

CHRISTIAN NOTRE SOMMELIER
Vous propose ses clins d'œil de vins au verre

Les vins blancs secs

Sauvignon Blanc "Le Petit Bourgeois" 2008 "V.D.T." 4

Le petit Bourgeois est très aromatique, ses nuances florales et fruitées rappellent la fleur de vigne et le fruit du sauvignon Relevé d'une fraîcheur intense en bouche. Déguster ce vin typique à l'apéritif.

Le domaine H. Bourgeois à Chavignol fait bel et bien parti de l'élite du Sancerrois

▬▬▬▬

Sauvignon Blanc Côtes du Marmandais 2007 3,5

Au cœur de sud-ouest, le long de la Garonne, un paysage à la Toscane:

Les Côtes de Marmandais démontrent que ces régions viticoles moins prisées nous réserve de belles surprises.

Goûtez ainsi ce Sauvignon blanc 2007, ample, aromatique et sec, à déguster dès maintenant

▬▬▬▬

Macon Solutré Pouilly Blanc 2008 "Dom. De la Chapelle" 5

Le domaine de la Chapelle avec ce Chardonnay, offre une dégustation au bouquet frais, <

Expressif: "raisin et pêche de vigne", agréable de l'apéritif au début du repas, grâce à son attaque franche, légère et bien équilibré

▬▬▬▬

Saint Pourçain 2007 Dom. De la Chinière "V.D.Q.S." 4

Dans l'Allier (Auvergne), un des plus anciens vignobles de France.

Servi à la cour de plusieurs Rois de France, le vignoble a suivi une modernisation des méthodes de culture et de vinification,

Ainsi sa production est classée en A.O.C. depuis 2009. Une étape vers l'excellence...

▬▬▬▬

Arbois Tradition 2003 Dom. Rolet Père et Fils 5

une famille incontournable dans le vignoble Jurassien, avec 60 hectares, ils sont les deuxièmes producteurs de vins de la région, Donc présents sur l'ensemble des appellations, cet Arbois Tradition 2003 est marqué d'arômes

De noix vertes et figues, assemblé entre Chardonnay et le cépage mythique Savagnin,

Lui-même vieilli sous voile pelliculaire et donc apporte toute sa complexité des vins oxydatifs

Et mêlé avec le Chardonnay élégant, fin et rond, et surtout après 36 mois de vieillissement séparé, ils se retrouvent enfin assemblés

Et offrent alors ce vin blanc typé et racé. Un nectar avec du Conté...

Les vins blancs moelleux

Jurançon "Ballet d'octobre" 2006 Cahhapé 6,5

En 1980, Henri Ramaten devient un vigneron autodidacte en abandonnant l'agriculture et,

il ne lui faut que quelques années pour faire du domaine Cahhapé une des références prestigieuses de l'appellation Jurançon,

Par ailleurs connue dans le monde entier. Vos papilles pourront danser sur «ballet d'octobre» ou «symphonie de novembre»...

▬▬▬▬

Maury Blanc 2007 "Mas Karolina" 6,5

Après s'être aguerrie aux vinifications de vins Américains et d'Afrique de sud, Caroline Bonville s'installe dans le Roussillon

Elle nous offre des vins de terroir mais surtout des vins de femmes, légers, aériens aux notes croquantes de fruits bien mûrs

▬▬▬▬

Tariquet les 1ères grives 2008 6,5

C'est avant tout le berceau de toute une famille depuis 1912, ce vin principalement avec le cépage gros Manseng

Donne un caractère exotique et gourmand sans exagération sur le sucre mais plutôt sur une finale de raisin frais

▬▬▬▬

Condrieu Les Ayguets 2004 Cuilleron 9,5

Les Ayguets, Condrieu liquoreux très concentré avec ses 100 gr de sucres résiduels dont les parcelles sont exposées et des miieux

adaptées pour la sur maturité au botrytis du Viognier. Un cépage ramassé par tris successifs, 4 passages entre mi-octobre

Et fin novembre et ensuite fermentation et élevage en fûts neufs ou récents. Appréciable avec bons nombres de desserts

*La table associe mets et vins, mais aussi dans le respect
des lois pour nos hôtes qui repartent, nous proposons des vins au verre ou en forfait
Jamais en vain, toujours en vin...*

Les vins rouges

El Carignator " V.D.T." vin bio 4

D'une concentration rare, cette cuvée 100% vieux Carignan (+ de 50 ans) doit toute son originalité

Au faite qu'il bénéficie d'un assemblage de 5 millésimes, ce qui oblige sa sortie en appellation vin de table,

Cela lui permet de trouver un équilibre entre velouté, suavité et fermeté (une main de fer dans un gant de velours)

▬▬▬▬

Bourgogne Pinot Noir 2007 " Dom. Fichet" 5

Francis Fichet fut l'un des premiers vignerons à planter du pinot noir en Mâconnais,

Climat plutôt réputé pour ses blancs. Son Bourgogne pinot noir est ainsi produit depuis la création du Domaine en 1976.

On dit que ce vin "Pinote" car (fruité, fruits rouges)

Il s'appréciera pleinement sur des mets fins et certains fromages

▬▬▬▬

Pomerol Château Belle Brise 1997 7

Pomerol, l'une des plus petites A.O.C. Gironde, d'ailleurs la mode des châteaux ne semble pas avoir de prise sur l'appellation

Et ils se refusent à tout classement de leurs vins. Merlot largement majoritaire marqué aux parfums de violette et truffe, suave

Et d'une grande finesse, ce qui caractérise le terroir de Pomerol. Le 97 est particulièrement rond en bouche et donne tout le plaisir

D'un terroir d'exception

▬▬▬▬

Saint-Émilion "Domaine de la Gaffelière" 1999 7

Le plus ancien terroir du bordelais c'est : La colline aux mille châteaux, surnom donné à Saint-Émilion et qui représente pas moins

De 800 viticulteurs. Notons que Saint-Émilion crée le 1^{er} syndicat viticole de France en 1884, c'est aussi la première fois au monde

Qu'un paysage viticole est nommé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ce sont des vins d'assemblages issus principalement de

Merlot, cabernet franc (ou Bouchet) et de cabernet sauvignon. Ce Domaine exprime pleinement cet esprit par des notes de fruits noirs,

Donne un goût puissant et élégant en bouche

▬▬▬▬

Crozes-Hermitage Cave de Tain 2005 5

La Cave de Tain l'Hermitage est la principale unité de production des côtes du Rhône septentrionaux, la diversité de ses vins exige

un sérieux tant sur la vigne que sur les chaix et une sélection sévère des vendanges selon l'origine, la maturité et l'état sanitaire.

Vendange égrappée totalement, vieillissement partiel de 6 à 8 mois en barriques de chêne et c'est là que la Syrah exprime alors ses

Arômes intenses de fruits noirs délicatement rehaussé de notes de vanille et d'épices. Très beau vin pour une cave coopérative

▬▬▬▬

Beaujolais Village Duboeuf 4

C'est fait !!! le premier Oenoparc ludique et instructif en Beaujolais est né, son concepteur Georges Duboeuf a su mettre tout le

Terroir du Beaujolais en valeur et a porté ce terroir bourguignon au plus haut pendant de nombreuses années. Issu du cépage

Gamay, le Beaujolais développe des tonalités fruités, douces et légères notamment sur les baies rouges, mais aussi banane, vanille.

Tradition de renommé mondiale le beaujolais nouveau « le troisième jeudi de novembre à minuit

▬▬▬▬

Les forfaits

Forfait trois verres de vin (blanc, rouge, dessert) 15

Forfait quatre verres de vin (blanc, rouge, surprise, dessert) 20

Forfait trois Champagnes (trois flûtes) 25

Nos Champagnes “Maison” Fouassier Ménard et Fils sont à la vente dans notre boutique

Prix nets 2009/2010