



Vins Maison, VAL de la LOIRE

Saumur Blanc (AOP) – Saumur Rouge (AOP) – Rosé de Loire (AOP)
'Cuvées Promenades'

Le verre (12,5cl.) €3
La bouteille €15

Les Vins au Verre

Bulles (12,5cl.)

Saphir Brut, 2013, Saumur (AOP), Bouvet-Ladubay €4.5
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOP), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €6

Rosé (12,5cl.)

Chinon Rosé (AOP), 2015, Cuvée Mathilde, Béatrice & Pascal Lambert (AB) €5

Blancs Secs (12,5cl.)

Saumur (AOP), 2015, Château de Villeneuve (AB) €4
Turonien Sec, 2014, Vouvray (AOP), Alexandre Monmousseau €5
Quincy (AOP), 2015, Domaine des Ballandors, Chantal Wilk et Jean Tatin €6

Rouges (12,5cl.)

Lena Filliatreau, La Combe aux Fées, Saumur Champigny (AOP), 2014 €4
Nicolas Reau, Pompois, Anjou (AOP), 2015 (AB) €5
Bourgueil (AOP), 2015, La Dilettante, Catherine et Pierre Breton (AB) €6

Blanc Moelleux (12,5cl.)

Coteaux de l'Aubance (AOP), La Sélection, 2014, Domaine Richou (AB) €6.5

VAL de la LOIRE – Les Blancs Secs, Anjou – Saumur

Saumur (AOP), 2015, Château de Villeneuve (AB) €19
(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)
Anjou (AOP), 2015, Chauvigné, Domaine Richou (AB) €24
(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)
Savennières (AOP), 2015, La Petite Roche, Damien Laureau €39
(Chenin blanc. Haut de gamme! Nez riche, très minéral, pêche et fruits exotiques. Opulent en bouche, fin langue)
Saumur (AOP), 2014, Jurassique, Le Pas Saint Martin (AB) (Doué-la-Fontaine) €45
(Chenin blanc sur terroir siliceux-calcaire, époque jurassique. Belle concentration et une jolie minéralité)
Anjou (AOP), 2014, Victoire, Nicolas Reau (AB) €49
(Chenin blanc haut en couleur et comme Nicolas, sincère, débordant de vie, racé et merveilleusement équilibré!)
Saumur (AOP), 2013, Clos de l'Echelier, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain (AB) €75
(Chenin blanc. Terroir argilo calcaire, Turonien Supérieur, sur commune Dampierre s/Loire. Marqué par les agrumes)

VAL de la LOIRE – Les Blancs Secs, Touraine – Centre

Les Sauterelles, 2015, Touraine (AOP), Lionel Gosseume €19
(Sauvignon blanc. Une belle acidité rafraîchissante avec des notes de fruits mûrs, de pêche de vigne.)
Turonien Sec, 2014, Vouvray (AOP), Alexandre Monmousseau €24
(Chenin blanc. Arômes fruits frais et un final sec et minéral. Une des plus belles expressions du terroir de Vouvray)
Cheverny (AOP), 2015, Hervé Villemade (AB) €27
(Sauvignon 70%, chardonnay 30%. Notes de fleurs blanches, fruit croquant et agrumes doux. Une vivacité minérale)
Quincy (AOP), 2015, Domaine des Ballandors, Chantal Wilk et Jean Tatin €29
(Sauvignon blanc produit sur un terroir dominé par les graves sableuses. Vif, enlevé, parsemé d'éclats d'agrumes)
Sancerre (AOP), 2014, Les Romains, Domaine Vacheron (AB) €65
(Sauvignon blanc. Un des plus grands vins de Sancerre. Ce vin bio est issu d'une sélection parcelle sur un terroir de silex, le tout élevé en fût de chêne. Le vin se relève riche, puissant et élégant, doté d'une belle minéralité)

VAL de la LOIRE – Le Blanc Moelleux

Coteaux de l'Aubance (AOP), La Sélection, 2014, Domaine Richou (AB) €34
(Chenin blanc récolté tardivement sur des coteaux. Naturellement doux, beaucoup d'élégance et de fraîcheur)

Les Rosés

Chinon Rosé (AOP), 2015, Cuvée Mathilde, Béatrice & Pascal Lambert (AB) €24
(Cabernet franc. Arômes discrets de fruit rouges, groseillier à grappes, canneberge. Belle fraîcheur en fin bouche)
Rosé d'une Nuit, 2015, Château La Coste, Cot. d'Aix-en-Provence (AOP) (AB) €26
(Grenache 60%, syrah 20%, cabernet sauvignon 20%. Nez au bouquet expressif de fruits blancs et rouges)

Autres Blancs, France et monde

Coteaux de Languedoc (AOP), 2012, Les Cocalières, Domaine d'Aupilhac (AB) €40
Côtes du Rhône Villages (AOP), Cairanne, 2014, Domaine Marcel Richaud €45
Chablis (AOP), Château de Béru, Clos Béru Monopole, 2011 €75

Autres Rouges, France et monde

Côtes du Rhône (AOP), 2014, Saint Cosme €20
La Fleur Garderose, 2013, Bordeaux (AOP), Vignobles Pueyo €20
Solstice, 2014, (VdF), Philippe Viret (Terre de Cosmoculture, Vallée du Rhône) €25
Fleurie (AOP), 2013, Christophe Pacalet €30
Bourgogne (AOP), 2013, Garance, Domaine Montanet-Thoden (AB) €35
Côtes du Rhône Villages Séguret (AOP), Beau Nez, 2014, Jean David (AB) €35
Minervois (AOP), 2014, Mais où est donc Ornica, Domaine Jean Baptiste Senat €35
Cahors (AOP), 2010, Le Combal, Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve €40
* La Fleur Garderose, 2012, Saint-Emilion Grand Cru (AOP), Vignobles Pueyo €45
Arbois (AOP) Jura, 2013, Trousseau des Corvées, Domaine de la Tournelle (AB) €45
* Beaujolais-Villages (AOP), 2014, Le Rang du Merle, Jean-Claude Lapalu (AB) €60
* Il Frappato, Sicilia (DOC), 2012, Arianna Occhipinti, Italie €65
* Châteauneuf-du-Pape (AOP) 2010 Dom. de Beurenard, P. Coulon & Fils (AB) €65
* Fleurie (AOP), 2014, Yvon Métras €70
* Gigondas (AOP), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme €90
* Cornas (AOP), 2009, Billes Noires, Domaine du Coulet, Matthieu Barret (AB) €140
* Tignanello, 2012, Marchesi Antinori, Toscane (IGT), Italie €160

Les Bulles de Loire et d'ailleurs

Saphir Brut, 2013, Saumur (AOP), Bouvet-Ladubay €24
(Chenin blanc et Chardonnay. Un bouquet de fruits blancs. Très frais, équilibré et avec de la finesse)
Crémant de Loire (AOP), Louis de Grenelle (AB) €26
(L'attaque en bouche est fraîche et empreinte de minéralité. Elle mène à un bel équilibre entre la structure du Chenin et la matière complexe apportée par son assemblage avec le Chardonnay et le Cabernet Franc)
Trésor Brut, 2010, Saumur (AOP), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €30
(Élevé en barriques. Accents d'agrumes et de brioche. Une bulle délicate. Une belle longueur)
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOP), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €30
(Une délicate robe saumonée. Des arômes floraux, fruits rouges puis des notes boisées vanillées. Raffiné)
Extra Brut Zéro par Bouvet-Ladubay, 2010, Saumur (AOP) €35
(Sans dosage, ce vin est dans toute sa pureté. Élevé en barriques. Une belle fraîcheur et un vin de puristes)
Champagne Ruppert-Leroy, Cuvée Martin Fontaine, Chardonnay Brut Nature €95
(Issu du raisin en conversion vers l'Agriculture Biologique. Vinifié et élevé pendant 6 mois en fût de chêne. Cuvée élégante et complexe sur des arômes de poivre blanc, fleurs blanches et fruits blancs. Sans dosage)

VAL de la LOIRE – Les Rouges, Anjou – Saumur

Lena Filliatreau, La Combe aux Fées, Saumur Champigny (AOP), 2014 €19
(Cabernet franc. Vignes en moyenne de 35 ans. Vin vif et long en bouche, bouquet fruité, jeunes fruits rouges)
Château de Villeneuve, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB) €21
(Cabernet franc. Nez fruité de fraises et framboises, tanins souples et croquants, doucement épicé)
Domaine Richou, Les Châteliers, Anjou Gamay (AOP), 2015 (AB) €22
(Un terroir de schistes et de quartz. Arômes de myrtilles, de mûres et d'épices allie la légèreté et la complexité)
Le Pas Saint Martin, Saumur (AOP), La Pierre Frite, 2014, (AB) €24
(Cabernet franc des vignes de 25 ans. Bel équilibre de minéralité et de fruits mûrs)
Nicolas Reau, Pompois, Anjou (AOP), 2015 (AB) €26
(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)
Domaine Filliatreau, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2014 €28
(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)
Domaine Bobinet, Hanami, Saumur Champigny (AOP), 2015 €30
(Cabernet franc. Un vin souple et gourmand, sur le fruit, d'une texture aérienne et fluide)
Domaine Richou, Anjou Villages Brissac (AOP), 2014 (AB) €32
(Cabernet franc 50%, cabernet sauvignon 50%. Arômes complexes, fruits rouges et noirs. Elevage en barriques)
Château de Villeneuve, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB) €34
(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)
Clos Cristal, Hospices de Saumur, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB) €36
(Cabernet franc. Nez d'intenses notes de petits fruits rouges et d'épices délicates. Tanins souples, mûrs)
Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, Terres Chaudes, Saumur Champigny (AOP), 2013 (AB) €40
(Cabernet franc sur terre grande turonienne, très peu de sol. Vin soyeux, floral avec beaucoup de finesse)
Clau de Nell, Cabernet Franc, Anjou (AOP), 2014, Anne-Claude Leflaive (AB) €45
(Certifié biodynamique. Terroir de grès et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)
* Nicolas Reau, L'Enfant Terrible, Anjou (AOP), 2014 €45
(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)
* Clos Cristal, Les Murs, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB) €50
(Cabernet franc et cabernet sauvignon. Les pieds des vignes sont plantés au Nord du mur et grâce à un trou la vigne pousse et mûrit au sud. La chaleur accumulée par les pierres permet d'avancer la maturité des raisins)
* Sylvie Augereau, Les Manquants, Anjou (AOP) (Le Thoueil), 2014 €50
(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoueil. Tout en délicatesse)
* Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, La Marginale, Saumur Champigny (AOP), 2013 (AB) €60
(Cabernet franc sur calcaires profonds. Structure de bouche en volume avec une profondeur de fruits)
* Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, Franc de Pied, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB) €65
(Vignes très rares de cabernet franc non greffé. Ample, profond, équilibré, aux arômes de petits fruits fougés)
* Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, Les Mémoires, Saumur Champigny (AOP), 2014 €75
(TRÈS vieilles vignes de cabernet franc, 110 ans. Saveurs intenses et raffinées avec des tanins ronds et fondus)

VAL de la LOIRE – Les Rouges, Touraine – Centre – Auvergne

Touraine (AOP), 2013, Les Marcoffes, Lionel Gosseume €19
(Gamay vieilles vignes. Notes légèrement épicées, poivrées et de fruits rouges. Souple et structuré en bouche)
Les Millerands, 2014, Côte Roannaise (AOP), Domaine Robert Sérol €26
(Gamay. Arômes complexes de vanille et épices (poivre, clou de girofle). Ample et harmonieux, tanins souples)
Bourgueil (AOP), 2015, La Dilettante, Catherine et Pierre Breton (AB) €29
(Cabernet franc. L'expression d'une palette aromatique très soutenue sans extraction des tanins)
Saint Nicolas de Bourgueil (AOP), 2013, KEZAKO, Sébastien David €34
(Vieilles vignes, 40 ans, de cabernet franc, Un vin au fruit intense, mûr et aux tanins fins et sans souffre ajouté!)
Cheverny (AOP), 2014, Les Ardilles, Domaine du Moulin, Hervé Villemade (AB) €36
(85% pinot noir, 15% gamay. Sur des notes de fruits noirs, fleurs, épices. En bouche, matière serrée, fine, fondue)
Saint Nicolas de Bourgueil (AOP), 2014, Coëf, Sébastien David (AB) €45
(Cab. franc, vieilles vignes. Vinifiée 90 jours en macération carbonique et élevée 9 mois en amphores Italiennes)
* Bourgueil (AOP), 2011, Les Perrières, Catherine et Pierre Breton (AB) €49
(Vignes de cabernet franc de 70 ans. Une corbeille de petits fruits rouges sur un lit de tanins droits. Très structuré)
* Chinon (AOP), Château de Saint Louans, 2009, Baudry-Dutour €59
(Cabernet franc. Vendanges à la main. Vin généreux, charnu et fruité aux arômes de fruits de bois et de truffe)

Petites et Grandes Bouteilles (demis, 50cl. & MAGNUMS)

Bulles
Saphir Brut, Saumur (AOP), Bouvet-Ladubay (demi 37,5cl. €14)
Blanc
Saumur (AOP), 2015, Le Pas Saint Martin, La Pierre Frite (AB) (demi 37,5cl. €15)
Rosé
Chinon Rosé (AOP), 2015, Cuvée Mathilde, Pascal Lambert (AB) (demi 37,5cl. €15)
Rouges
Lena Filliatreau, La Combe aux Fées, Saumur Champigny (AOP), 2013 (demi 37,5cl. €12)
Anjou Villages Brissac (AOP), 2013, Domaine Richou (AB) (bouteille de 50cl. €21)
Côtes du Rhône (AOP), 2012, Saint Cosme (MAGNUM 150cl. €45)
Dom. Filliatreau, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2010 (MAGNUM 150cl. €56)
* Clos Cristal, Hospices de Saumur, Saumur Champigny (AOP), 2013 (AB) (MAGNUM 150cl. €65)

(*) – ce vin sera encore meilleur carafé !!

(AB) – Agriculture Biologique ; (AOP) – Appellation d'Origine Protégée ; (VdF) – Vin de France
(IGP) – Indication Géographique Protégée ; (IGT) – Indicazione Geografica Tipica
(DOC) – Denominazione di Origine Controllata

Bouteilles de 75cl. sauf si indiqué