

BORDEAUX

HTVA TVAC

Ch. Moulin de Mallet 2014 – Bordeaux 5,66 6,85 ½ M
Vignoble situé non loin de Castillon-la-Bataille et des rives de la Dordogne. Jolie robe grenat aux reflets rubis. Nez tendrement parfumé de fruits rouges (cerises, mûres). Un joli vin, classique, polyvalent, avec un bel éventail aromatique et des tannins fins. Très bel équilibre de l'ensemble, et un boisé bien intégré. (2017-2020)

Ch. La Fleur Baudron 2014 6,18 7,48 ½
Bordeaux Supérieur
Magnifique terroir à l'arrière de Lussac-Saint-Emilion reposant sur des sols graveleux et argilo-calcaires. Robe soutenue. Le nez présente des arômes de fruits compotés et d'épices fines associées à une nuance florale (violette). Bouche très plaisante, riche, et de beaux tannins associés à un boisé bien intégré. Du velours. Un Bordeaux très complet ! (2017-2021)

Ch. Bois Vert « Cuvée Élégance » 2014 6,7 8,11 ½ M
Côtes de Bordeaux-Blaye

Appellation de la région de Bordeaux, appréciée et réputée particulièrement en Belgique, pour la souplesse et la qualité de ses vins. Une jolie note boisée s'intègre avec élégance aux arômes dominants de violette et de cassis, associés à une nuance empyreumatique. En bouche, les saveurs sont généreuses, très plaisantes avec cette rondeur caractéristique du merlot. On garde le souvenir d'un vin velouté et harmonieux. (2017-2021)

Ch. Paret 2012 – Côtes de Bordeaux-Castillon 7,17 8,68
Cette propriété est située dans l'excellente zone des coteaux de l'appellation qui jouxte celle de Saint-Emilion, de nature argilo-calcaire (St-Genès). Le nez, profond, annonce un vin riche, concentré. La bouche suit, alliant matière et densité, avec une grande maturité. On a de belles notes de fruits noirs, de chocolat et une touche de sous-bois (aiguilles de pin). Beau caractère, et laisse le souvenir d'un vin très complet ! (2017-2020)

Ch. Ménota « Cuvée Montgarède » 2014 – Graves 7,82 9,46 M
Propriété située au sud de Pessac-Léognan en bordure de la Garonne ayant bénéficié d'un bon amoncellement de graves garonnaises. Très jolie robe grenat profond. Nez de fruits noirs et d'épices associées à des nuances empyreumatiques. La texture est ronde et veloutée aux tannins soyeux. L'ensemble est dense, d'un remarquable équilibre. Finale cacotée aux saveurs généreuses. Délicieux Graves, plein d'étoffe ! (2017-2023)

Madiran Vieilles Vignes 2006 8,2 9,92
Le cépage tannat annonce la couleur : un vin charpenté, riche en tannins. Oui, mais avec du gras, ce qui en fait un vin certes puissant, mais pas austère. On appréciera aussi les notes de fruits noirs, et une touche typique de « cacao ». Le temps a permis à ce cru de s'épanouir et d'offrir aujourd'hui une merveilleuse palette d'arômes et de saveurs. Nous vous le recommandons en accompagnement de préparations fortes en goût. (2017-2020)

Ch. du Moulin Neuf « Cuvée Prestige » 2014 8,51 10,3
Médoc
Petite propriété de 2,5 Ha au nord de l'AOC Médoc. Terroir graveleux sur fond argilo-ferrugineux. Belle cuvée qui témoigne de la réussite des cabernets dans le Médoc en 2014 ! La dominante cabernet se fait sentir dès l'ouverture avec des notes de fruits noirs confiturés (myrtilles, mûres) associés à des notes fumées et chocolatées. La bouche témoigne d'une belle maturité, avec des tannins mûrs. Joli boisé, bien intégré. Un maître-achat ! (2017-2024)

Ch. Milon La Grave « Cuvée Particulière » 2012 10,36 12,54 M
Lussac-Saint-Emilion
Cette cuvée, composée presque exclusivement de merlot, s'inscrit dans un style très velouté. La robe est profonde. Dans ce vin, le bouquet est d'une grande intensité avec un fruité remarquable : des fruits rouges (fraise, groseille), de la violette et des nuances empyreumatiques. En bouche, les saveurs sont denses et crémeuses, avec beaucoup d'harmonie. Finale très distinguée. Tout simplement savoureux ! (2017-2020)

Ch. Roc de Binet 2010 – Montagne-Saint-Emilion 10,49 12,69 M
La robe est profonde. Grande intensité aromatique : fruits (cassis, cerise), fleur (violette), et truffe. Vin très riche en saveurs. Sensation de richesse, d'étoffe, de densité à l'attaque. La finale dévoile des tannins puissants mais bien intégrés, enrobés par le gras du vin. Excellent souvenir. Un magnifique Montagne-Saint-Emilion dans une grande année ! De présent et d'avenir. (2017-2022)

Ch. Ruat « Petit Poujeaux » 2010 11,88 14,37 M
Moulis-en-Médoc
Sis sur un terroir de fines graves blanches, similaire à de nombreux égards aux terroirs de Margaux. Le bouquet est intense, tout en élégance, profondeur et complexité avec des arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles) associés à des nuances délicatement torréfiées. Les saveurs sont à la fois charnues, serrées, riches, concentrées et onctueuses. Finale de grande classe, longue et distinguée. Splendide témoin du Haut-Médoc ! (2017-2022)

Ch. Les Polyanthas 2010 – Saint-Emilion 12,45 15,06
Le merlot affectionne tout particulièrement les sols de sables et de graves de cette petite propriété de 4 Ha; il y exprime toute sa rondeur, son opulence. Les saveurs truffées, fruitées et épicées de l'attaque font place à une note chocolatée en finale. Le style est onctueux, rond et soyeux, avec une remarquable profondeur. Un Saint-Emilion de grande classe, qui ne pourra que séduire les amateurs de l'appellation. (2017-2020)

Ch. La Menotte 2012 – Lalande-de-Pomerol 12,98 15,71 M
Robe profonde, rouge velours. Bouquet intense, aux arômes de fruits et de fleurs associés à des nuances truffées, grain de café et violette. En bouche, la texture est veloutée, racée, d'une grande étoffe. Très présent tout au long de la bouche, avec charme et harmonie. Magnifique témoin de l'appellation. (2017-2023)

La Fleur de Pomys 2012 – Saint-Estèphe 17,65 21,36 M
Propriété du Nord du Haut-Médoc reposant sur un terroir argilo-graveleux à l'origine de vins plus charpentés. La robe est profonde. Le nez empyreumatique annonce un vin complexe et concentré. Les arômes de myrtille et de cassis se mêlent à des notes florales et à un boisé bien intégré. En bouche les saveurs sont riches et concentrées, avec beaucoup de densité. La finale laisse le souvenir d'un Saint-Estèphe à la fois complet, dense et racé. (2017-2024)

Florilèges de Grands Bordeaux : une famille de vins d'exception.
Avec nos « Florilèges » de Grands Bordeaux, nous avons voulu créer une famille de vins d'exception, issus des appellations majeures de la région bordelaise. Chaque vin se veut ainsi être un fidèle témoin de ce que l'on fait de mieux dans l'appellation. Il n'est pas un assemblage : il s'agit d'une cuve particulière sélectionnée chez un producteur particulier. Une fois choisi, nous lui apportons avec passion un élevage en fûts de chêne, dans nos propres caves, selon les plus strictes règles de l'art.

Florilège Pauillac 2011 25,33 30,65
Robe velours. Le nez est concentré, sur les fruits noirs, avec une touche bois de vigne et une note réglisse. Inévitablement, la bouche est puissante, mais les tannins sont élégants et bien enrobés. Laisse le souvenir d'un cru d'une grande profondeur, à la fois structuré et aimable, d'une remarquable distinction. Le compagnon idéal des préparations de gibier. (2017-2024)

Florilège Saint-Julien 2010 25,33 30,65
Un remarquable témoin de l'appellation Saint-Julien avec une trame tannique remarquablement enrobée par le gras, la chair du vin. Tout au long de la dégustation, la sensation dense et crémeuse témoigne de la plénitude de ce cru de présent et d'avenir. Un grand vin racé qui associe concentration, puissance et distinction. (2017-2025)

Florilège Pomerol 2012 25,65 31,04 M
Issu de sols riches en argile ferrugineuse qui font la spécificité de l'appellation. Bouquet intense avec une dominante de fruits rouges associés à de subtiles nuances torréfiées et épicées. Cette puissance aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs riches et intenses au toucher velouté. L'ensemble est crémeux, dense et concentré. Du grand Pomerol qui évoluera encore de nombreuses années. (2017-2025)

VALLÉE DU RHÔNE ET LANGUEDOC

Syrah 2015 - Vin de Pays d'Oc 4,25 5,14
Belle robe rouge profond. Nez expressif mêlant les fruits rouges, les agrumes à de jolies notes d'épices. En bouche, il présente un beau caractère, avec des saveurs enrobées de fruits rouges associées à des nuances de réglisse. Un élevage sous bois de 12 mois a permis aux tannins de se fondre et ainsi de laisser en finale le souvenir d'un vin très harmonieux. Superbe premier prix ! (2017-2019).

Côtes du Rhône Villages 2014 6,08 7,36 M
« Cuvée Pierre et Charlotte »
Magnifique terroir argilo-limoneux à proximité de l'Aygues. Bouquet plein de charme, très aromatique. Les arômes de fruits rouges (mûres, fruits à noyau) s'allient à des nuances de garrigue (bois de cèdre) et d'agrumes. L'attaque est tout en fruit avec des saveurs fruitées et épicées, la suite est de caractère, racée avec une nuance de réglisse. Délicieuse finale tout en finesse. (2017-2019)

Tautavel 2014 – Côtes du Roussillon Villages 6,09 7,37
La robe noire annonce la couleur; bouquet intense de fruits noirs (noyaux) et d'épices associé à des notes de chocolat et de garrigue. La bouche dévoile d'abord des saveurs de fruits frais et d'épices. Elle est remarquablement concentrée. Finale cacao, à la fois dense, puissante, juteuse et harmonieuse. (2017-2019)

Lirac 2015 7,63 9,23 ½
Sur la rive droite du Rhône, face à Châteauneuf-du-Pape. Robe grenat profond. Nez parfumé, dominé par les fruits à noyau et les épices (cannelle, réglisse). La bouche est à la fois dense et minérale, avec des saveurs fruitées et épicées (aiguilles de pin, eucalyptus). La finale laisse un très agréable souvenir. Grande année ! (2017-2022)

Cairanne 2014 – Côtes du Rhône Villages **8,25** **9,98** **M**
Magnifique terroir à côté de Rasteau, en altitude. Robe profonde, couleur cerise du Nord. Les arômes sont très expressifs, très purs, bien typés, évoquant la guimauve, le bois de genévrier, le tabac. La bouche est équilibrée avec des tannins soyeux. Finale de caractère, de belle persistance. (2017-2020)

Beaumes-de-Venise 2015 **10,24** **12,39**
Vignoble situé au sud-est des Dentelles de Montmirail. Nez intensément parfumé. Les arômes de fraise, de violette côtoient les nuances de baie de genévrier, de sureau et une délicate touche de fleur d'orange. Cette intensité se poursuit en bouche avec des saveurs juteuses, racées et très élégantes. Finale plantureuse, laissant le souvenir d'un vin complexe et long. Grand vin ! (2017-2025)

Vacqueyras 2014 **11,5** **13,92** **½** **M**
Les sols caillouteux de Vacqueyras sont à l'origine de vins chaleureux, fruités et épicés. Cette cuvée est très aromatique. Les saveurs sont à la fois intenses (fruits surmûris, guimauve, réglisse) et juteuses. La finale laisse le souvenir d'un cru très plaisant, à la fois dense et velouté. Très élégant. (2017-2020)

Saint-Joseph 2014 **13,5** **16,34**
Voici un vin « typé » syrah du Nord, très aromatique, avec beaucoup de fruit (pamplemousse), des notes d'épices (poivre), et une nuance empyreumatique (bois brûlé). L'ensemble se montre aromatique, racé, généreux, concentré, puissant et long, tout en conservant une belle harmonie. Remarquable équilibre gras-fraîcheur-matière. (2017-2020)

Gigondas 2014 **13,86** **16,77** **½** **M**
Superbe vignoble escarpé situé au pied des Dentelles de Montmirail, le terroir y est caillouteux et particulièrement adapté à la culture du cépage grenache noir (présent à 80%). Déjà, le nez, riche et concentré, annonce un vin très élégant, avec un fond remarquable. La bouche est racée, riche en saveurs complexes (fruits noirs, épices). Finale distinguée, laissant un excellent souvenir. (2017-2022)

Châteauneuf-du-Pape rouge 2013 **19,73** **23,87** **½** **M**
Vignes reposant sur des terrasses du Quaternaire constituées d'une épaisse couche de galets roulés, à l'origine de vins puissants et charnus. Le nez est complexe, expressif et suave, associant arômes de fruits rouges, de cannelle et d'épices (poivre, réglisse). Les saveurs sont intenses, racées, riches et complexes. Voici un Châteauneuf complexe, complet et harmonieux. (2017-2021)

Hermitage rouge 2007 **28,08** **33,98**
Nez au bouquet complexe, très profond, associant les fruits noirs, les agrumes à des notes de vanille, de tabac et de réglisse. Grande harmonie en bouche, très homogène, avec une belle profondeur. Aucune dureté. C'est un vin de grande allure, racé, qui s'épanouit superbement. Une complexité qui témoigne d'un grand vin ! (2017-2020)

BOURGOGNE

HTVA TVAC

Coteaux Bourguignons 2014 **6,6** **7,99**
Dès la mise au nez on est sous le charme, avec des arômes de cerise associés à des nuances florales (violette) et minérales. Cette intensité de fruit se prolonge en bouche avec des saveurs juteuses. L'ensemble est très plaisant, dans un style gouleyant, rond et léger. (2017-2020)

Bourgogne Pinot Noir 2014 – Cuvée les Marnes **9,85** **11,92**
Cuvée issue de vignes de la Côte de Nuits. Parfumée avec des arômes de griottes et de fruits des bois associés à de jolies notes épicées. Un Bourgogne à la fois fin et concentré, avec des saveurs d'une grande unité. L'ensemble est généreux, frais, tendre et gourmand. Beaucoup de plénitude ! Très polyvalent. (2017-2022)

Hautes Côtes de Nuits 2014 **12,53** **15,16** **½**
Le vignoble des Hautes Côtes se situe sur le plateau entre 300 m et 400 m d'altitude sur les hauteurs de la Côte de Nuits. Belle robe brillante. Le nez est bien expressif, typé fruits rouges (groseilles, griottes) et nuances florales. La bouche dévoile un vin au joli grain, d'une texture souple, bien enrobée. Toute l'harmonie, le charme du Pinot Noir sur un joli terroir qui lui apporte finesse et personnalité. (2017-2022)

Savigny-lès-Beaune 2014 **16,91** **20,46** **½**
Belle robe. Le nez est intense, très charmeur de fruits bien mûrs (griottes) associés à des arômes de pain d'épice. La bouche est tout en velours, avec du volume et de la rondeur, mêlant les fruits rouges à une touche moka. Délicieux ! (2017-2022)

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru 2014 « Aux Serpentières » **21,34** **25,82** **½** **M**
Le Climat « Aux Serpentières » est réputé pour être à l'origine de vins de caractère, denses et pleins. Au nez, comme en bouche, les arômes sont intenses. Nez gourmand de fruits rouges, note d'encens, touche grain de café. Attaque velours. Beau volume en bouche, longueur et superbe gras en finale. Toute la classe d'un premier cru ! (2017-2024)

Aloxe-Corton 2014 **21,5** **26,02** **½**
Dès la mise au nez on est séduit par l'intensité aromatique (griotte, sous-bois, grain de café, épices, ...). Cette complexité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs plus corsées, bien typées du terroir d'Aloxe ! L'ensemble est coloré, dense et concentré. Un splendide Aloxe laissant un excellent souvenir. (2017-2025))

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2013 « Les Chaboeufs » **35** **42,35**
Sur une parcelle escarpée, pierreuse. Belle intensité aromatique où se mêlent, avec élégance, les notes de griotte, de sous-bois (feuilles mortes) et de champignon. En bouche, la texture est d'une belle épaisseur réunissant toutes les qualités attendues: puissance, richesse, rondeur, générosité, et longueur. Superbe ! (2017-2025)

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru 2012 – Les Noirots **52,77** **63,85**
La parcelle « les Noirots » est une toute petite parcelle située au sud du célèbre Grand Cru de Bonnes Mares. Nez complexe, intense de fruits rouges, d'épices (notes de poivre) mêlés à des nuances empyreumatiques et de sous-bois. Cette complexité se poursuit en bouche, avec des saveurs denses, concentrées et enrobées. Grand vin opulent, puissant, racé et long ! (2017-2027)

BEAUJOLAIS

HTVA TVAC

Chiroubles 2013 **6,95** **8,41**
Terroir granitique et schisteux d'origine volcanique. C'est dans cette région que le gamay donne le meilleur de lui-même. Nez tendrement parfumé, dominé par les fruits rouges (groseilles, fraises) et les épices. Cette sensation fruitée se poursuit en bouche avec une nuance florale et minérale. Beau souvenir d'un vin tendre et expressif, au fruité harmonieux. (2017-2019)

Fleurie 2015 **9,09** **11**
« Fleurie est la Reine des Crus du Beaujolais ». Un bel exemple ici. Le vin est coloré. Au nez, comme en bouche, on est sous le charme de l'élégance, de la texture velours et de la générosité du fruit, des épices et des nuances florales. L'harmonie règne. Le souvenir est délicieux. Coup de cœur ! Grand millésime ! (2017-2022)

Moulin-à-Vent 2014 **9,42** **11,4** **½**
Ce type de terroir est à l'origine de gamay vigneux, très concentrés. Belle robe grenat aux reflets rubis. Nez expressif dominé par les fruits sauvages, la griotte et le sous-bois, associés à une nuance de cire. On retrouve en bouche beaucoup de complexité avec une jolie structure enrobée par le gras du vin. La finale, riche et harmonieuse, laisse un excellent souvenir. (2017-2020)

VAL DE LOIRE

HTVA TVAC

Chinon Vieilles Vignes 2014 **6,93** **8,39** **½**
Nez bien marqué par le cabernet franc bien mûr, avec des arômes de réglisse noire, de vanille et de fruits rouges associés à une nuance sous-bois. En bouche, les saveurs sont d'une remarquable intensité alliant structure, volume, race et concentration. Un magnifique Chinon, puissant et très bien typé. Gastronomie ! (2017-2021)

Sancerre rouge 2015 **12,5** **15,13**
Nez aromatique et friand qui « pinote » (cerise rouge du Nord, fruits des bois, sous-bois, champignons). La bouche est délicieuse, charmeuse, déployant ses notes de fruits et d'épices (notes de poivre) avec fraîcheur et élégance. Le vin est rond, ample, souple, et soyeux. La finale très harmonieuse témoigne de la maturité de ce cru. (2017-2020)

VINS BLANCS

HTVA TVAC

Les Guignards 2015 – AOC Côtes de Duras **4,38** **5,30**
Appellation voisine de la région de Bordeaux. Belle robe aux reflets verts. Nez charmeur, à la fois frais et expressif, évoquant des arômes de cassis et de fruits du verger. Nuance d'agrumes et de rose. C'est un vin expressif, bien équilibré, harmonieux, qui allie la fraîcheur du sauvignon à la tendresse de la muscadelle. Très polyvalent. Délicieux ! (2017-2019)

Chardonnay Exception 2016 – Vin de Pays d'Oc **5,35** **6,47**
Nez intense et expressif aux arômes de fruits du verger, avec une touche boisée. Le nez se prolonge en bouche avec beaucoup d'épices, de caractère et de volume. Un vin relativement puissant, et une finale en rondeur, laissant un excellent souvenir. Note boisée tout au long de la dégustation. (2017-2019)

Côtes du Rhône 2016 « Cuvée Pierre et Charlotte » **5,80 7,02**
Originaire du Nord du Vaucluse, non loin de Vinsobres. Nez généreusement parfumé. L'abricot et la pêche blanche dominant avec des nuances de fruits secs et d'épices. La bouche est riche et ronde, avec des saveurs fruitées, bien mûres, associées à une subtile touche boisée bien intégrée. L'ensemble est racé, souple et équilibré. Frais et gourmand. Un maître-achat ! (2017-2020)

Ch. Le Druc 2015 – Graves **6,30 7,62 ½**
Beau nez expressif, abricot, agrumes mûrs, avec de belles nuances florales qui accompagnent une touche empyreumatique (grillée). L'attaque est juteuse, généreuse, la suite allie gras et fraîcheur, avec une belle intensité. Excellent rapport qualité-prix. (2017-2019)

Laudun 2016 – Côtes du Rhône Villages **7,30 8,83**
Rhône méridional, non loin de Châteauneuf-du-Pape sur la rive opposée du Rhône. Magnifique nez intense de fruits du verger (pêche, mirabelle) associés à des nuances d'épices et une note citronnée. Cette intensité aromatique se prolonge en bouche avec des saveurs à la fois denses, racées et complexes. La finale allurée, laisse le souvenir d'un vin important aux saveurs persistantes. Une magnifique découverte ! (2017-2020)

Vouvray blanc sec 2016 **8,35 10,10**
Dès la mise au nez, on retrouve toute la typicité du cépage chenin avec des arômes de tilleul associés à des nuances de rose. L'attaque est généreuse, la suite plus minérale dévoile toute la race de ce cru. La finale laisse le souvenir d'un vin de caractère, très élégant. (2017-2021)

Mâcon-Villages 2015 **8,75 10,59 ½**
Magnifique expression du cépage chardonnay sur un terroir de Bourgogne. Tant au nez qu'en bouche, on est sous le charme des fruits (pomme, coing,...), des notes de beurre et de miel. L'ensemble est très équilibré, alliant harmonie, ampleur, race et élégance. Un Bourgogne blanc, comme on les aime ! Délicieux ! (2017-2019)

Pinot Gris 2015 **8,75 10,59 VP**
Nez parfumé de fruits frais (fruits à chair blanche et exotiques, litchis). La bouche est fruitée, riche et élégante. Un Pinot Gris plein de charme à la finale juteuse. Délicieux. (2017-2019)

Gewurztraminer 2015 **10,15 12,28 VP**
Originaire du Sud de l'Alsace, au pied des collines du Bollenberg. Quelle palette aromatique ! On y retrouve avec intensité les fruits à chair blanche et exotiques (litchis), les nuances de fleurs (roses, lilas) et d'épices. La bouche se montre généreuse dès l'attaque, la suite en équilibre est très harmonieuse. Finale distinguée, laissant un agréable souvenir. (2017-2020)

Viré-Clessé 2016 **10,55 12,77 ½ M**
Chardonnay 100% de la région de Mâcon (Sud de la Bourgogne). La sensation d'intensité aromatique (pomme, coing, pêche, miel), se poursuit en bouche, avec des saveurs fruitées, minérales, florales, riches et expressives. L'ensemble marie merveilleusement une texture ronde et onctueuse à une belle fraîcheur. Un style proche des célèbres crus du Mâconnais, avec beaucoup de race, de complexité et de concentration. (2017-2020)

Sancerre blanc 2015 – Vignoble de Verdigny **13,23 16,01 ½**
Toute l'expression du cépage sauvignon sur le terroir calcaire du vignoble de Verdigny. Superbe nez racé, minéral aux arômes de fruits mûrs, de cassis, d'églantier, de buis. Belle expression en bouche, mariant minéralité et fruit, avec une belle fraîcheur. Un grand classique. (2017-2020)

Vacqueyras 2016 **13,53 16,37**
Une rareté (seulement 1% de la production de Vacqueyras). Belle intensité aromatique avec des notes d'abricot, de pêche blanche, de raisin frais et de poire associées à des nuances d'épices (pain grillé, thym) et minérales. Magnifique sensation de plénitude avec volume, densité et longueur. C'est un vin équilibré qui a du corps, beaucoup de gras et peu d'acidité. Tout simplement délicieux ! (2017-2021)

Hautes Côtes de Beaune 2015 **13,7 16,58**
Sur les hauteurs de la Côte-de-Beaune, à l'arrière de Saint-Romain. Nez intensément parfumé aux arômes de fleurs blanches, de fruits du verger associés à des nuances de fruits secs (noisettes). La bouche est intense, et généreuse: elle développe une sensation riche et beurrée. Boisé bien intégré tout au long de la dégustation. Magnifique Bourgogne gastronomique, dans un excellent rapport plaisir/prix. (2017-2021)

Pouilly-Fuissé 2014 **15,43 18,67**
Un grand classique ! Nez minéral, élégant, racé et complexe avec de jolies notes de fruits du verger (coing, pomme) associés à des nuances de noisette grillée et de beurre. La bouche est minérale, assez puissante avec du fruit, du gras et en finale une agréable touche boisée. Très belle longueur. Pour crustacés et poissons en sauce. (2017-2020)

Chablis 1^{er} Cru « Montmains » 2014 **17,46 21,13**
Le chardonnay s'exprime avec verve et élégance sur ce terroir de 1^{er} Cru. Nez intense d'arômes de fruits du verger, associés à des nuances iodées et noisetées. En bouche, les saveurs sont complexes, avec beaucoup de race, de minéralité et ces notes salines et iodées tout à fait caractéristiques de l'appellation. Grande longueur. Un Chablis 1^{er} Cru très racé, pour les amateurs de l'AOC. (2017-2020)

Condrieu 2015 **26,5 32,07**
Parmi les plus grands vins blancs de France. Cette cuvée est issue d'une petite propriété de 1,8 Ha à l'exposition parfaite et au terroir d'exception. Belle intensité aromatique à la fois riche et complexe, avec des arômes d'abricot, de pêche, et une intensité épicée remarquable. La bouche allie volume et équilibre. Voici un très grand vin des Côtes du Rhône. On apprécie la race, la minéralité et l'onctuosité. Grande longueur. Superbe. (2017-2025)



Crémant de Loire Brut	9,05	10,95	VP
MÉTHODE TRADITIONNELLE Vendanges manuelles. Cépages chenin et chardonnay. Méthode traditionnelle. Associe au nez la rondeur du chardonnay au caractère floral du chenin. Finesse et élégance en bouche, avec beaucoup de rondeur. Très digeste.			
Champagne Brut Réserve	19,12	23,14	VP
J. VESSELLE À BOUZY Cuvée de tradition, harmonieuse, souple et délicate à toute heure. Champagne de cérémonies et de desserts fruités et raffinés.			
Champagne Extra Brut	20,06	24,27	VP
J. VESSELLE À BOUZY La vérité, la finesse et l'élégance à l'état pur. Champagne très digeste, non dosé, brut 100%. Composé en grande majorité de pinot noir (80%). L'assemblage est complété par 20% de chardonnay. Champagne d'apéritif par excellence. Superbe de finesse.			
Champagne Brut Cœur de Perdrix	20,22	24,47	VP
J. VESSELLE À BOUZY Superbe « Blanc de Noirs » (100% pinot noir), avec la particularité d'être issu de raisins surmaturés qui, pressurés, donnent cette exceptionnelle teinte ambrée, entre le blanc et le rosé. Ceci lui confère une plus grande intensité aromatique. Une rareté, loin des grandes séries.			
Champagne Brut Rosé de Saignée	20,85	25,23	VP
J. VESSELLE À BOUZY Il s'agit d'un « rosé de saignée », ce qui est rare dans la région. Belle robe colorée. Le style est racé, élégant, avec des notes de fruits rouges (cerise, petite framboise) et de sous-bois. On le dit croquant, craquant, gourmand et délicat. Grande harmonie.			
Champagne Brut Or Blanc	21,19	25,64	VP
BLANC DE BLANC – B. COCTEAUX À MONTGENOST L'effervescence fougueuse de cette cuvée « Or Blanc » met en exergue le chardonnay qui s'exprime avec une belle maturité sur des notes de fleur d'acacia, de citron et de pêche blanche. Bel équilibre fraîcheur-onctuosité. Un Champagne pour toutes les occasions.			
Champagne Brut Prestige	24,15	29,22	VP
GRAND CRU – J. VESSELLE À BOUZY Cette cuvée 100% Grand Cru Bouzy est remarquable pour sa finesse et sa puissance. Son nez est très complexe, puissant, bien évolué. Sa bouche mêle arômes de fruits secs et note miellée. Délicieux à l'apéritif, mais également en compagnie d'un repas (foie gras, préparations à base de truffe, ...)			



Cognac Trois Etoiles(*)	17,25	20,87	VP
Qualité mettant en valeur les terroirs de Cognac des secteurs de « Petite Champagne », « Fin Bois » et « Bon Bois ». Le style est soyeux, avec un très beau fruit, et des notes d'épices et d'écorce d'orange. (par 1 bt)			
Cognac « Fine Champagne »(*)	18,40	22,26	VP
VSOP La « Fine Champagne » est la mention résultant de l'assemblage des deux aires d'appellation « Grande Champagne » et « Petite Champagne ». La puissance et la personnalité sont au rendez-vous, avec en plus de la finesse. Beaucoup d'allure. (par 1 bt)			
Cognac « Grande Champagne »(*)	26,68	32,28	VP
HORS D'ÂGE Issue de la meilleure aire de l'appellation, la plus ancienne eau-de-vie composant ce Cognac date de la fin des années 50 ! Le nez est intense, complexe, et témoigne d'une rare finesse. La bouche est ample, avec des nuances de fruits confits, de pain d'épices et une grande persistance. Une bouteille d'exception. (par 1 bt).			