



# LA ROUTE DU SEL

## Les Vins au verre

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

### Blancs

Sauvignon de Touraine, Lionel Gossaume, 2015 €4.00  
Anjou Blanc, Chauvigné, Domaine Richou 2016 (AB) €5.00  
Coteaux de l'Aubance, Domaine Richou (AB) 2015 €6.50  
Savennières, Coteau de l'Ayre, Clément Baraut, 2016 (AB) €9.00

### Rouges

Saumur Rouge, Château Fouquet, (AB) 2015 €4.50  
Anjou rouge, Pompois, Nicolas Reau, 2016 (AB) €6.00  
Cotes du Roussillon Villages, 2011, Del Amor, (AB) €8.00

## VAL de la LOIRE – Les Blancs

**Muscadet Sèvre et Maine (AOP), 2016, Amphibolite, Jo Landron (AB) €26**  
*(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron & pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)*  
**Saumur (AOP), 2016, Château de Villeneuve (AB) €19**  
*(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)*  
**Anjou (AOP), 2016, Chauvigné, Domaine Richou (AB) €24**  
*(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)*  
**La grange aux belles, Fragile, (VdF), 2016, (AB) €32**  
*(Un chenin gourmand et chamu avec une belle trame tonique et fraîche.)*  
**Anjou (AOP), 2015, Victoire, Nicolas Reau (AB) €45**  
*(Chenin blanc haut en couleur et comme Nicolas, sincère, débordant de vie, racé et merveilleusement équilibré!)*  
**Sylvie Augereau, Pulpes, Anjou, 2015, €45**  
*(Chenin blanc luxurieux et bien élevé, pomme fraîche, only in Le Thoureil !)*  
**Sylvie Augereau, Peaux, VdF, 2016, €65**  
*(Vin de macération, Chenin Blanc, belle complexité, fruits blancs, citron confit, abricots)*  
**Savennières (AOP), 2016, Le Coteau de l'Ayre, Clément Baraut (AB) €45**  
*(Beau Chenin blanc récolté à parfaite maturité. Elevage de 8 mois en futs de 3 à 6 ans)*  
**Savennières Roches aux Moines (AOP), 2016, Clément Baraut (AB) €62**  
*(Parcelle en terrasse à forte pente exposée au sud, un vin rare et exceptionnel)*  
**Savennières (AOP), 2014, Le Bel Ouvrage, Damien Laureau (AB) €65**  
*(Chenin blanc, vieilles vignes, élevée 18 mois en barrique. Une finesse remarquable, arômes d'épices et de brioche)*  
**Clau de Nell, Chenin Blanc, 2015, IGP Val de Loire €55**  
*(1<sup>er</sup> millésime, terroir de grès et silex rouges sur tuffeau, poire et épices, mûr et salin)*  
**Cheverny (AOP), 2016, Hervé Villemade (AB) €26**  
*(Sauvignon 70%, chardonnay 30%. Notes de fleurs blanches, fruit croquant et agrumes doux. Une vivacité minérale)*  
**Sauvignon, 2016, VdF, Hervé Villemade(AB) €24**  
*(Nez : agrumes, poire, fleurs blanches, note de réglisse et menthe en bouche)*  
**Cour Cheverny, (AOP) Les Saules, 2016, Hervé Villemade (AB) €29**  
*(100% Romorantin, cépage local exclusif à l'appellation, vin robuste, note végétal, fini frais)*  
**Sancerre (AOP), Le Tournebride, 2015, Vincent Gaudry (AB) €38**  
*(Sauvignon blanc. Une finesse et un équilibre remarquable avec une belle couleur jaune pâle et un nez d'agrumes)*  
**La Levée, 2015, Alexandre Bain (Tracy-sur-Loire) (VdF) (AB) €45**  
*(Un Sauvignon blanc très mûr et compoté. Nez riche sur des notes de miel et de coing. Sans sulfites ajoutés)*

### Rosés

Saumur Rosé, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay, 2016 €18  
Chinon Rosé, cuvée Mathilde, Béatrice et Pascal Lambert, 2017(AB) €22  
Cotes de Provence, Les Arcades de Fontainbleau, 2016 €24

## Autres Blancs, France

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

### Demi Bouteilles

Saumur Blanc, La pierre frite, 37.5cl €12  
Anjou Blanc Chauvigné, Domaine Richou, 50 cl €17  
Chinon Rosé, Mathilde, 37.5cl €15  
Béatrice et Pascal Lambert (AB)  
Saumur Champigny, 37.5cl €14  
Lena Filliatreau, 2015  
Anjou villages Brissac, 50cl €21  
Domaine Richou, 2015

### MAGNUMS

#### Blanc

Amphibolite, Muscadet  
Sancerre, La tournebride, 2016, (AB) €75  
**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  
La coupe €4.5  
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOP), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €30  
La coupe €6  
Brut zéro, Saumur Brut (AOP), extra brut, Bouvet-Ladubay €30  
**Et en magnums**  
Ogmios, Bouvet-Ladubay, 2007, Saumur Brut 150 cl €65  
**Le Champagne**  
Champagne Bourgeois Diaz, 3C, Brut nature €60

## VAL de la LOIRE – Les Rouges

**Château Fouquet, Saumur rouge, 2016, (AB) €20**  
*(Cabernet franc situées sur les grands terroirs de Brézé, frais, élégant et soyeux)*  
**Château de Villeneuve, Saumur Champigny (AOP), 2015 (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)*  
**Domaine Filliatreau, Vieilles Vignes, Saumur Champigny (AOP), 2015 €26**  
*(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)*  
**Nicolas Reau, Pompois, Anjou (AOP), 2015 (AB) €28**  
*(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)*  
**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)*  
**Les Perrières, 2016, VdF, Clément Baraut (AB) €31**  
*(Vieilles vignes de Grolleau, beaucoup de fruit, ultra plaisant)*  
**La grange aux belles, Princé, VdF, 2014, (AB) €32**  
*(Ce 2014 possède la grande fraîcheur de ce millésime, avec une matière dense mais des plus charmeuses)*  
**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), 2015 €45**  
*(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)*  
**Sylvie Augereau, Les Manquants, Anjou (AOP) (Le Thoureil), 2014 €50**  
*(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)*  
**Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, La Marginale, Saumur Champigny (AOP), 2013 (AB) €55**  
*(Cabernet franc sur calcaires profonds. Structure de bouche en volume avec une profondeur de fruits)*  
**Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, Les Mémoires, Saumur Champigny (AOP), 2014 €70**  
*(TRÈS vieilles vignes de cabernet franc, 110 ans. Saveurs intenses et raffinées avec des tanins ronds et fondus)*  
**Côtes de Forez (AOP) La Madone, Gamay sur Volcan, 2016, G. Bonnefoy (AB) €24**  
*(Gamay. Nez axé sur fruits rouges, cerises, avec notes épicées/fumées. Fraîche en bouche, tanins croquants)*  
**Cheverny (AOP), 2015, Les Ardilles, Hervé Villemade (AB) €36**  
*(85% pinot noir, 15% gamay. Sur des notes de fruits noirs, fleurs, épices. En bouche, matière serrée, fine, fondue)*  
**Chinon (AOP), 2015, Le Chinon manquant, Nicolas Reau (AB) €32**  
*(Cabernet franc, un caractère profond avec un nez complexe d'épices et de fruits noirs)*  
**Vincent Gaudry, Sancerre rouge(AOP), 2016, Vincengétorix, (AB) €41**  
*(100% pinot noir, le vin de la « colline qui sourit », 12 mois d'élevage en futs)*

## Autres Rouges

### Sud Ouest

La Fleur Garderose, 2013, Bordeaux (AOP), Vignobles Pueyo €20  
Jonc Blanc, Pure T, 2014, Merlot Noir (VdF) (AB) €40  
Jonc Blanc, Pure M, 2014, Malbec (VdF) (AB) €40  
Fontainbleau, 2014, Méditerranée (IGP) (AB) €30  
Domaine des Accoles, Miocène, 2014, (VdF)(AB) €35  
Cahors, La Marguerite, 2014, Cosse et Maisonneuve (AB) €100  
Château Belle Brise, 2010, Pomerol €180

### Bourgogne

Bourgogne rouge, (AOP), AMI, 2016, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €39  
Volnay, (AOP), AMI, 2016, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €75  
Côte de Beaune, Clos des topes Bizot, 2015, Chantal Lescure (AB) €48  
Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru (AOP), 2011, Les Vallerots, Chantal Lescure (AB) €95  
Pommard, 1<sup>er</sup> Cru, Les Bertins, 2011, Chantal Lescure (AB) €100

### Beaujolais

Beaujolais-Villages (AOP), 2016, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet €25  
Chiroubles (AOP), 2016, Vin de Kav, Karim Vionnet €30  
Beaujolais, (AOP), 2014, Yvon Métras €62  
Morgon, (AOP), 2016, Jean Foillard, Côte de Py €57

### Rhône

Syrah, 2015, Les Monestiers, Collines Rhodaniennes (IGP), David Reynaud (AB) €20  
Domaine Gramenon, Côtes du Rhône (AOP), Poignée de Raisins, 2016 (AB) €25  
Dom. Gramenon, Côtes du Rhône Villages, Valréas, L'Élémentaire, 2016 (AB) €30  
L'Anglore, Terre d'ombre, 2016, VdF €45  
L'Anglore, Lirac, (AOP), 2015 €50  
Côte-Rôtie, 2016, Maison Stephan €120  
St Joseph, (AOP), 2016, Domaine des Miquettes €40  
Gigondas, (AOP), 2013, Château de Saint Cosme €45  
Gigondas (AOP), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme €75  
Gigondas (AOP), 2013, Le Poste, Château de Saint Cosme €120  
Cornas (AOP), 2013, Brise Cailloux, Matthieu Barret (AB) €65  
Château des Tours, 2014, Côtes du Rhône €56  
Château Rayas, 2001, Chateaufort du Pape €250

### Languedoc - Roussillon

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

### Monde

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

(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