

LA ROUTE DU SEL

Les Vins au verre

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

Blancs

Muscadet, Amphibolite, 2017, Jo Landron (AB) €5.50
Chenin blanc, Chenin méchant, 2017, Nicolas Reau (AB) €5.00
Sauvignon, 2017, Hervé Villemade (AB) €5.00
Coteaux de l'Aubance, 2016, Domaine Richou (AB) €6.50

Rouges

Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2016 (AB) €4.50
Bourgueil, La Dilettante 2016, Catherine et Pierre Breton (AB) €6.00
Coteaux du Giennois, 2014, Hervé Villemade (AB) €6.50

VAL de LOIRE – Les Blancs

Muscadet Sèvre et Maine (AOC), 2017, Amphibolite, Jo Landron (AB) €26
(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron & pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)

Saumur (AOC), 2017, Château de Villeneuve (AB) €20
(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)

Anjou (AOC), 2017, Chauvigné, Domaine Richou (AB) €24
(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)

Vouvray (AOC), 2017 Pierres Rousses, Catherine et Pierre Breton (AB) €28
(Chenin blanc. Vin de Loire fruité, ample et complexe qui allie maturité et minéralité)

Chenin méchant (Vdf), 2017, Nicolas Reau (AB) €24
(Il est frais, il est gouleyant, il a une belle robe !)

Fragile (Vdf), 2016, La Grange aux Belles (AB) €32
(Un chenin gourmand et charnu avec une belle trame tonique et fraîche.)

Anjou (AOC), 2015 Pulpes, Sylvie Augereau, (Le Thoureil) €45
(Chenin blanc luxurieux et bien élevé, pomme fraîche, only in Le Thoureil)

Peaux 2016 (Vdf), Sylvie Augereau, (Le Thoureil) €65
(Vin de macération, chenin blanc, belle complexité, fruits blancs, citron confit, abricots)

Savennières (AOC), 2017, Le Coteau de l'Ayre, Clément Baraut (AB) €45
(Beau chenin blanc récolté à parfaite maturité. Elevage de 8 mois en fûts de 3 à 6 ans)

Savennières Roches aux Moines (AOC), 2016, Clément Baraut (AB) €62
(Parcelle en terrasse à forte pente exposée au sud, un vin rare et exceptionnel)

Sauvignon (Vdf), 2017, Hervé Villemade (AB) €24
(Nez : agrumes, poire, fleurs blanches, note de réglisse et menthe en bouche)

Menetou-Salon (AOP), 2017, Domaine de l'Ermitage, €29
(Des notes végétales et variétales, concentration ampleur et vivacité)

La Levée (Vdf), 2015, Alexandre Bain (AB) €45
(Un Sauvignon blanc très mûr et compoté. Nez riche sur des notes de miel et de coing. Sans sulfites ajoutés)

Sancerre (AOC), 2017, Le Tournebride, Vincent Gaudry (AB) €38
(L'aspect variétal du cépage s'efface pour laisser s'exprimer une minéralité forte et salivante)

Autres Blancs, France

Cot. Languedoc, 2016 (AOC), Cuvée Epicure, Grange de Bouys (AB) €30
In Extremis, 2015 (Vdf), Les Terres de Mallyce (Côtes Catalanes) (AB) €35
Côtes du Rhône (AOC), 2016, La Vie on y Est, Domaine Gramenon (AB) €35
Madloba (Vdf), 2016, Domaine des Miquettes (AB) €50
Chablis, (AOC), 2015, Thomas Pico, Domaine Pattes Loup €65
Saint Romain (AOC), 2016, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €48
Arbois (AOC), 2015, Jean Baptiste Menigoz, Léon, Les bottes rouges €52
Chateauneuf du Pape (AOC), 2007, Château Rayas €250

Demi-bouteilles

Anjou Blanc, Chauvigné, 50cl €17
Domaine Richou (AB), 2017

Chinon Rosé, Mathilde, 37.5cl €15
Béatrice et Pascal Lambert (AB), 2017

Saumur Champigny, 37.5cl €14
Lena Filliatreau, 2016

Anjou Villages Brissac, 50cl €21
Domaine Richou (AB), 2016

MAGNUMS

Blanc
Muscadet, Amphibolite €52
2016 (AB)
Sancerre, Le Tournebride €75
2016 (AB)

Rouges
La Chaussée rouge, 2017, (Vdf) €42
La Grange aux Belles, (AB)
Saumur Champigny, Vieilles vignes, Château de Villeneuve 2015 €65
Cheverny (AOP), 2015, Les Ardilles, Hervé Villemade (AB) €70
Sancerre (AOP), Vincengétoix, 2015, Vincent Gaudry (AB) €75
La Marguerite (AOC), Cahors, 2015, Cosse et Maisonneuve (AB) €165

Les Bulles de Loire

Saphir Brut, 2015, Saumur (AOC), Bouvet-Ladubay €25
La coupe €5
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOC), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €32
La coupe €6
Brut zéro, Saumur Brut (AOC), extra brut, Bouvet-Ladubay €32

Et en magnum :

Ogmius, Bouvet-Ladubay, 2007, Saumur Brut (AOC) €65

Le Champagne

Champagne Hughes Godmé, Premier cru (AOC), Extra-Brut €50

VAL de LOIRE – Les Rouges

Saumur Champigny (AOC) 2016, Château de Villeneuve, (AB) €21
(Cabernet franc. Nez fruité de fraises et framboises, tannins souples et croquants, doucement épicé)

Anjou Village Brissac (AOC) 2015, Domaine Richou, (AB) €30
(Cabernet. Un vin aérien, harmonieux, d'une longueur et d'une finesse remarquable)

Saumur Champigny, Vieilles Vignes (AOC) 2016, Domaine Filliatreau €26
(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)

Bourgueil (AOC), 2016, La Dilettante, Catherine et Pierre Breton (AB) €26
(Cabernet franc, sensation de légèreté et de fruité, avec une personnalité fraîche et jeune)

Bourgueil (AOC), 2012, Les Perrières, Catherine et Pierre Breton (AB) €45
(Des fruits noirs, des tannins fins, un vin intense)

Anjou (AOC), 2017, Nicolas Reau, Pompois (AB) €29
(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)

Saumur Champigny Vieilles Vignes (AOC), 2016, Château de Villeneuve (AB) €34
(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)

Princé, (Vdf), 2015, La Grange aux Belles (AB) €32
(Ce 2015 possède la grande fraîcheur de ce millésime, avec une matière dense mais des plus charmeuses)

Anjou (AOC), 2014, Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive (AB) €48
(Certifié biodynamique. Terroir de grès et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)

Anjou (AOC), 2015, L'Enfant Terrible, Nicolas Reau (AB) €45
(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)

Anjou (AOC) 2015, Les Manquants, Sylvie Augereau, (Le Thoureil) €50
(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)

Saumur Champigny (AOP), 2014, Les Mémoire, Thierry Germain, €70
(TRÈS vieilles vignes de cabernet franc, 110 ans. Saveurs intenses et raffinées avec des tanins ronds et fondus)

Pivoine (Vdf), 2015, Hervé Villemade (AB) €32
(100% Côt. Les arômes de fruits rouges laissent leur place aux arômes d'épices)

Coteaux du Giennois (Vdf), 2014, Hervé Villemade (AB) €29
(Gamay prédominant. Ce vin est un équilibre parfait entre légèreté et maturité)

Chinon (AOC), 2015, Le Chinon manquant, Nicolas Reau (AB) €32
(Cabernet franc, un caractère profond avec un nez complexe d'épices et de fruits noirs)

Sancerre rouge (AOC), 2016, Vincengétoix, Vincent Gaudry (AB) €41
(100% pinot noir, le vin de la « colline qui sourit » 12 mois d'élevage en fûts)

Autres Rouges

Sud-Ouest

Bordeaux (AOP), 2013, La Fleur Garderose, 2013, Vignobles Pueyo €20

Côtes du Marmandais (AOP), 2016 "Le vin est une fête", Elian Da Ros €22

Jonc Blanc, Pure T, 2014, Merlot Noir (Vdf) (AB) €40

Domaine des Accoles, Miocène, 2014, (Vdf)(AB) €35

Cahors, (AOC), 2014, La Marguerite, Cosse et Maisonneuve (AB) €100

Pomerol (AOC) 2010, Château Belle-Brise €190

Bourgogne

Bourgogne rouge (AOP), 2016, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €39

Volnay (AOP), 2015, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €75

Côte de Beaune (AOC) Clos des Topes Bizot, 2015, Chantal Lescure (AB) €48

Nuit St Georges, 1^e Cru (AOC) Les Vallerots, 2014, Chantal Lescure (AB) €95

Pommard, 1^{er} Cru (AOC) Les Bertins, 2011, Chantal Lescure (AB) €100

Beaujolais

Beaujolais-Villages (AOC), 2017, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet €25

Chiroubles (AOP), 2017, Vin de Kav, Karim Vionnet €30

Morgon Vieilles Vignes (AOC), 2016, Guy Breton €35

Côte de Brouilly (AOC), 2016, Guy Breton €35

Régnié (AOC), 2017, Guy Breton €35

Rhône

Côtes du Rhône Villages (AOC), L'Élétaire, 2016 Dom. Gramenon (AB) €30

Clos des Grillons, Esprit libre (Vdf) 2016 €40

L'Anglore, Tavel (AOC), 2016 €45

L'Anglore, Védjade, (Vdf), 2017 €50

L'Anglore, Lirac (AOP), 2015 €50

Côte-Rôtie (AOC) 2016, Maison Stephan €120

Gigondas (AOC), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme €75

Gigondas (AOC), 2013, Le Poste, Château de Saint Cosme €120

Cornas (AOC), 2015, Thierry Allemand €175

Vaqueyras (AOC) 2010, Château des Tours €120

Chateauneuf du Pape (AOC) 2000, Château Rayas €320

Chateauneuf du Pape (AOC) 2001, Château Rayas €310

Languedoc-Roussillon / Sud-Est

Languedoc (AOC), 2016, Cuvée Saint Andrieu, Grange de Bouys €35

Faugères (AOC), 2012, Valinière, Domaine Léon Barral €75

Méditerranée (IGP), 2014, Fontainbleau €30

Monde

Spielmann, Pinot Noir "R", 2013, Baden, Allemagne €75

El Semillero, 2014, 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