

# Livre de Cave

AUTOMNE 2024



LA VALLEE DU RHÔNE NORD

**Domaine Graeme et Julie Bott**

 **Condrieu, 2021 \*** **50 €**

Un grand vin blanc pour de grandes occasions. Le viognier pousse dans son plus beau terroir et offre des notes d'abricot frais.

 *Foie gras en terrine ou poêlé. Demi-homard rôti au beurre d'ail.*

 12°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2025

 **IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, "First Flight", 2021** **18 €**

Une syrah de "copains", souple et gourmande, légèrement épicée. Ce vin sera un bon compagnon de soirée charcuteries et fromages en toute simplicité.


 18°C

 À la volée

 2024-2027

 **Crozes-Hermitage Rouge, 2022** **25 €**

Un Crozes-Hermitage réconfortant avec de très belles notes de cerises relevées par un soupçon de poivre noir. C'est plutôt un vin d'automne ou d'hiver.

 *Pierrade, Pot au feu ou Bœuf bourguignon.*

 16°C

 Épaulage d'1 heure

 2028-2030

 **IGP Collines Rhodaniennes, Syrah Terroir de Seyssuel, "KĀMAKA", 2021** **48 €**

Le vignoble de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône au dessus de Vienne, produit des vins rouges dans la lignée de sa voisine de la rive droite, Côte Rôtie. Les tannins sont suaves et enveloppés par la gourmandise de la burlat.

 *Onglet de bœuf à l'échalote, Gâteau de foie*


 18°C

 Carafage de 2 heures

 2025-2027

 **Côte-Rôtie, 2021 \*** **74 €**


Toute la finesse et l'élégance des syrahs de Côte Rôtie, ces grands vins ont de vraies capacités de garde.

 *Pintadeau de la Drôme ou ris de veau aux giroles.*

*Avec plusieurs années de garde : Cailles aux raisins ou Rôtie de bécasses/pigeons.*

 18°C

 Carafage de 2 heures

 2025-2027

**Domaine Chaboud-Cellier**

 **Saint Péray, Roussanne, 2021** **20,50 €**

Une très belle roussanne fraîche et aromatique pour accompagner Saint Jacques, langoustines et poissons de mer, avec des accompagnements méditerranéens artichauts, fenouils, tomates, citrons et aromates.

 12°C

 À la volée

 2024-2026

 **Vin de France, Syrah, « A l'ombre du grand cèdre », 2022** **11 €**

Une syrah gourmande et épicée, qui agrémentera vos repas riches d'hiver.

 *Mont d'Or et saucisses de Montbéliard, Raclette, ou tout simplement un beau plateau de fromage.*

 16°C


 À la volée

 2024-2026

## Domaine du Colombier

### **Crozes-Hermitage Rouge, 2021** **23,50 €**

Les syrahs plantées en plaine donnent à ce vin un corps charnu, dominé par des notes de fruits noirs.

 *Financière de dinde aux olives noires*

 18°C

 À la volée

 2026-2028


### **Hermitage, 2020** **64 €**

Un Hermitage, d'un millésime remarquable, puissant et racé, d'une longueur en bouche incroyable. N'hésitez pas à faire une cuisine puissante en goût pour accompagner cet immense vin. A ouvrir et carafé 4 heures à l'avance.

 *Tournedos Rossini, Gigot d'agneau, Magret de canard mariné au piment d'Espelette*

 16°C


 Décantage d'1 heure

 2035-2037

## Domaine Delhome


### **Crozes-Hermitage « Les Loess », 2021** **17,50 €**

Une très belle marsanne signée Romain Delhome. Ses notes de fleurs mellifères et d'agrumes se marieront à merveille avec les poissons de rivière et les fromages frais.

 *Truite au amandes ou Quenelles de brochet. Fromage frais : burrata, feta, chèvre frais...*

 12°C


 À la volée

 2024-2026


## Domaine Jolivet

### **Saint Joseph « Clé de Sol », 2021** **30 €**

Le cépage marsanne donne un vin gras et minéral pour accompagner vos viandes blanches rôties ou grillées.

 *Araignée de porc marinée au citron et thym, Blanquette de veau.*


 12°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2026

### **Saint Joseph « l'instinct », 2021** **28,50 €**

Une syrah typique du sud de l'appellation Saint Joseph marquée par une belle concentration de fruits noirs et surtout une minéralité (graphite) caractéristique. Un vin qui appelle à la viande rouge.

 *Côte de bœuf et poivre concassé.*

 18°C


 Carafage d'1 heure

 2024-2027

## Domaine Le Vieux Murier

### **Crozes Hermitage « Le Jardin », 2022** **22 €**

Florian Buit, qui vinifie ses vins chez Jean-Louis Chave à Mauves, nous offre un vin blanc opulent, soutenu par ce qu'il faut de fraîcheur apportée par les Loess des sols larnageois.

 *Pâté en croute, Lapin à la moutarde*


 11°C

 À la volée

 2024-2026

### **Crozes Hermitage « Les Saviaux », 2022** **22 €**

Très forte impression pour cette belle syrah, la bouche est pleine, sans mollesse, et très longue. L'aromatique de fruits noirs mais aussi de lard et d'épices en font un vin très complexe. Il y a une réelle capacité de garde sur ce vin.

 *Perdreaux en cocotte aux chasselas.*

 18°C

 Carafage de 2 heures

 2030-2032

## Domaine Verset A & E

### **Vin de France Viognier, 2022**

**16 €**

Un vin blanc frais et désaltérant, parfait pour l'apéritif. Le viognier révèle ici ses plus belles notes de pêche blanche.



*Bouchées apéritives billes de melon au jambon cru, plateau de fromage frais (Brocciu, Sainte M*

*aure de Touraine, tomme en salade)*



12°C



À la volée



2024

### **Vin de France, Syrah, 2021**

**13 €**

Le vin rouge en apéritif c'est possible ! Cette délicate syrah le prouvera... Avec son bouquet de pivoine et violette, ce vin vous transportera dans son univers tout en subtilité.



18°C



À la volée



2024-2026

### **Cornas, 2021**

**37 €**

La main de fer dans un gant de velours ! C'est ainsi que l'on peut décrire ce vin en raison de sa force et sa puissance, maîtrisées par une structure tannique très délicate.



*Côtelettes d'agneau grillées.*

*Avec plusieurs années de garde : Civet de sanglier.*



18°C



Carafage de 2 heures



2030-2032

## LA VALLEE DU RHÔNE SUD

### Domaine Richaud

#### **Côtes du Rhône, « Terre d'aigle », 2022**

**12,50 €**

Une expression très sudiste de la grenache (65%) complétée ici par la syrah, le carignan et la counoise. Ses notes épicées et ses tannins délicats trouveront résonance dans une cuisine épicée.



*Couscous ou Ribs de porc laqués au paprika.*



16°C



À la volée



2024-2026

#### **Cairanne, « l'Ebrescade », 2021**

**30 €**

La grande cuvée du domaine ! Les très vieilles vignes donnent des rendements faibles mais une concentration du fruit incroyable. Les arômes de mûre et de fraise sont soutenus par des notes de torréfaction délicates et les épices douces. Assurément un beau vin de garde (10/15 ans)



*Côte de veau et jus corsé, Croque-monsieur à la truffe.*



16°C



Carafage de 2 heures



2024-2035

### Domaine Antoine Graillet et Niepoort

#### **Côtes du Rhône, « Clos Somi », 2022**

**16 €**

C'est le 4<sup>ème</sup> millésime d'Antoine Graillet sur le Clos Somi acheté en 2018. Tout est fin et élégant dans ce vin qui laisse l'impression que tous les arômes ont infusés lentement. L'élevage est très doux lui aussi, fait dans des gros contenants en bois (foudres et demi-muids) et œuf en béton.



*Piperade basque. Encornets au chorizo.*



16°C



À la volée




2024-2026

## L'ALSACE

### Domaine Josmeyer

 **Vin de France « Icare », MMXXI \*** **22,50 €**


Ce vin blanc d'assemblage se distingue par sa tension et sa salinité, un vin de grande classe comme seules les sœurs Meyer savent le faire.

 *Sushis, Sashimis, Makis, Plateau de fruits de mer.*


 12°C

 À la volée


 2024-2026

 **Alsace Gewurztraminer, « Les Folastris », 2021** **24 €**

Place à la cuisine exotique avec ce magnifique gewurztraminer, ample, sur des notes de rose et de litchi.

 *Tajine de lotte aux abricots et cajou ou Jambon braisé à l'ananas.*


 10°C

 À la volée

 2025-2026

 **Alsace Riesling, « Kottabe », 2023** **25 €**

Magnifique riesling gras et floral. Les deux grands crus Hengst et Brand viennent compléter les terroirs de graves, habituels pour cette cuvée, ayant souffert de la chaleur pendant l'été. Cela donne une sensation d'ampleur et de minéralité superbe.

 *Volaille pochée sauce suprême, Ris de Veau snackés.*

 11°C

 Carafage de 2 heures

 2024-2034

 **Alsace Pinot Auxerrois, « H », 2020** **27 €**

Un vrai coup de cœur pour cette cuvée du domaine. H fait référence au grand cru « Hengst » d'où il provient, mais le Pinot Auxerrois n'étant pas un des 4 cépages nobles d'Alsace ne s'appellera pas Alsace Grand Cru. Le vin est d'un équilibre et d'une complexité dingue.

 *Filet mignon de porc et chanterelle.*


 10°C

 À la volée

 2024-2025

 **Alsace Grand Cru Hengst Pinot Gris, 2018** **41 €**

Place à la cuisine exotique avec ce magnifique gewurztraminer, ample, sur des notes de rose et de litchi.

 *Poulet curry/coco, Foie gras poêlé.*

 11°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2028

## LE BORDELAIS

### Domaine de l'Aurage (Famille Mitjavile)

 **Castillon – Côtes de Bordeaux, « Le Versant », 2020** **23 €**

Un vin à avoir absolument dans sa cave. Une façon d'accéder à un grand bordeaux à un prix plus que raisonnable. Élégance, finesse, complexité aromatique, puissance... tout y est !

 *Confit de Canard, Entrecôte de bœuf sauce béarnaise.*

 16°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2027

## LA BOURGOGNE

### Domaine Alain Gras

#### Saint Romain, « Les cinq climats », 2022

35,50 €

Ce chardonnay de la côte de Beaune, nous offre une belle intensité aromatique de fleur blanches, agrumes, et poire juteuse, le tout, porté par une belle acidité fraîche et désaltérante.



*Poulet aux langoustines, Quenelles de brochet sauce Nantua*



12°C



*Carafage d'1 heure*



2027-2030

### Domaine Julien Gérard & Fils

#### Bourgogne Aligoté, « Les Creusottes », 2021

18,00 €

Le cépage aligoté est connu pour composer la recette traditionnelle du Kir. Ici, le domaine Julien propose un très beau vin blanc « de terrasse » dont les arômes de pomme granny et d'accacia donneront le change à vos légumes croquants en sauce tartare.



*Bâtonnets de légumes sauce tartare, Tsasiki, Houmous.*



12°C



*À la volée*



2024

#### Bourgogne Pinot Noir « Origine », 2022

23 €

Voilà tout ce que l'on demande à un pinot noir de Bourgogne, de belles notes de framboises fraîches des tannins souples et délicats à souhaits.



*Blanquette de veau*



18°C



*À la volée*



2025-2028

#### Côte de Nuits Villages « Armand », 2021

33 €

Une des cuvées les plus emblématique du domaine, le vin est franc, généreux dominé par des notes de mûres sauvage, les sols argilo-calcaire apporte une certaine minéralité donnant à l'ensemble un parfait équilibre.



*Perdreaux en cocotte, jus au thym.*



18°C



*À la volée*



2025-2028

#### Nuits Saint Georges, 2021

56 €

Une appellation mythique de Bourgogne donnant des vins profonds et terriens. Ici, Etienne Julien nous dévoile un Nuits Saint Georges complexe mais toujours dans la finesse. Déjà accessible à la dégustation, il sera à son apogée en 2029, pour un moment gustatif exceptionnel.



*Bœuf Wellington.*



18°C



*À la volée*




2030-2032

## LA CHAMPAGNE

### Françoise Bedel

#### **Champagne, « Origin'elle »** **46 €**

80% de pinot meunier, 15% de Chardonnay et 5% de pinot noir. Bon accompagnement d'un début de repas « terre et mer ».

 *Langoustines et purée de betterave rouge ou Calamars en marinade aigre douce et radis. Fromages très crémeux (Saint-Marcellin ou un Brillat-Savarin...)*

 8°C

 À la volée

 2024-2025

#### **Champagne, « Entre ciel et terre »** **60 €**

50% de chardonnay, 35 % de pinot meunier et 15 % de pinot noir. Françoise Bedel produit un champagne de grande intensité aromatique, mêlant dans un très bel équilibre, minéralité et fruits jaunes.

 *Poulet de Bresse aux morilles.*

 8°C


 À la volée

 2024-2026


#### **Champagne, « comme autrefois », 2006 \*** **122 €**

45% pinot meunier, 30% pinot noir, 25 % chardonnay.

Une bulle délicate et fugace anime un vin plein et complexe, sur des notes de fruits secs, de pain toasté et une allonge saline. Un très grand champagne.

 *Tête de veau au curry ou des Pieds de cochon à la truffe noir.*

 10°C

 À la volée


 2026-2030

### Patrick Boivin

#### **Champagne, 1<sup>er</sup> Cru brut Cuvée Réserve** **30 €**

Le « classique » de la maison Boivin, un champagne résolument de « soif » avec ses arômes d'agrumes frais et une pointe d'amertume salivante qui appelle naturellement à un autre verre...

 8°C

 À la volée


 2024-2025

#### **Champagne, 1<sup>er</sup> cru « Pierry », 2020** **40 €**

Sélection parcellaire en 100% meunier. Le visuel est magnifique, couleur « œil de perdrix », la bouche se montre fine et délicate avec une trame ferrique, d'arôme de pomme cuite.

 *Toasts de boudin noir sur compotée de pommes ou œuf meurette.*


 10°C

 À la volée


 2024-2025

#### **Champagne, 1<sup>er</sup> cru « Cumières », 2018** **60 €**

Des chardonnays plantés sur des terroirs de meunier...pas commun. Ce style gourmand et riche, très floral aussi (sureau, tilleul, verveine, fleur d'oranger) évolue vers des notes tertiaires, de champignon de paris et d'amandes grillées.

 *Blanquette de veau, Pogne façon « pain perdu » et sa crème glacée à la noix torréfiée.*

 8°C

 À la volée


 2026-2028

#### **Champagne Blanc de blanc, « Epernay » 2018** **57 €**

Pour cette cuvée de parcelles d'Épernay, nous retrouvons un style de blanc de blanc plus conventionnel où l'on sent l'expression du terroir crayeux et des notes aromatiques fraîches de citron et de pamplemousse.

 *Cuisses de grenouilles ou Escargots en beurre persillé, Salade de haricots verts au crabe et gelée de pamplemousse.*

 8°C


 À la volée

 2024-2026

## Leclaire-Thiefaine

### **Champagne, Grand cru de Cramant, « cuvée 3 »** **52 €**

Nous sommes pour cette maison, dans les plus beaux terroirs de chardonnay en champagne. Ce vin à l’empreinte crayeuse, nous emporte dans une palette aromatique vaste avec des notes d’écorces d’agrumes mais aussi fermentaire, de pain au levain.

 *Gravelax de saumon ou Huitres chaudes et son sabayon de champagne.*


 8°C

 À la volée

 2025-2028

### **Champagne, Grand cru Blanc de blanc, « Cuvée 06 » Zéro dosage** **54 €**

Belle découverte d’un champagne très pur, étincelant, salin. Constantin Leclaire à vinifié ses premiers vins au domaine familial en 2020.

 *Langoustines au naturel, caviar osciètre, tarte au citron meringuée.*

 8°C

 À la volée

 2025-2028

## Remi Leroy

### **Champagne, Extra brut, N/M** **35 €**

Un champagne, où le pinot noir (60%) apporte une belle rondeur et quelques notes de noisettes. Le chardonnay (35%) apportera, la tension et l’élégance florale. Un champagne d’apéritif et de fête.

 8°C

 À la volée

 2024-2026

### **Champagne, Extra brut (Magnum)** **80 €**

Un champagne, où le pinot noir (60%) apporte une belle rondeur et quelques notes de noisettes. Le chardonnay (35%) apportera, la tension et l’élégance florale. Un champagne d’apéritif et de fêtes. Les champagnes se goûtent toujours mieux en magnum, et surtout le plaisir dure plus longtemps.


 8°C

 À la volée

 2024-2028

### **Champagne, Blanc de blanc, 2019** **55 €**

100% chardonnay. Le millésime 2019, une année globalement chaude, confère à ce vin des notes de citron confit et de poire William. Sa vinification en fût lui apportera une touche beurrée et briochée très gourmande. Un champagne de grandes occasions et de table.

 *Bar de ligne au gingembre confit ou Salade de homard, avocat et mangue.*

 10°C


 À la volée

 2024-2028

## Perrot-Batteux

### **Champagne, 1<sup>er</sup> cru Blanc de blanc « Cuvée Hélice »** **28 €**

100% Chardonnay. Un champagne d’apéritif provenant du sud de la Côte des Blancs. Sa tension et sa sapidité révélant de belles notes de citron frais, vous accompagneront sur toute une soirée au champagne.

 *Huitres, Canapés divers.*


 8°C

 À la volée

 2024-2025

### **Champagne, 1<sup>er</sup> cru Brut Rosé « Cuvée Hélice »** **31 €**

Un champagne rosé atypique par sa composition de 90% de chardonnay et 10 % pinot noir. Il révèle de belles notes de groseilles acidulées.

 *Sashimis de saumon aux graines de sésame, desserts aux fruits rouges.*

 8°C

 À la volée

 2024-2025



## Perseval-Farge

### Champagne, « Terre de Sables » Brut 52 €

Une cuvée vraiment singulière de par sa couleur, or rose, son caractère tout en souplesse et sa mousse crémeuse. Les 2 pinots apportent une certaine structure tannique qui permettra à ce champagne de soutenir un accord avec des viandes rouges ou rosés.



*Rôti gascon aux abricots ou Côte de veau rosée à l'ail des ours et aux asperges.*



10°C



À la volée



2024-2026

## LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot

### IGP Côtes du Brian « Les Combettes », 2022 20 €

Cette cuvée est faite de 100% Marselan qui est un cépage noir, résultat d'un croisement de Cabernet Sauvignon et de Grenache. Il donne un vin complexe et coloré, riche en tannins souples et harmonieux.



*Magret de canard sauce chocolat-vin rouge*



16°C



Carafage d'1 heure



2024-2028

### Minervois « Les Fontanilles », 2022 19 €

Pour cette cuvée, on retrouve un assemblage typique du Languedoc où chaque cépage apportera ses qualités. La Syrah la distinction et l'énergie, Le Cinsault le fruit et la fraîcheur, la Grenache puissance et sucrosité et le Carignan profondeur et structure.



*Viande rouge à la flamme, Andouillette.*



16°C



Carafage d'1 heure



2024-2028

### Minervois Cazelles « La Ciaude », 2022 24 €

Un assemblage de très vieux Carignan de 100 ans avec de la syrah et de la grenache plus jeune. Un fond de vin très languedocien, puissant et généreux, auquel leurs vinificateurs, bourguignon tous les deux, ont apporté finesse et élégance dans la charpente.



*Gardianne de taureau, Fondue bourguignonne*



16°C



Carafage d'1 heure



2030-2034

### Domaine La Bergerie de l'Arcade

### Languedoc, 2021\* 75 €

Une bouche puissante avec de nombreux arômes de fruits rouges et d'épices. Paul et Gilles Soulas, installés à Pouzols (34) ont eu comme mentor Laurent Vaillé (La Grange des Pères) qui les a conseillés en viticulture, vinification et choix des barriques pour tirer le meilleur de leur vignoble.



*Epaulé d'agneau au romarin et ail en chemise.*



18°C



Carafage de 3 heures



2031-2036

### Domaine des Creisses

### IGP d'Oc « Les Creisses », 2022 21 €

Un assemblage atypique pour le Languedoc où le Cabernet Sauvignon (25%) est complété par les plus classiques Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Carignan. Le nez est épicé, poivré légèrement mentholé, la bouche est sèveuse, ample et sertie de beaux tanins fins.



*Pierrade, Gâteau de foie à la tomate*



16°C




À la volée



2025-2035

 **IGP d'Oc « Les Brunes », 2022** **45 €**

Ici le Cabernet Sauvignon (60%) est dominant. Le boisé est plus marqué que sur sa petite sœur « les Creisses » mais il est noble et s'intégrera facilement avec le temps. Nous avons à faire à un grand vin de garde

 *Tournedos Rossini, Civet de Sanglier.*

 16°C

 Carafage de 3 heures

 2031-2042


**Domaine du Clos des Fées**


 **Côtes du Roussillon « Les Sorcières », 2023** **17 €**

Tout ce que l'on attend d'un Roussillon est là : un maximum de fruits, de fraîcheur et de rondeur. Cette cuvée, du talentueux Hervé Bizeul, est un super canon à partager juste pour le plaisir de boire un bon vin rouge.

 *Un verre de rouge à partager. Steak de hampes et pois gourmands sautés à l'ail.*


 18°C

 À la volée

 2031-2036

**LA PROVENCE**

**Famille De Boel France**

 **IGP Méditerranée « Le gras c'est la vie », 2022** **13 €**

Un assemblage de grenache, caladoc et carignan, l'équilibre parfait entre la puissance, la fraîcheur et la structure dans ce vin baigné de soleil

 *Brochettes et Viandes marinées à la plancha, Tomates farcies, Pieds paquets, Colombo de porc antillais.*

 16°C

 À la volée

 2024-2026

**Château Grand Boise**

 **Côtes de Provence Sainte-Victoire, 2022** **15 €**

Un assemblage de Syrah, Grenache et Cinsault cultivé sur des marbres roses.

Sans aucun doute un rosé d'apéritif par sa fraîcheur, mais aussi et surtout de table, en accompagnement de cuisine méditerranéenne d'été.

 *Pizza, Salades, Tarte salée, Paëlla.*

 12°C

 À la volée


 2024

**LA SAVOIE**

**Domaine Louis Magnin**

 **Vin de Savoie Arbin « Mondeuse », 2015** **22,50 €**

Cette Mondeuse est un vin plein et savoureux tout en équilibre et précision. Louis Magnin, montre sur cette cuvée qu'une Mondeuse, même élevée uniquement en cuve inox, peut apporter complexité, richesse et réelle capacité de garde.

 *Terrine de gibier, Pot au feu.*


 18°C

 À la volée

 2024-2028

 **Vin de Savoie Arbin « Fille d'Arbin », 2017** **23 €**

Fille d'Arbin est une ode à la Mondeuse et aux vins de Savoie. Ce vin prône la finesse, une grande richesse aromatique et fait la part belle à un ensemble gourmand et chaleureux. Un vrai coup de cœur.

 *Petits salés aux lentilles, truffade*

 18°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2030

## Domaine des Ardoisières

### IGP Vin des Allobroges, « Argile », 2023 24 €

Un vin blanc tout en fraîcheur, en minéralité et en fruit, Brice Omont assemble sur cette cuvée Jacquère, Chardonnay et Mondeuse blanche. Les arômes sont intenses et soutenus par une très belle tension.



*Soirée fromage, Fondue savoyarde*



11°C



*À la volée*



2024-2026

### IGP Vin des Allobroges Cévin, « Améthyste », 2021 66 €

L'expression de ces deux cépages typiquement savoyards que sont le Persan et la Mondeuse, forme un superbe combiné de fruits rouge et noirs, tout en volupté et en richesse. La savoie produit des vrais grands vins rouge cette cuvée en est le parfait exemple.



*Pavé de biche sauce grand veneur, Tomme de Savoie, Saint Nectaire.*



18°C



*Carafage d'1 heure*



2024-2029

## Maison des Ardoisières

### Vin de France « Silice Rouge », 2022 16 €

Maison des Ardoisières nous régale avec ce Silice rouge caractérisé par le fruit, le fruit et encore le fruit. C'est un vin avec une forte personnalité, juteux, gourmand, sur des notes de fruits rouges et violette.



*Saucisson à cuire pommes de terre vapeur, Jambon cru.*



18°C



*À la volée*



2025-2035

## LE VAL DE LOIRE

## Domaine du Bel Air

### Bourgueil, « Jour de soif », 2022 16,50 €

Un « nom de cuvée » d'une justesse incroyable pour ce vin juteux. Le cabernet franc se montre ici énergique et vibrant, voir désaltérant. Ses tannins délicats presque imperceptibles en font un vin pour des repas d'été ou simplement le vin pour le vin, tout seul sans chichis.



*Légumes farcis d'été.*



18°C



*À la volée*



2024-2026

## Domaine des grandes Espérances

### Vin de France Sauvignon Blanc, « La java des grandes Espérance », 2023 10 €

Le vin de soif par excellence, frais et digeste ce sauvignon dévoile des notes citronnées et végétales qui en feront un super vin de terrasse parfait pour accompagner plateau de fruit de mer ou de fromage frais, au choix..



*Sainte-Maure de touraine, Selle sur Cher, Puligny Saint-Pierre. Pincés de crabe, telline, bigorneaux.*



10°C



*À la volée*




2024-2026

### Touraine, « Aurore », 2021

19 €

La preuve que le Chenin blanc est un formidable miroir du sol où il pousse. La bouche est ample, généreuse offrant des parfums de coing rôti, reflet des sols argileux riche. La finale est ciselée, pointue donnant quelques notes de pierre à fusil, là ce sont les silex qui parlent. Un beau vin pour la cuisine Thaï.

 *Brochette de Poulet sauce satay, Cabillaud au curry vert.*

 12°C

 À la volée

 2024-2028

### Touraine, « Supernova », 2022

20 €

Une cuvée 100% Malbec pour ce vin juteux, plein de fruits rouge, profond, épicé, bref le nom « Supernova » ne pouvait pas mieux correspondre à ce vin explosif et brillant.

 *Poulet mariné sauce teriyaki, Magret de canard aux piment d'Espelette.*

 16°C

 À la volée

 2024-2030

## Domaine Luneau-Papin

### Muscadet Sèvre et Maine « Vera Cruz », 2022

25 €

Dans cette appellation à l'image souvent galvaudée, Pierre et Marie Luneau (9ème génération) hissent le cépage Melon de Bourgogne au rang d'art. La cuvée Vera Cruz offre un heureux mariage de légèreté et de volume, des saveurs de poires fraîches et de beurre sur fond de notes salines de l'océan très proche.

 *Moules marinières, Chipirons à la plancha.*

 12°C


 Carafage d'1 heure

 2024-2026

### Muscadet Sèvre et Maine « Terre de Pierre », 2022

25 €

Une autre très belle cuvée de la famille Luneau, qui comme son nom l'indique, s'exprime de manière plus minérale. C'est un vin énergique et vibrant, ciselé par sa finale iodée. Un vin qui donne envie de se mettre à table et d'être gâté par les produits que nous offre la mer.

 *Oursinade, Huitres, Filet de dorade au citron olives de Nyons et tomates séchées.*

 12°C

 À la volée


 2024-2026

## Domaine des Pothiers

### Côte Roannaise « Domaine », 2022

15 €

Le cépage Gamay Saint-Romain, endémique des vins d'Auvergne, conjugue sur ce vin une souplesse des tannins à une gourmandise incroyable. Les sables granitiques du terroir apportent du corps et de la profondeur à ce vin.

 *Charcuteries et terrines en tout genre.*

 16°C

 À la volée

 2024-2026

## Domaine Sérol

### Vin de France, pétillant rosé « Turbulent »

15 €

La bulle c'est la fête !!! Ici, le domaine Sérol nous propose une belle vision d'un gamay festif et digeste. Ses bulles fines et fugaces nous apportent de beaux arômes de framboises fraîches.

 10°C

 À la volée


 2024-2025

## LES VINS ÉTRANGERS

### ALLEMAGNE

#### MOSELLE

##### Weingut Fritz Haag

 **Brauneberger Juffer, Riesling spätlese, 2022** **27 €**

Pour ce riesling allemand, la sucrosité (70 g/l) est magnifiquement équilibrée par une acidité tranchante. Ce grand vin blanc est à conserver quelques années en cave pour faire grandir en lui sa complexité et noblesse.

 *Mi-cuit fois gras et chutney pêche noisette, Beignets de fleurs d'acacia, ou juste pour le plaisir de boire un verre de blanc extraordinaire.*

 12°C

 À la volée

 2026-2050


### AUTRICHE

#### KAMPTAL

##### Schloss Gobelsburg

 **Langenlois Kamptal, Grüner Veltliner, 2022** **23 €**

Le grüner veltliner, cépage de référence en Autriche, donne des vins très aromatiques et d'une fraîcheur sans fin. Schloss Gobelsburg signe un vin résolument taillé pour la table.

 *Poissons fumés, Accras de morue ou Tielle sétoise.*

 12°C

 À la volée

 2024-2026


### ITALIE

#### PIEMONTE

##### La Carlina

 **Langhe Nebbiolo, Volubile, 2020** **19,00 €**

Le Nebbiolo si on devait le comparer, serait le savant mélange entre les notes étincelantes de fraise fraîche et la classe des Pinots Noirs de Bourgogne avec la structure et les épices des Syrahs du nord de la vallée du Rhône.

 *Pasta cacio e pepe, Côtelettes d'agneau.*

 18°C

 Carafage d'1 heure

 2024-2030

#### TOSCANE

##### Canneto

 **Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 2017\*** **22,50 €**

Ici le Sangiovese (90 %) règne en maître, cette appellation de Toscane nous offre un vin d'une ampleur énorme. Puissant, racé et terrien sont des adjectifs de choix pour ce vin qui devra être ouvert 2 heures avant le service.

 *Navarin d'agneau ou Rigatoni al ragù di carne.*

 18°C

 Décantage la veille


 2024-2030

#### VENETIE

##### Monte Tondo

 **Soave Classico DOC, 2022** **13,50 €**

Un vin blanc des cépages Garganega et Trebiano di Soave, frais, léger et floral. Ce vin de la région de Vérone en Vénétie trouvera ses plus beaux accords de cuisine en Italie ou sur le pourtour méditerranéen.

 *Risotto à l'encre de seiche, vitello tonnato, brandade de morue, beignets de fleurs de courgettes.*

 10°C




 À la volée

 2024-2025

 Vin effervescent,  Vin blanc,  Vin rosé,  Vin rouge,  Vin doux,  Vin fortifié  
*\*Vins disponibles en très faible quantité, les commandes seront honorées par ordre d'arrivée*

 Accord mets et vin       Température de service  
 Préparation spécifique de la bouteille       À boire en

Modes de règlement :

 en espèces  
 par chèque à l'ordre de PS : I LOVE WINE  
 par CB sur place ou à distance

 par virement sur l'IBAN suivant :  
PS : I LOVE WINE  
IBAN : FR76 1680 7001 0837 5928 9221 103  
BIC : CCBPFRPPGRE

  
EURL au capital de 5000€ - SIREN 979 187 820 Romans

 joan.berthon@ps-ilovewine.com  
 06 22 14 54 90  
 www.ps-ilovewine.com  


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les cartons sont **panachables**. Possibilité de créer des coffrets cadeaux de votre composition sur demande express par courriel.

Merci de compléter un bon de commande.

Franco de port à partir de 72 cols\* pour la France métropolitaine sauf île et haute montagne.

En dessous de 72 bouteilles, participation au transport suivant le tarif en vigueur.

Livraison avec prise de rendez-vous +9€ TTC.

\*1 bouteille 75cl = 1 col

½ bouteille 0,375cl = ½ col

1 magnum 150cl = 2 cols

J'ai sélectionné ces vigneronnes parce que j'aime leurs vins mais aussi leur philosophie de travail à la vigne, comme dans la cave. J'aime que les vins soient des reflets de leurs terroirs, de leurs appellations, et qu'ils racontent l'histoire de ceux qui les ont produits.

Je vous communique pour chacun des vins mon ressenti sensoriel et des idées d'association avec des mets, afin que vous aussi, vous puissiez vous projeter, dans les meilleures conditions, vers le moment où vous dégusterez ces flacons.