	2023 70€ (50 CI)	100€
Châteauneuf du pape, clos de l'oratoire, 2023		100€
Condrieu « Les grandes chaillées », Domaine Montez, 2	021 magnum	220€
	ET ROUSSILLON	256
Viognier, « Terroir d'altitude », Domaine Fortant, 2024		35€
Guilherm, « domaine Gassac », 2022		40€
Cuvée « Centenaire vielles vignes », Domaine Lafage, 2	.024	40€
Collioure, « Clos des paulilles », 2021		45€
Limoux , « la butinière » anne de joyeuse, 2019		50€
Château La Sauvageonne, G. Bertrand, 2023		50€
Château Puech-haut, Prestige, Domaine Bru, 2021		60€
Cigalus, Gérard Bertrand, 2017		70€
Mas de Daumas Gassac, 2022		75€
Château Puech-haut, « Tête de bélier », 2021		85€
Infiniment de L'Ou, 2016		90€
	SUD OUEST	35€
Caprice « Colombelle », Plaimont, 2022 Saint Mont, « Le Faite », 2018		45€
	<u>UJOLAIS</u>	4J€

Nous tenons à vous informer, que le millésime des vins peut varier selon les livraisons, néanmoins nous nous efforçons de vous tenir au courant dès la prise de votre commande.

40€

Château Pizay, 2018

Vins Blancs BOURGOGNE

Chablis, Domaine Guéguen, 2022	30 € (37.5 cl)		
Viré Clessé, Jean Loron, 2020			45€
Hautes côtes de Beaunes, « Les perrières, Domaine Arnoux, 2022			45€
Montagny 1er cru, Vieux château, Denizot, 2023	30 € (37.5 cl)		50€
Givry, Domaine des Moirots, C. Denizot			55€
Saint Véran, Joseph Drouhin, 2022			55€
Chorey-les-Beaune « les confrelins », Domaine Arnoux, 2021			55€
Mâcon Fuissé « Bois de la Croix », Domaine Thibert, 2020			60€
Santenay, Camille Giroud, 2018		60€	
Rully 1 ^{er} cru « Gresigny », V, Girardin, 2022			60€
Auxey Duresse, « Terres Folles », Domaine Diconne, 2020			65€
Marsannay, Famille Trapet, 2020			65€
Ladoix, Camille Giroud, 2018			65€
Savigny-les-Beaune « les picotins », Domaine Arnoux, 2019			65€
Chablis 1er cru vosgros, Domaine Guéguen, 2024			65€
Saint Romain, Joseph Drouhin, 2021			70€
Pernand Vergelesse, « Les combottes », Domaine Rapet, 2022	40€ 37.5 cl)		75€
Beaunes 1 ^{er} cru « Les Teurons », Domaine Arnoux, 2021			75€
Pouilly Fuissé « Héritage », Domaine Thibert, 2020			75€
Maranges, « Le Goty », Philippe Millan et fils, 2022			80€
Saint Aubin 1 ^{er} cru « La Chatenière », V. Girardin 2022			80€
Mercurey 1er cru La mission, Deuillard, 2022			90€
Chassagne Montrachet, Vincent Girardin, 2022			110€
Nuits Saint Georges, 1er cru, Les terres blanches, Domaine des perdrix, BC D	Devillard, 2021		150€
Puligny Montrachet, « Les Reuchaux », Domaine Seguin-Manuel, 2023			160€
Meursault « Les Vireuils », Camille Giroud, 2022			160€
Puligny Montrachet 1er cru « Les folatières », Joseph Drouhin, 2022			240€
Beaune « Clos des mouches », Joseph Drouhin, 2022			280€
Corton Charlemagne, Grand Cru, Domaine des croix, D Croix, 2020			300€
Batard Montrachet, Grand Cru, Louis Latour, 2006			450€

Vins Blancs

ALSACE

Riesling, Streng, Baumann- Zirgel, 2019	45€
Pinot gris, Schwenkel, Baumann-Zirgel, 2017	50€
Riesling grand cru, Schlossberg, Baumann-Zirgel, 2019	60€
Gewurztraminer, Grand cru Sporen, Baumann-Zirgel, 2016	65€
Pinot gris, Vendanges tardives, Baumann-Zirgel, 2015 60€ (50cl)	
Gewurztraminer, Vendanges tardives, Baumann-Zirgel, 2022 65€ (50cl)	
BORDEAUX	
Entre deux mers, Château Landereau, 2024	40€
Pessac Léognan, Château Rochemorin, 2020	45€
Pessac Léognan, Esprit de Chevalier, 2020	70€
Pessac Léognan, Château La Louvière, 2015	80€
Pessac Léognan, L'abeille de Fieuzal, 2013	95€
Alto de cantenac Brown, 2019	100€
Pessac Léognan, Château Larrivet Haut Brion, 2013	115€
<u>CORSE</u>	
Clos Colombu Ribbe Rosse, E.Suzzoni, 2022	55€
Amandria di Signadore, patrimonio Domaine Ferrandis, 2023	65€
Vins Moelleux	
Coteaux de l'Aubance, Sélection, Domaine de Bablut, 2022	55€
Vouvray, Brédif, Grande année 2015	60€

Rivesaltes ambré, Cazes, 2013

70€

Vins Du Monde Blancs

Espagne Hepiedad de Aduna, Rioja Alavesa, 2015 Anima de Raimat, Costas del segre, 2017	50 55	D€ 5€
Hongrie Château Dereszla, Tokaji dry, 2021 Château Dereszla, 5 puttonyos, 2018, vin moelleux	40 65€ (50cl))€
Australie Paxton, The guesser white, Mc Laren Vale, 2017	50	O€
<u>Italie</u> Ciavolich passerina, 2021 Ben Ryé, Passito Di Pantelleria, Donnafugata, 2016, vin moelleux	40 110	D€ D€
Chili Casa patronales, 2018	40	0€
Portugal Carm, Branco, 2017	40	0€
Afrique du Sud Saronsberg, Earth in motion, 2018	4	0€
<u>Liban</u> Ixsir, Grande réserve, 2019	80	0€
Nouvelle Zélande Pounamu, 2022 Tekoko, Cloudy bay, 2015		5€ 5€
Roumanie Terra Romania serve, 2017	40	D€
Grèce Mantinia Tsélepos, 2020	40	D€
Arménie Tushpa, Kangun arafat Valley, 2018	40)€
USA Newton, Nappa Valley, 2021	60	D€

Vins Rosés

VALLEE DE LOIRE

Cabernet d'Anjou, Domaine bablut, 2022	(vin moelleux)	35€
Menetou-Salon, « Morogues », Domaine Pelé, 2023		45€
Sancerre rosé, « Les bonnes bouches », Henri Bourgeois, 202	23	50€
ENTRE DEU	JX MERS	
Château Landereau, 2023		40€
PROVENCE – ME	<u>EDITERRANEE</u>	
Bandol, « Restanques du Moulin », 2024		40€
Château Tour St Honoré, « Olivier », 2024		45€
Terrasses Premières cuvée, Vallombrosa, 2021		50€
Provence rosé, « éloge », Domaine de la Croix, 2023		55€
« M » Minuty, 2023		60€
Château Galoupet, cru classé, 2022		65€
LANGUE	EDOC	
Puech Haut, Argali, 2021		40€
« Cuvée Gallica », Domaine Lafage, 2022		45€
Collioure, « Clos des paulilles » rosé, 2024		50€
Puech Haut, tête de bélier, Domaine Bru, 2021		65€
COTE DU	RHONE	
Lubéron, Marrenon, 2022		40€
Tavel, château d'Aqueria, 2018	30€ (37.5cl en 2023)	50€
CORS	<u>SE</u>	
Clos Colombu Ribbe rosse, E.Suzzoni, 2024		45€

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Fondis, Laurent Jamet 2023	25 € (37.5 cl)	
Sancerre rouge « la bourgeoise », H.Bourgeois, 2018	35€ (37.5 cl)	
Saumur Champigny vielle vignes, Domaine du Fondis, 2024	25€ (37.5cl)	40€
Saint Nicolas de Bourgeuil « La mine », Y. Amirault, 2023		45€
Coteaux du Loir, « Rouge-gorge », Eric Nicolas, 2020		50€
Bourgeuil « Les quartiers », Y. Amirault,2020		50€
Saumur « EOLITHE », Château de Fosse-Sèche, 2022		55€
Menetou-Salon, « Morogues », Domaine Pellé, 2022		60€
Sancerre rouge, Domaine Vacheron , 2023		65€
Anjou-Village Petra-Alba, Domaine de Bablut, 2020		70€
Chinon, Cuvée du Père Léonce, 2020		70€

BEAUJOLAIS

Regnié, Château de Pizay, 2020		40	E
Juliénas, Domaine Bergeron, 2022		454	Ē
Saint Amour, « Vers l'Eglise », Domaine Lamartine, 2021		50:	E
Brouilly, Château Saint Lager, 2023		50	€
Chenas, Domaine Bergeron, 2023		50€	3
Chiroubles, Domaine Dufoux, 2022		50	€
Fleurie, Domaine Berrod, 2022		55	€
Morgon, Les Sybarites, Château de Pizay, 2021	30 € (37.5cl)	2020 60	€
Moulin à vent, Domaine Berrod, 2020		65	€

VINS DU SUD OUEST

« Corolle », Côte de gascogne, Plaimont, 2021	35€
Saint Mont, Plaimont « Le faite », 2018	45€
Duboscq-Montplaisir, Côte de gascogne , 2017	50€
Madiran N°43, Château Peyros, 2022	60€
Cahors, Lou Prince, Mr Jouves, 2017	65€

Nous tenons à vous informer, que le millésime des vins peut varier selon les livraisons, néanmoins nous efforçons de vous tenir au courant dès la prise de votre commande.

BOURGOGNE

	60€
	65€
	65€
	70€
	70€
	75€
	75€
	75€
45 € (37.5cl)	80€
40€ (37.5 cl)	80€
	85€
	85€
	90€
	100€
	110€
	110€
	115€
	120€
	125€
	130€
	130€
	140€
	150€
	240€

ALSACE

Pinot noir, Pièce de chêne, Baumann-Zirgel, 2018



55€

COTES DU RHONE

Lubéron, Marrenon, 2022	40€
Ventoux, Marrenon, 2022	40€
Ventoux AOC, Les Amadous, 2021 Sélection vignes et terroirs	40€
Cairanne, La perdendaille, Les vins de Vienne, 2022	45€
Lirac, Château d'Aqueria, 2020	45€
Syrah, Côtes rhodaniennes, D Reynaud, 2023	50€
Rasteau, « les adrées », Domaine du trapadis, 2020	50€
Gigondas, Les pimpignoles, Les Vins de Vienne, 2022	50€
Orca, marrenon, 2022	60€
Château Bizard, Serre de courrent, 2019	60€
Côtes rôtie, « Fortis », S Montez, 2023 (37.5CI)65€	
Vacqueyras, Domaine le sang des cailloux, S Ferigoule, 2022	65€
Saint Joseph, "350M", David Raynaud, 2022	70€
Cornas, Les Barcillants, Les Vins de Vienne, 2021	70€
Crozes Hermitage, Cuvée les croix, David Raynaud, 2020	75€
Saint Joseph, « La cuvée du papy », Domaine Montez, 2022 40€ 60€ (37.5Cl en 2022) (50Cl en 2022)	75€
Gardarem, marrenon, 2017	85€
Châteauneuf du Pape, « Les Otéliés », Les Vins de Vienne, 2021	90€
Côte -Rôtie, « Fortis », Domaine Montez, 2021	130€
Ermitage, « les donnières », Ferraton père et fils, 2020	150€
Saint Joseph, « La cuvée du papy », Domaine Montez, 2020 magnum	160€
Côte -Rôtie, « Fortis », Domaine Montez, 2022 magnum	260€

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Guilhem, Moulin de Gassac, 2020	35€
Sirus, Château La Croix Martelle , Minervois, 2020	45€
Château la Sauvageonne, G. Bertrand, 2021	50€
« Cuvée Léa », Domaine Lafage, 2020	50€
Collioure, « Clos des paulilles », 2020	55€
Limoux, « la butinière » Anne de joyeuse, 2019	55€
L'Infiniment L'Ou, Mas de L'Ou, 2016	60€
Puech Haut prestige, Domaine Bru, 2020	60€
L'Engoulevent, Yannick Pelletier, 2021	60€
Mas de Daumas Gassac, 2021	75€
Cigalus, Gérard Bertrand, 2020	80€
Puech Haut, « Tête de bélier », 2020	85€
La Forge corbières, G Bertrand, 2020	90€
Puech Haut, «Clos des pics », 2016	105€
Puech Haut, « La 40 ^{ème} », 2017	185€
Clos d'Ora, Minervois G. Bertrand, 2018	200€
<u>CORSE</u>	
Clos Colombu Ribbe Rosse, E. Suzzoni, 2021	55€
Amandria di Signadore patrimonio Domaine Ferrandis, 2023	65€
<u>PROVENCE</u>	
« Eloge », Domaine de la Croix, cru classé, 2019	50€
Château Tour Saint Honoré « Sixtine », 2014	60€
Château Sainte Roseline, cru classé, 2014	70€
Bandol, Château Romassan, Domaine OTT, 2015	80€
<u>ISERE ET SAVOIE</u>	
Gamay Domaino mounior 2020	40£
Gamay, Domaine meunier, 2020 Pinet pair, Domaine meunier, 2022	40€ 45€
Pinot noir, Domaine meunier, 2022	45€

BORDEAUX

Médoc:

Château Layauga-duboscq, 2015		55€
Château Gressier Grand Poujeaux moulis, 2015		70€
Moulis Chassepleen,2020	45€ (37.5cl) 2020	85€
Château La Lagune, 2016		150€

Saint Estèphe:

Château La Croix Bonis, St Estèphe, 2020			55€
Château ormes de pez, 2017		40€ (37.5cl) 2018	75€
Château Phélan-Ségur, St Estèphe, 2018			115€
Château Haut-Marbuzet, St Estèphe, 2016		65€ (37.5cl) 2016	125€
Château Haut-Marbuzet, St Estèphe, 2016	(Magnum)		250€

Pomerol:

Château du Mayne, 2022		60€
Château Pavillon de Beauregard, Lalande de Pomerol 2020	17.5	75€
Château de Sales, 2019		80€
Fugue de Nénin, 2020		90€
Blason de l'Evangile, 2020		145€

Entre deux Mers:

Château Landereau Supérieur, 2018	20 € (37.5cl)
Château Landereau Supérieur, 2020	40€
Château Landereau Prestige, 2021	50€

Saint Julien:

Fief de Lagrange, 2020	60€
Château Lalande Borie, 2017	75€
Connetable Talbot, 2022	75€
La petite Marquise, 2ème vin du clos du Marquis, 2016	90€
Château Gloria, 2020	120€
Château Leoville Poyferre,2eme grand cru classé, 2017	240€
Château Gruaud Larose, 2eme grand cru classé, 2022	240€

Nous tenons à vous informer, que le millésime des vins peut varier selon les livraisons, néanmoins nous efforçons de vous tenir au courant dès la prise de votre commande.

BORDEAUX

Pessac-Léognan:

La réserve de Malartic La Gravière, 2018	60€
Château Lamothe-Bouscaud, 2018	75€
Château Rochemorin, 2019	55€
La parde Haut Bailly, 2017	75€
Château latour-Martillac, 2020	75€
Château La Louvière, 2016	95€
Le petit Haut Lafitte, 2019	100€
Château Larrivet Haut Brion, 2018	110€
Château Malartic-Lagravière, 2014	150€
Chapelle de la Mission Haut Brion, 2020	220€
Château Pape Clément, 2019	240€
Château Haut Bailly, 2019	270€

Saint-Emilion:

Château La Grace Dieu, 2018	30€ (37.5cl en 2019)	60€
Charme Grand Corbin, 2014		65€
Le murmure de Larcis Ducasse, 2019		65€
Château Grand Corbin Despagne, 2019		120€
Clos Fourtet, 1 ^{er} grand cru classé, 2020		280€

Pauillac:

Fleur de Pedesclaux, 2020		55€
Lascote Borie, 2019		80€
Echo de Lynch Bages, 2022	50€ (37.5cl en 2022)	100€
Château Pibran, 2017		110€
Réserve de la comtesse, 2015		125€

Margaux:

L'Eloquence, A Lurton 2019	55€
Confidences de prieuré Lichine, 2021	60€
Blason d'Issan, 2019	75€
Brio de Cantenac Brown, 2016	80€
Sirène de giscours, 2019	90€
Château du tertre, 2019	115€

Vins Du Monde Rouges

<u>Italie</u>	
Valpollicela ripasso zanoni, 2015	50€
Salana Cannoneau di Sardegna, 2021	60€
Senso inverso, Santa Anastasia, ,2012	
Allaman	
Allemagne	400
Geil, Spätburgunder trocken, 2016	40€
Espagne	
Heredad de Aduna, reserva, 2015	60€
Tieredad de Madria, reserva, 2015	000
USA	
Cloudline pinot noir, Joseph Drouhin, 2013	55€
Backhouse zifandel, 2019	60€
<u>Australie</u>	
Paxton, MV shiraz, Mc Laren Vale, 2017	45€
Tournon shays flat Shiraz, Chapoutier, 2017	55€
Dulgavia	
Bulgarie Matter seek seetre rubre 2011	FF.6
Motley cock, castra rubra, 2011	55€
Afrique du Sud	
Saronsberg shiraz, 2017	40€ 45.6
R62, Alternative Joubert, 2015	45€
Babylon's peack, SMG, 2016	60€

Vins Du Monde Rouges

Uruguay Prima Donna, Crianza en noble tannat, 2013	35€
Roumanie Terra romania serve, 2016	40€
Maroc Epicuria, Syrah, 2019	45€
Suisse Domaine Château l'Evêque, 2020	50€
Chili	50€
Casas patronales, Réserva carmènère, 2020 Arménie	50€
Tushpa, Haghtamak arafat Valley, 2018	50€
<u>Liban</u> Ixsir, Altitudes, 2017	55€
Nouvelle Zélande Pounamu, Pinot noir, 2020	65€
Te Wahi, pinot noir, « Central otago », 2018 Brésil	90€
Pizzato, Fausto merlot, 2016 Pizzato, Concentus, 2018	60€ 75€
Hongrie Kopar, A. Gere villanyi cuvée, 2017	90€

Champagnes

BRUTS

Maison Chaumont « Cuvée Séquoia »		65€
Maison Chaumont, Blanc de Blancs « Cuvée Séquoia »		75€
Palmer and Co, Brut réserve		80€
Palmer and Co, Blanc de Blancs		85€
Deutz brut		85€
Palmer and Co, Blanc de Noirs		90€
" R " de Ruinart	55€ (37,5cl)	115€
Billecart Salmon Brut réserve		115€
Lallier, « Les Sous », Blanc de noirs		125€
Ruinart, Blanc de Blancs	70 € (37.5 cl)	140€
Billecart Salmon, blanc de blanc		150€
Palmer and Co, Amazone		155€
Krug blanc		350€
Ruinart Blanc de Blancs	295€ (magnum)	

ROSÉS

Maison Chaumont « Cuvée Séquoia » Rosé	70€
Huré Frères Rosé	80€
Palmer and Co Rosé	90€
Deutz rosé	115€
Ruinart Rosé	135€
Billecart Salmon rosé	140€
Amour de Deutz Rosé	350€

MILLÉSIMÉS

Huré Frères Blanc de blanc, 2018	80€	Ē
Huré frères Blanc de noir, 2017	854	Ē
Palmer Brut « Terroir », 2015	110)€
Moet et Chandon blanc, 2008	120)€
Moet et Chandon rosé, 2009	125	5€
Roederer rosé, 2013	130)€
Billecart Salmon Vintage, 2016	145	5€
Palmer and Co , Blanc de Blancs, 2013	185 € (magnum)	
Dom Pérignon blanc, 2013	350	Э€
Amour de Deutz blanc, 2011	350)€

Vins au verre

Vins blancs

Château Landereau, Entre deux mers, 2024	8.00€
Chardonnay, Domaine Meunier, 2023	9.00€
Pinot gris, Domaine Meunier, 2023	10.00€
Viognier, 2024	10.00€
Jasnières, 2022	11.00€
Chablis, 1er cru Vosgros, Domaine Guéguen,2024	11.00€
Côteaux de l'Aubance, Domaine Bablut, 2022	12.00€

Vins rouges

Château Landereau supérieur 2020	8.00€
Saumur Champigny 2024	9.00€
Gamay, Domaine Meunier, 2020	10.00€
Pinot noir, Domaine Meunier, 2022	10.00€
Orca Ventoux, 2022	11.00€
L'Engoulevent, Yannick Pelletier, 2021	11.00€
Château Landereau Prestige 2021	12.00€

Vins rosés

Château Landereau Rosé 2023	9.00€
Côtes de provence, Rosé 2024	10.00€
Menetou Salon, Rosé 2023	12.00€

Vins sans alcool 10,00€

Pétillant, blanc, rosé ou rouge