

# LA ROUTE DU SEL

## Les Vins au verre

Saumur Blanc, Rosé ou Rouge, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay €3.75

### Blancs

Saumur blanc, Château de Villeneuve, 2016 (AB) €4.5  
Sauvignon Blanc, Hervé Villemade, Vdf, 2016(AB) €5.5

### Rouges

Saumur Champigny, Château de Villeneuve(AB) €5  
Anjou rouge, Pompois, Nicolas Reau, 2016 (AB) €6

## VAL de la LOIRE – Les Blancs

<b>Muscadet Sèvre et Maine (AOP), 2015, Amphibolite, Sur Lie, Jo Landron (AB)</b>	<b>€26</b>
<i>(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron &amp; pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)</i>	
<b>Saumur (AOP), 2016, Château de Villeneuve (AB)</b>	<b>€19</b>
<i>(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)</i>	
<b>Anjou (AOP), 2016, Chauvigné, Domaine Richou (AB)</b>	<b>€24</b>
<i>(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)</i>	
<b>La grange aux belles, Fragile, (VdF), 2016, (AB)</b>	<b>€32</b>
<i>(Un chenin gourmand et charnu avec une belle trame tonique et fraîche.)</i>	
<b>Anjou (AOP), 2015, Victoire, Nicolas Reau (AB)</b>	<b>€45</b>
<i>(Chenin blanc haut en couleur et comme Nicolas, sincère, débordant de vie, racé et merveilleusement équilibré!)</i>	
<b>Sylvie Augereau, Pulpes, Anjou, 2015,</b>	<b>€45</b>
<i>(Chenin blanc luxurieux et bien élevé, pomme fraîche, only in Le Thoureil !)</i>	
<b>Sylvie Augereau, Peaux, Vdf, 2016,</b>	<b>€65</b>
<i>(Vin de macération, Chenin Blanc, belle complexité, fruits blancs, citron confit, abricots)</i>	
<b>Savennières (AOP), 2015, La Bigottière, Domaine Richou (AB)</b>	<b>€39</b>
<i>(Chenin blanc récolté par tris. Ce vin bénéficie du micro climat généré par la présence rapprochée de la Loire)</i>	
<b>Savennières (AOP), 2014, Le Bel Ouvrage, Damien Laureau (AB)</b>	<b>€65</b>
<i>(Chenin blanc, vieilles vignes, élevée 18 mois en barrique. Une finesse remarquable, arômes d'épices et de brioche)</i>	
<b>Clau de Nell, Chenin Blanc, 2015, IGP Val de Loire</b>	<b>€55</b>
<i>(1<sup>er</sup> millésime, terroir de grès et silex rouges sur tuffeau, poire et épices, mûr et sain)</i>	
<b>Cheverny (AOP), 2016, Hervé Villemade (AB)</b>	<b>€26</b>
<i>(Sauvignon 70%, chardonnay 30%. Notes de fleurs blanches, fruit croquant et agrumes doux. Une vivacité minérale)</i>	
<b>Sauvignon, 2016, Vdf, Hervé Villemade(AB)</b>	<b>€24</b>
<i>(Nez : agrumes, poire, fleurs blanches, note de réglisse et menthe en bouche)</i>	
<b>Cour Cheverny, (AOP) Les Saules, 2016, Hervé Villemade (AB)</b>	<b>€29</b>
<i>(100% Romorantin, cépage local exclusif à l'appellation, vin robuste, note végétal, fini frais)</i>	
<b>Sancerre (AOP), Le Tournebride, 2015, Vincent Gaudry (AB)</b>	<b>€38</b>
<i>(Sauvignon blanc. Une finesse et un équilibre remarquable avec une belle couleur jaune pâle et un nez d'agrumes)</i>	
<b>La Levée, 2015, Alexandre Bain (Tracy-sur-Loire) (VdF) (AB)</b>	<b>€45</b>
<i>(Un Sauvignon blanc très mûr et compoté. Nez riche sur des notes de miel et de coing. Sans sulfites ajoutés)</i>	

## Autres Blancs, France

<b>Cot. Languedoc (AOP), Grenache Bl., Cuvée Epicure, 2016, Grange de Bouys</b>	<b>€30</b>
<b>In Extremis, 2015, (VdF), Les Terres de Mallyce (Côtes Catalanes) (AB)</b>	<b>€35</b>
<b>Côtes du Rhône (AOP), 2016, La Vie on y Est, Domaine Gramenon (AB)</b>	<b>€35</b>
<b>Madloba, 2016, VdF, Domaine des Miquettes</b>	<b>€50</b>
<b>Chablis, (AOP), Thomas Pico, Domaine Pattes Loup 2015</b>	<b>€65</b>
<b>Saint Romain, (AOP) 2016, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes</b>	<b>€48</b>
<b>Arbois,(AOP), 2015, Menigoz Leon, Les bottes rouges</b>	<b>€52</b>

### Demi Bouteilles

Saumur Blanc, La pierre frite, 37.5cl	€12
Anjou Blanc Chauvigné, Domaine Richou, 50 cl	€17
Saumur Champigny, 37.5cl Lena Filliatreau, 2015,	€14
Chinon, les graves 37.5cl Béatrice et Pascal Lambert	€18
Anjou villages Brissac, 50cl Domaine Richou, 2015	€21

### MAGNUMS

#### Rouges

Saumur Champigny, Vieilles vignes, Château de Villeneuve 2015	€65
Cheverny (AOP), 2015, Les Ardilles, Hervé Villemade (AB)	€70
Sancerre (AOP), Vincengétorix, 2015, Vincent Gaudry (AB)	€75
Domaine Gramenon, La Papesse, 2015, Vinsobre (AOP) (AB)	€95

## Les Bulles de Loire

Saphir Brut, 2015, Saumur (AOP), Bouvet-Ladubay	€24
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOP), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay	€30
Brut zéro, Saumur Brut (AOP), extra brut, Bouvet-Ladubay	€30
Dom Nature, 2011, Damien & Didier Richou (VdF)	€35
<b>Et en magnums</b>	
Ogmios, Bouvet-Ladubay, 2007, Saumur Brut 150 cl	€65
Atmosphères, Jo Landron, Méthode traditionnelle, 150 cl	€55

## Les Champagnes

Champagne Bourgeois Diaz, 3C , Brut nature	€60
Champagne La Closerie, Les Béguines, Extra Brut	€90

## VAL de la LOIRE – Les Rouges

<b>Château de Villeneuve, Saumur Champigny (AOP), 2015 (AB)</b>	<b>€21</b>
<i>(Cabernet franc. Nez fruité de fraises et framboises, tanins souples et croquants, doucement épicé)</i>	
<b>Domaine Richou, Les Châteliers, Anjou Gamay (AOP), 2015 (AB)</b>	<b>€22</b>
<i>(Un terroir de schistes et de quartz. Arômes de myrtilles, de mûres et d'épices allie la légèreté et la complexité)</i>	
<b>Domaine Filliatreau, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2015</b>	<b>€26</b>
<i>(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)</i>	
<b>Nicolas Reau, Pompois, Anjou (AOP), 2015 (AB)</b>	<b>€28</b>
<i>(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)</i>	
<b>Château de Villeneuve, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2014 (AB)</b>	<b>€34</b>
<i>(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)</i>	
<b>La grange aux belles, Princé, VdF, 2014, (AB)</b>	<b>€32</b>
<i>(Ce 2014 possède la grande fraîcheur de ce millésime, avec une matière dense mais des plus charmeuses)</i>	
<b>Clau de Nell, Cabernet Franc, Anjou (AOP), 2014, Anne-Claude Leflaive (AB)</b>	<b>€45</b>
<i>(Certifié biodynamique. Terroir de grès et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)</i>	
<b>Nicolas Reau, L'Enfant Terrible, Anjou (AOP), 2015</b>	<b>€45</b>
<i>(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)</i>	
<b>Sylvie Augereau, Les Manquants, Anjou (AOP) (Le Thoureil), 2014</b>	<b>€50</b>
<i>(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)</i>	
<b>Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, La Marginale, Saumur Champigny (AOP), 2013 (AB)</b>	<b>€55</b>
<i>(Cabernet franc sur calcaires profonds. Structure de bouche en volume avec une profondeur de fruits)</i>	
<b>Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, Les Mémoires, Saumur Champigny (AOP), 2014</b>	<b>€70</b>
<i>(TRÈS vieilles vignes de cabernet franc, 110 ans. Saveurs intenses et raffinées avec des tanins ronds et fondus)</i>	
<b>Touraine (AOP), 2014, Les Marcottes, Lionel Gosseume</b>	<b>€19</b>
<i>(Gamay vieilles vignes. Notes légèrement épicées, poivrées et de fruits rouges. Souple et structuré en bouche)</i>	
<b>Côtes de Forez (AOP) La Madone, Gamay sur Volcan, 2016, G. Bonnefoy (AB)</b>	<b>€24</b>
<i>(Gamay. Nez axé sur fruits rouges, cerises, avec notes épicées/fumées. Fraîche en bouche, tanins croquants)</i>	
<b>Cheverny (AOP), 2016, Hervé Villemade</b>	<b>€28</b>
<i>(60% pinot noir, 40% gamay. Le gamay apporte la vivacité, fruit et fraîcheur, le pinot noir apporte son élégance)</i>	
<b>Cheverny (AOP), 2015, Les Ardilles, Hervé Villemade (AB)</b>	<b>€36</b>
<i>(85% pinot noir, 15% gamay. Sur des notes de fruits noirs, fleurs, épices. En bouche, matière serrée, fine, fondue)</i>	
<b>Chinon (AOP), 2015, Le Chinon manquant, Nicolas Reau (AB)</b>	<b>€32</b>
<i>(Cabernet franc, un caractère profond avec un nez complexe d'épices et de fruits noirs)</i>	

## Autres Rouges

### Sud Ouest

<b>La Fleur Garderose, 2013, Bordeaux (AOP), Vignobles Pueyo</b>	<b>€20</b>
<b>Jonc Blanc, Pure T, 2014, Merlot Noir (VdF) (AB)</b>	<b>€40</b>
<b>Jonc Blanc, Pure M, 2014, Malbec (VdF) (AB)</b>	<b>€40</b>
<b>Fontainbleau, 2014, Méditerranée (IGP) (AB)</b>	<b>€30</b>

### Bourgogne

<b>Bourgogne rouge, (AOP), AMI, 2016, Paul Pérarneau et Willy Roulendes</b>	<b>€39</b>
<b>Volnay,(AOP), AMI, 2016, Paul Pérarneau et Willy Roulendes</b>	<b>€75</b>
<b>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru (AOP), 2011, Les Vallerots, Chantal Lescure (AB)</b>	<b>€95</b>

### Beaujolais

<b>Beaujolais-Villages (AOP), 2016, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet</b>	<b>€25</b>
<b>Beaujolais-Villages (AOP), 2015, .G, Vin de France, France Gonzalez</b>	<b>€35</b>
<b>Chiroubles (AOP), 2016, Vin de Kav, Karim Vionnet</b>	<b>€30</b>
<b>Beaujolais, (AOP),2014, Yvon Métras</b>	<b>€62</b>
<b>Fleurie (AOP), 2015, Yvon Métras</b>	<b>€70</b>
<b>Morgon, (AOP), 2016, Jean Foillard, Côte de Py</b>	<b>€57</b>

### Rhône

<b>Syrah, 2015, Les Monestiers, Collines Rhodaniennes (IGP), David Reynaud (AB)</b>	<b>€20</b>
<b>Domaine Gramenon, Côtes du Rhône (AOP), Poignée de Raisins, 2016 (AB)</b>	<b>€25</b>
<b>Dom. Gramenon, Côtes du Rhône Villages, Valréas, L'Élémentaire, 2016 (AB)</b>	<b>€30</b>
<b>L'Anglore, Terre d'ombre, 2016, VdF</b>	<b>€45</b>
<b>L'Anglore, Lirac,(AOP), 2015</b>	<b>€50</b>
<b>St Joseph, (AOP),2016, Domaine des Miquettes</b>	<b>€40</b>
<b>Gigondas,(AOP), 2013, Château de Saint Cosme</b>	<b>€45</b>
<b>Gigondas (AOP), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme</b>	<b>€75</b>
<b>Gigondas (AOP), 2013, Le Poste, Château de Saint Cosme</b>	<b>€120</b>
<b>Cornas (AOP), 2013, Brise Cailloux, Matthieu Barret (AB)</b>	<b>€65</b>

### Languedoc -Roussillon

<b>Languedoc (AOP), 2016, Cuvée Saint Andrieu, Grange de Bouys</b>	<b>€35</b>
<b>Pierres de Lune, 2013, (VdF), Les Terres de Mallyce (AB) (Vieux Carignans)</b>	<b>€30</b>
<b>Côtes de Roussillon Villages (AOP), 2011, Del Amor, Les Terres de Mallyce (AB)</b>	<b>€40</b>
<b>Faugères (AOP), 2013, Jadis, Domaine Leon Barral</b>	<b>€50</b>
<b>Faugères (AOP), 2012, Valinière, Domaine Leon Barral</b>	<b>€75</b>

### Monde

<b>Rioja (DOC), 2014, Ganko, Olivier Rivière, Espagne</b>	<b>€65</b>
<b>Spielmann, Pinot Noir "R", 2013, Baden, Allemagne</b>	<b>€75</b>
<b>El Semillero, Filliatreau &amp; Abatuaga, Vallée du Curico, Chile</b>	<b>€30</b>

(AB) – Agriculture Biologique ; (AOP) – Appellation d'Origine Protégée ; (VdF) – Vin de France  
(IGP) – Indication Géographique Protégée ; (DOC) Denominación de Origen Calificada

Bouteilles de 75cl. sauf si indiqué