

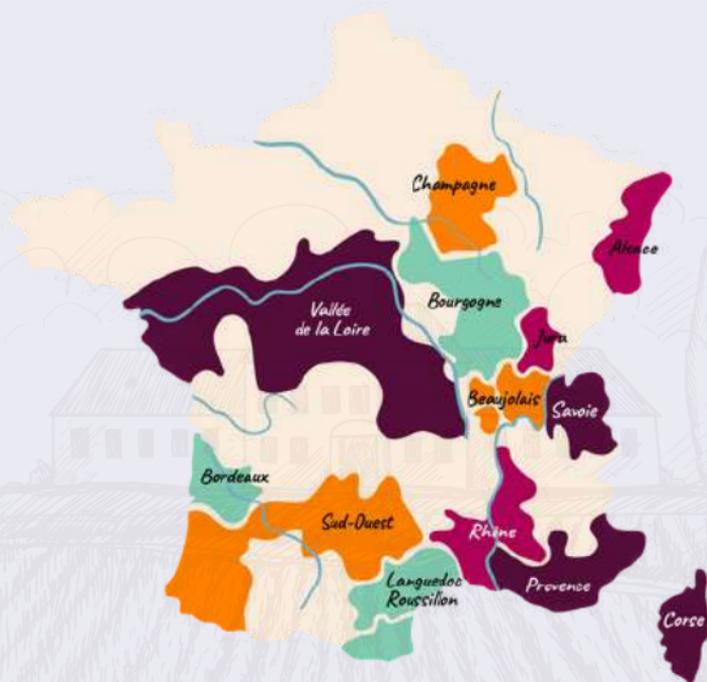
*Carte détaillée  
de notre sélection de* **VINS**

*.B.y-*

**Côte Et Homard**



# Les Grandes Régions Viticoles et leurs Cépages



|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Noir</li> </ul>  |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chardonnay</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Pinot Meunier</li> </ul>  |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grenache</li> <li>Cabernet Sauvignon</li> <li>Merlot</li> <li>Malbec</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul>  |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chardonnay</li> </ul>   |
|  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gamay</li> </ul>   |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trouseau</li> <li>Pinot Noir</li> </ul>  |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Savagnin</li> <li>Chardonnay</li> </ul>   |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Noir</li> <li>Pinot Meunier</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul> |
|  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Noir</li> <li>Pinot Meunier</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Cabernet Sauvignon</li> </ul> |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Savagnin</li> <li>Chardonnay</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Pinot Meunier</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul> |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grenache</li> <li>Cabernet Sauvignon</li> <li>Merlot</li> <li>Malbec</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul> |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chardonnay</li> </ul>  |
|  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Noir</li> <li>Sauvignon Blanc</li> <li>Chardonnay</li> </ul>                           |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grenache</li> <li>Cabernet Sauvignon</li> <li>Merlot</li> <li>Malbec</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul>    |  <p><b>Vin blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Savagnin</li> <li>Chardonnay</li> </ul>   |  <p><b>Vin rouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Noir</li> <li>Pinot Meunier</li> <li>Pinot Noir</li> <li>Chardonnay</li> </ul> |

# Les Températures Idéales de service

|                             | Plage       | Idéale |
|-----------------------------|-------------|--------|
| Vin rouge moyen à charpenté | 12,5 à 18°C | 16°C   |
| Vin rouge léger             | 10 à 12,5°C | 12°C   |
| Vin blanc sec et rosé       | 6,5 à 12°C  | 9°C    |
| Mousseux                    | 5 à 8°C     | 7°C    |
| Doux                        | 5 à 8°C     | 7°C    |

RESTAURANT  
Côte et  
HOMARD

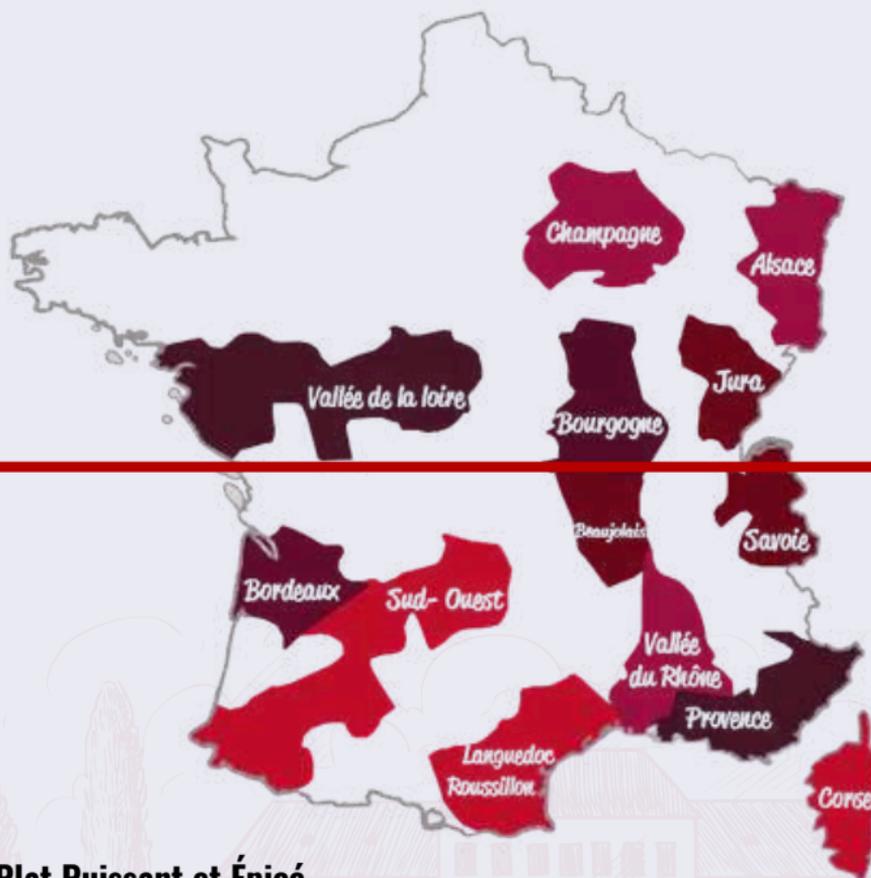
Ile de Ré



# Accords Mets & Vins

## Plat Léger

- Les vins **ROUGES** du **NORD** de la France sont des vins plutôt **LÉGER** et **FRUITÉS**.
- Les vins **BLANCS** du **NORD** de la France sont des vins plutôt **SECS, FLORAUX** et **LÉGÈREMENT FRUITÉS**.



## Plat Puissant et Épicé

- Les vins **ROUGES** du **SUD** de la France sont des vins plutôt **PUISSANTS ET ÉPICÉS**
- Les vins **BLANCS** du **SUD** de la France sont des vins plutôt **TRÈS FRUITÉS VOIRE EXOTIQUES**

# Les différents Labels & Certifications



Vision globale où tout le Domaine est en lutte raisonnée dans le souci de réfléchir au bien être de l'environnement et de l'être humain. C'est la volonté de produire des raisins de haute qualité exprimant le terroir et le savoir-faire des vigneron avec des méthodes écologiquement plus saines en vue de préserver l'environnement et la santé humaine (du producteur jusqu'aux consommateurs).

Méthode faite d'observations méticuleuses de la vigne et d'interventions minimales. Production de raisins sains et naturels dans le respect de l'environnement.



Production raisonnée et utilisation de moyens de lutte biologique dans le but de respecter et préserver l'environnement de manière globale. Cette certification est la plus haute marche de certification environnementale selon le ministère de l'agriculture.

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturelles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



# Saint Nicolas de bourgueil - La Taille

## AOP

### Domaine de La Rodaie

VINS ROUGES

#### Présentation

C'est à la veille de la Seconde Guerre mondiale que le grand-père d'Hervé Morin a créé le domaine. Mais ce n'est qu'à partir de 1970 que la propriété, sous l'impulsion du petit-fils, s'est développée, puis ouverte à la clientèle. L'exploitation couvre 21 ha, complétés en 2017 par une brasserie artisanale sous le nom de marque Farmer. La conversion bio est engagée depuis 2020.

#### Terroir

Argilo-calcaire

#### Cépage(s)

100% Cabernet Franc

#### Élevage

Elevage en cuve pour garder les arômes de fruits.

#### Dégustation

Robe rouge soutenue avec des nuances violettes. Un nez fruits rouges note florale et une pointe d'épice. En bouche attaque élégante et fraîche à la fois, tout en finesse, milieu de bouche soyeux, très belle longueur.

#### Accords Mets & Vins

A accorder avec des viandes rouges et blanches, des viandes en sauce, mais aussi avec du poisson, tortellini



# Menetou Salon Rouge - AOP

## Domaine de la Croix Margot

VINS ROUGES

### Présentation

Plusieurs générations de viticulteurs ont bâti cette exploitation familiale d'une douzaine d'hectares de vignes dont une partie est située au pied même de la Cave. Pascal Bourgeois perpétue avec exigence les traditions et usages, secondé depuis peu par son fils Pierre.

Le vignoble est composé de vignes en appellation d'origine contrôlée Menetou-Salon, moitié sauvignon blanc et moitié pinot noir. Notre petite structure nous permet un travail méticuleux et respectueux de l'environnement.

### Terroir

Sédiments calcaires

### Cépage(s)

100% Pinot Noir

### Élevage

Élevage en cuve pour garder les arômes de fruits.

### Dégustation

Les Menetou-Salon rouges issus du Pinot Noir sont souples sur des arômes de cerises et de prunes mûres. Les finales s'illuminent de fines notes de fruits confits qui se fondent en une bouche pleine et subtilement épicée.

### Accords Mets & Vins

A accorder avec des viandes rouges et blanches, des viandes en sauce, mais aussi avec des salades, du poulpe ainsi que du poisson.



# Bordeaux supérieur – AOC

## Château Lestrille

### Présentation

Le Château Lestrille Capmartin est un domaine viticole familial situé à Saint-Germain-du-Puch, dans l'appellation Bordeaux Supérieur. Sous la direction d'Estelle Roumage, le domaine produit des vins reflétant le terroir et le savoir-faire de la région.

### Terroir

Le vignoble s'étend sur des sols composés de limons et d'argiles, offrant aux vins une structure équilibrée et une expression authentique du terroir bordelais.

### Cépage(s)

90% merlot et 10% cabernet sauvignon

### Élevage

Élevage en barriques de chêne pendant 12 mois, suivi de 4 mois supplémentaires en cuves. Cette double phase d'élevage permet d'affiner les tanins et d'harmoniser les arômes.

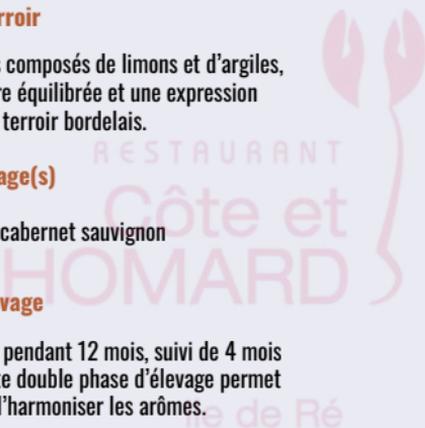
### Dégustation

Il arbore une belle robe pourpre profonde et soutenue.

- **Nez** : Arômes de fruits noirs mûrs, avec des notes vanillées et boisées subtiles.
- **Bouche** : Charnue et fruitée, avec une structure tannique bien présente, offrant une belle longueur en bouche.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la Truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, les abats, les viandes en sauce, le canard, les fromages, les charcuteries et terrines.



# Bordeaux – AOC Pomerol

## Château La Pointe

### Présentation

Le Château La Pointe un des plus vastes domaine possède une histoire qui remonte au XVII<sup>e</sup> siècle situé sur la commune de Pomerol. Le domaine fut acquis dans les années 1970 par la famille Lévêque, qui a modernisé et restructuré le vignoble. Aujourd'hui, il est dirigé par la famille, qui continue de produire des vins élégants et complexes, emblématiques de l'appellation Pomerol.

### Terroir

Le vignoble repose sur des sols composés de graviers, de sable et d'argile, divisés en trois sections distinctes, chacune ayant son propre terroir. Les vignes ont en moyenne 35 ans.

### Cépage(s)

76% merlot et 24% cabernet franc

### Élevage

Les vins sont élevés selon des méthodes traditionnelles bordelaises, ce qui leur confère complexité et profondeur.

### Dégustation

- **Robe** : Pourpre intense.
- **Nez** : Arômes de fruits rouges et de violette.
- **Bouche** : Tanins veloutés, offrant une belle structure et une finale élégante.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, le canard, les abats, côte de veau et les fromages



# Bordeaux – AOC Lalande Pomerol Château Maltus



## Présentation

Le Château Maltus est un domaine viticole situé dans l'appellation Lalande-de-Pomerol, sur la rive droite de Bordeaux. Fondé en 2015 par Nicolas Lassagne, ce vignoble s'étend sur environ 2,3 hectares et bénéficie d'un terroir exceptionnel.

## Terroir

Le sol est graveleux et argileux, avec une présence importante de calcaire.

## Cépage(s)

70% merlot et 30% cabernet franc

## Élevage

Cuves thermorégulées et 18 mois en barriques neuves sont privilégiées au chai afin d'obtenir des vins élégants et précis.

## Dégustation

Il arbore une belle robe pourpre profonde et soutenue.

- **Nez** : Des arômes riches et complexes de fruits noirs mûrs, tels que la mûre et la prune, accompagnés de notes de moka et de torréfaction.
- **Bouche** : Une attaque ample et charnue, avec des tannins bien présents mais fins, offrant une belle longueur en bouche.

## Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, les abats, les viandes en sauce, le canard, charcuteries, terrines et les fromages.

# Bordeaux – AOC Margaux

## Château Prieuré Lichine



### Présentation

Le Château Prieuré-Lichine, situé à Margaux, trouve ses origines au XII<sup>e</sup> siècle lorsqu'il appartenait à des moines bénédictins. Classé 4<sup>e</sup> Grand Cru en 1855, il fut acquis en 1951 par Alexis Lichine, œnologue visionnaire, qui modernisa et agrandit le domaine. Après son décès, son fils Sacha poursuivit son œuvre avant la vente du château en 1999 au Groupe Ballande, qui continue d'investir pour préserver son excellence. Aujourd'hui, Prieuré-Lichine est reconnu pour ses vins élégants et raffinés, fidèles au terroir de Margaux.

### Terroir

Situé au cœur de l'appellation Margaux, le domaine bénéficie de sols de graves typiques, idéaux pour la viticulture. Les vignes, âgées en moyenne de 40 ans, sont plantées sur ces sols graveleux.

### Cépage(s)

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

### Élevage

Élevés pendant 16 mois en barriques de chêne, dont 60% de fûts d'un vin et 40% de fûts neufs. Cette méthode d'élevage apporte des notes boisées subtiles tout en préservant le fruit.

### Dégustation

- **Robe** : Grenat pourpre avec un disque brillant.
- **Nez** : Arômes élégants de cassis, violette, groseille, accompagnés de nuances de réglisse et de vanille.
- **Bouche** : Attaque soyeuse, tanins fins et bien intégrés, finale longue marquée par des notes fruitées et épicées.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, le canard, les viandes en sauce, et les fromages.

## Bordeaux – Saint Emilion Grand cru Château Quintus



### Présentation

Le Château Quintus est un domaine viticole prestigieux situé sur un promontoire calcaire à Saint-Émilion, offrant une vue panoramique à 360 degrés sur la vallée de la Dordogne. Ce terroir exceptionnel bénéficie d'une riche biodiversité et d'une histoire ancienne, alliant passé remarquable et avenir prometteur.

### Terroir

Le vignoble est implanté sur un promontoire élevé, à l'extrémité du plateau de Saint-Émilion. Cette position privilégiée offre une diversité de pentes, de sols et d'expositions, contribuant à la richesse et à la complexité des vins produits.

### Cépage(s)

L'assemblage du Dragon de Quintus est dominé par :  
65% Merlot, 27% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

### Élevage

Le processus d'élevage du Dragon de Quintus se déroule en barriques de chêne, avec une proportion de 40% de fûts neufs et 60% de fûts ayant déjà servi. Cette méthode permet d'intégrer des notes boisées subtiles tout en préservant l'expression du fruit.

### Dégustation

Il arbore une belle robe pourpre profonde.

- **Nez** : Arômes de mûre, de groseille, de prune et de pruneau, avec des touches de violette et de menthe.
- **Bouche** : Structure tannique équilibrée, souple et aptitude au vieillissement, offrant une texture veloutée et une complexité aromatique.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, les abats les viandes en sauce, le canard et les fromages

# Bordeaux – AOC Moulis en Médoc

## Château Chasse-Spleen

### Présentation

Le Château Chasse-Spleen, situé à Moulis-en-Médoc, trouve ses origines au XVIII<sup>e</sup> siècle sous le nom de Grand Poujeaux. Il prend son nom actuel en 1863, inspiré par la poésie de Baudelaire ou une citation de Lord Byron. Propriété de la famille Merlaut depuis 1976, il est aujourd'hui dirigé par Céline Villars-Foubet. Alliant tradition et modernité, Chasse-Spleen est reconnu pour ses vins élégants et structurés, symboles du terroir de Moulis.

### Terroir

Le vignoble s'étend sur 135 hectares, Les sols sont composés de graves, d'argile et de calcaire, offrant un environnement idéal pour la viticulture.

### Cépage(s)

52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 5% Petit Verdot, 4% cabernet franc

### Élevage

Les vins du Château Chasse-Spleen sont élevés en fûts de chêne, ce qui leur confère complexité et potentiel de garde.

### Dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond.
- **Nez** : Arômes de cassis, de prunes, de graphite et de réglisse.
- **Bouche** : Corps moyen à plein, avec un cœur de fruit charnu, des acides vifs et des tanins mûrs et poudreux, s'affirmant en finale avec une expression très civilisée de l'adhérence typique de Moulis.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, le canard, les abats et les fromages.



## Bordeaux – AOC Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet

### Présentation

En 1770, les vignes de Marbuzet font partie des biens considérables que Sylvestre Fatin laisse en héritage à ses deux filles. En 1825, elles deviennent la propriété de la famille Mac Carthy. En 1848, en proie à une sévère succession, les héritiers Mac Carthy revendent le domaine en le morcelant. Ainsi la famille Poissonier devient propriétaire d'un lot de sept hectares qu'elle appelle HAUT-MARBUZET. Cent ans plus tard, en 1952, Hervé DUBOSCQ l'achète en rente viagère. Cinquante ans durant, les Duboscq père et fils ont rassemblé les pièces éparées et reconstitué le puzzle (65 ha). Henri Duboscq a pris la suite de son père en 1973 ; ses fils Bruno et Hughes l'ont suivi. Le domaine est aujourd'hui l'une des références de l'appellation.

### Terroir

Argilo-calcaire

### Cépage(s)

10 % de cabernet franc, 40 % merlot et 50 % cabernet sauvignon.

### Élevage

Cuves et Fûts de chêne, dont 3% de fûts neufs, pendant 13 mois

### Dégustation

Couleur d'un grenat intense aux reflets violines, son bouquet complexe et fin, à dominante de fruits noirs (mûre, cerise noire) avec une note minéral et épicé. Sa bouche, ample, dense, aux tanins bien enrobés et à la longue finale. Un vin à la fois puissant et harmonieux.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, le canard, les viandes en sauce, et les fromages.



# Pic Saint Loup- AOP

## La Grange de Thieri



### Présentation

Depuis cinq générations, la famille Breton cultive ses terres dans le respect de l'environnement et de la tradition. Jusqu'en 1999, la récolte était portée en cave coopérative. Avec l'envie de créer leurs propres cuvées, Alain et Henri Breton restaurent la cave familiale du domaine. Un soin tout particulier est apporté à la récolte, tandis que la vinification fait l'objet des attentions minutieuses d'Henri Breton et de Laure Barthélémy, oenologue. Le Pic Saint Loup tient son nom d'une légende d'amour. De retour de croisade, trois frères dont Thieri Loup, désespérés par le trépas de la belle Bertrande, s'exilèrent en ermites sur trois pitons voisins. Chacun des trois donna son nom à un sommet. Installé sur le plus haut, Thieri Loup donna son nom au Pic Saint Loup..

### Terroir

Argilo-calcaire

### Cépage(s)

Syrah, grenache et mourvèdre

### Élevage

Elevage en cuve pour garder les arômes de fruits.

### Dégustation

Robe de couleur pourpre. Nez de fruits rouges mûrs auxquels se mêlent des notes de violette et de cacao. Pourvue de tannins équilibrés et harmonieux, sa bouche persistante délivre des arômes de tabac et de réglisse.

### Accords Mets & Vins

A accorder avec des viandes rouges et blanches, des viandes en sauce, des gibiers, de la charcuterie et des terrines ainsi que des fromages de caractère.



# Moulin-à-Vent- AOP

## Domaine Boischamp



### Présentation

Le Domaine de Boischamp lie son histoire à celle du terroir de Juliéas. Si ses bâtiments datent du XVIIe siècle, le domaine ayant été créé en 1642, . Après avoir longtemps vendu sa production en vrac, le domaine a récemment entrepris de valoriser ses propres vins, mettant en avant la richesse de ses terroirs et son savoir-faire.

### Terroir

Granit

### Cépage(s)

100% Gamay

### Élevage

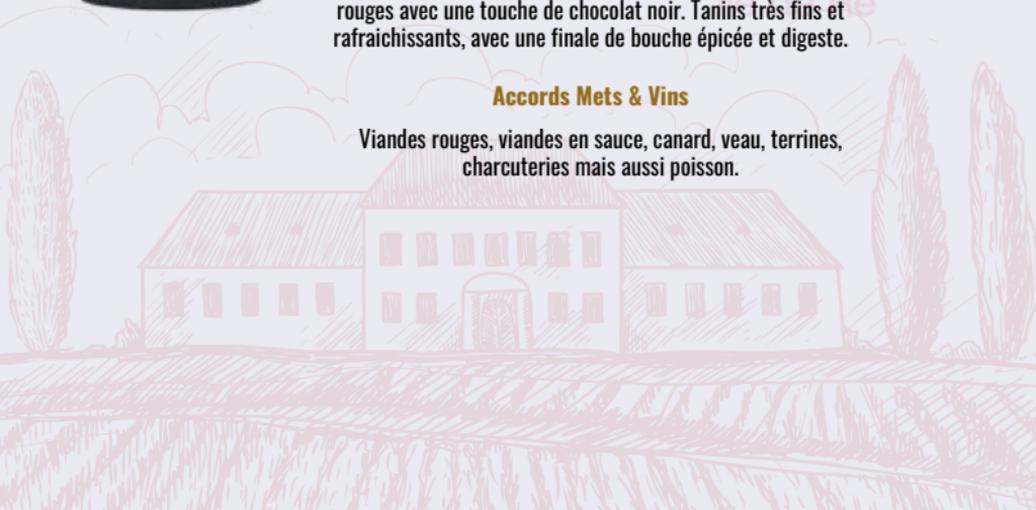
Les vins du Domaine de Boischamp bénéficient d'un élevage soigné. Après des vendanges manuelles et une fermentation avec des levures indigènes pendant 10 jours, la cuvaison dure 12 jours. L'élevage se poursuit pendant 6 mois, avec 15 % du vin en fûts et 85 % en cuves béton.

### Dégustation

Très belle robe rouge profond avec des reflets violets. Le nez est séduisant sur les fruits mûrs et épicés. La bouche est suave sur les fruits rouges avec une touche de chocolat noir. Tanins très fins et rafraichissants, avec une finale de bouche épicée et digeste.

### Accords Mets & Vins

Viandes rouges, viandes en sauce, canard, veau, terrines, charcuteries mais aussi poisson.



# Bourgogne Pinot Noir - AOC

## Domaine Simon Gaudet

### Présentation

Le Domaine Simon Gaudet, situé à Saint-Sernin-du-Plain en Bourgogne, est une exploitation viticole familiale dont l'histoire remonte à 1900. En 2021, Simon Gaudet a repris les rênes du domaine, succédant à son père Gilles, qui avait lui-même développé le domaine depuis 1978.

### Terroir

Argilo-calcaire

### Cépage(s)

100% Pinot Noir

### Élevage

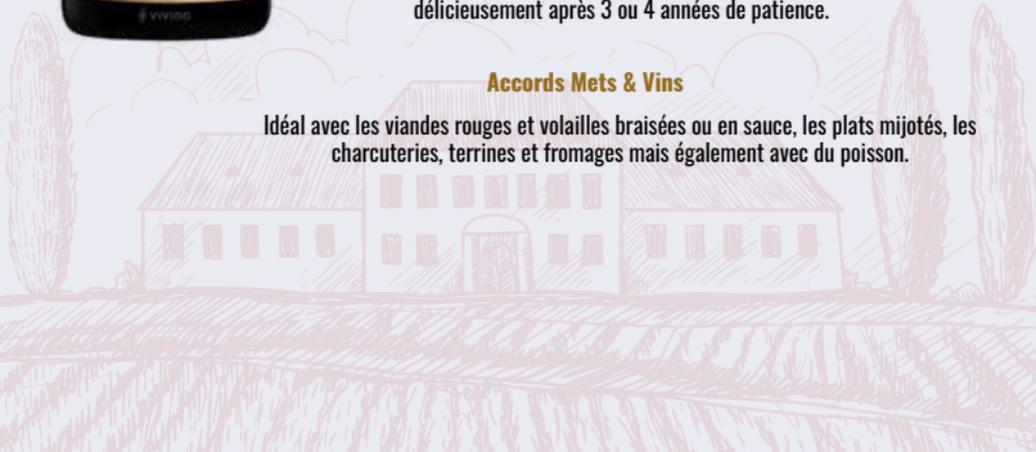
Les vins du domaine sont élevés avec soin pour préserver leur typicité et leur qualité. L'élevage se fait généralement en fûts de chêne, permettant aux vins de développer des arômes subtils et une structure harmonieuse. La durée et les méthodes d'élevage sont adaptées en fonction des caractéristiques de chaque cuvée, afin d'exprimer au mieux le potentiel du terroir et du millésime.

### Dégustation

Bouquet fin aux arômes de petits fruits. Il marie fruit et terroir dans un belle équilibre. S'apprécie jeune pour sa fraîcheur et « pinote » délicieusement après 3 ou 4 années de patience.

### Accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges et volailles braisées ou en sauce, les plats mijotés, les charcuteries, terrines et fromages mais également avec du poisson.



# Bourgogne - Mercurey

## Domaine Menand



### Présentation

Le Domaine Menand, situé à Mercurey en Bourgogne, est une exploitation viticole familiale reconnue pour son engagement envers l'agriculture biologique. Depuis plusieurs générations, la famille Menand cultive ses vignes avec passion, mettant en avant le respect du terroir et des traditions viticoles. Le domaine est particulièrement réputé pour ses vins rouges issus du cépage Pinot Noir, notamment le Mercurey "Les Vignes Blanches". Les vignes, plantées sur des sols marno-argilo-calcaires, bénéficient d'une exposition favorable, contribuant à la qualité exceptionnelle des raisins.

### Terroir

Argilo-calcaire

### Cépage(s)

100% Pinot noir

### Élevage

Cuves et Fûts de chênes

### Dégustation

- **Robe** : Profonde, d'une teinte rouge rubis.
- **Nez** : Arômes de framboise, fraise, cerise et fruits croquants.
- **Bouche** : Solide, structurée, avec une trame tannique dense.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, abats, les viandes en sauce, canard et les fromages.



# Beaune 1<sup>er</sup> Cru- AOC

## Bouchard Père & Fils



### Présentation

Fondée en 1731 à Beaune par Michel Bouchard, Bouchard Père & Fils est l'une des plus anciennes maisons de vins en Bourgogne, perpétuant les traditions depuis près de 3 siècles et 9 générations.

En 1775, Joseph Bouchard acquiert les premières vignes à Volnay dans le célèbre climat des « Caillerets », et amorce la constitution du domaine familial. Son fils, Antoine Philibert Joseph Bouchard, saisit l'opportunité de la vente des biens du clergé et de la noblesse confisqués à la Révolution Française pour étendre le domaine avec l'achat de plusieurs parcelles à Beaune, dont le célèbre « Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus ».

### Terroir

Argilo-calcaire sur sous-sol argileux

### Cépage(s)

100% Pinot Noir

### Élevage

Elevage 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 40% de fûts neufs

### Dégustation

Raffiné, le nez allie des fragrances de fruits rouges à des notes grillées de torréfaction. Au palais, ce grand vin rouge de la Côte de Beaune déploie une matière charnue, raffinée et délicate.

### Accords Mets & Vins

Ce joli flacon peut se déguster en compagnie de viande rouge, de plats comme la côte de bœuf ou de veau le steak tartare, les abats, le suprême de pintade ou encore le tataki de thon. Il peut également se marier avec des tortellinis.

# Nuits saint Georges 1er Cru - AOC

## Bouchard Père & Fils



### Présentation

Fondée en 1731 à Beaune par Michel Bouchard, Bouchard Père & Fils est l'une des plus anciennes maisons de vins en Bourgogne, perpétuant les traditions depuis près de 3 siècles et 9 générations.

En 1775, Joseph Bouchard acquiert les premières vignes à Volnay dans le célèbre climat des « Caillerets », et amorce la constitution du domaine familial. Son fils, Antoine Philibert Joseph Bouchard, saisit l'opportunité de la vente des biens du clergé et de la noblesse confisqués à la Révolution Française pour étendre le domaine avec l'achat de plusieurs parcelles à Beaune, dont le célèbre « Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus ».

### Terroir

Les sols des Premiers Crus sont principalement composés de calcaire et marnes, et leur parfaite exposition à l'Est permet de produire de superbes vins

### Cépage(s)

100% Pinot Noir

### Élevage

Réalisé durant 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 40 à 50% de fûts neufs

### Dégustation

Bouquet complexe de petits fruits rouges des bois, de baies et des notes de cuir. Souple avec des tanins mûrs et concentrés.

### Accords Mets & Vins

Ce joli flacon peut se déguster avec la côte de bœuf, le steak tartare, le suprême de pintade avec une souris d'agneau aux épices ou encore le tataki de thon, l'œuf parfait aux truffes..



# Clos Vougeot Grand Cru

## AOP

### Maison Louis Jadot

#### Présentation

Tout a commencé autour d'une parcelle. C'est en faisant l'acquisition du Beaune Premier Cru Clos des Ursules que l'histoire de la Maison Louis Jadot débute en 1826. Une trentaine d'années, c'est le temps qu'il a fallu à Louis Henri Denis Jadot pour fonder la Maison, en 1859, et y poser les valeurs d'une entreprise familiale. Pierre-Henri Gagey et Jacques Lardière, dirigeants de la maison Louis Jadot sont d'une efficacité sans faille. Le domaine est certainement l'un des plus réguliers de la Bourgogne depuis plusieurs décennies.

#### Terroir

L'argile domine ce terroir, qui produit des vins puissants et structurés un peu rustiques dans leur prime jeunesse.

#### Cépage(s)

100% Pinot Noir

#### Élevage

Elevage pendant 20 mois en fût de chêne

#### Dégustation

D'une robe grenat intense, le Clos Vougeot Grand Cru dévoile un nez d'une exceptionnelle complexité aromatique où se mêlent les effluves de fruits rouges, café et réglisse. La bouche se révèle ample et charnue, marquée par des tanins fondus, et s'étire dans une longue et belle finale. Une cuvée exceptionnelle par ses qualités.

#### Accords Mets & Vins

Nous vous conseillons de marier ce flacon exceptionnel avec la côte de bœuf, un croquesquis d'escargots, des abats, le suprême de pintade avec une souris d'agneau aux épices, un tataki de thon, l'œuf parfait aux truffes...



# Crozes-Hermitage - AOP Vidal Fleury



## Présentation

Fondée en 1781, Vidal-Fleury est la plus ancienne maison de la Vallée du Rhône encore en activité. Elle a rapidement acquis une renommée internationale, notamment après la visite de Thomas Jefferson en 1787, qui qualifia ses vins de "justement célèbres".

## Terroir

terrasses alluviales et des coteaux granitiques

## Cépage(s)

100% Syrah

## Élevage

le vin est élevé en cuve inox pour 90% de la cuvée et sous bois pour 10% (fûts de chêne et demi-muids) pendant 12 mois.

## Dégustation

Le nez fruité et frais exprime la fraise, la framboise et des notes florales avec la violette.

L'attaque est gourmande, sur le fruit frais, la structure est souple et veloutée avec des tanins fins. La finale est tout en fraîcheur et les notes mentholées et d'eucalyptus apportent de la complexité à ce vin.

## Accords Mets & Vins

Viandes rouges, Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, abats, les viandes en sauce, canard et les fromages



# Côte Rotie - AOP

## Vidal fleury



### Présentation

Fondée en 1781, Vidal-Fleury est la plus ancienne maison de la Vallée du Rhône encore en activité. Elle a rapidement acquis une renommée internationale, notamment après la visite de Thomas Jefferson en 1787, qui qualifia ses vins de "justement célèbres".

### Terroir

Coteaux escarpés aux sols de schiste et de granite

### Cépage(s)

Syrah avec une touche de viognier

### Élevage

Elevage en fût de chêne pendant seize mois dont 40% de fûts neufs.

### Dégustation

Le nez est intense et complexe, il exprime des notes de violette, cassis, d'olives noirs puis, plus épicées avec le poivre et la muscade. La bouche est riche, plein de fraîcheur et velouté avec une finale persistante révélant des notes de torréfaction.

### Accords Mets & Vins

Œuf parfait à la truffe, Viandes rouges comme la Côte de bœuf, abats, les viandes en sauce, canard et les fromages et cuisine épicée.



# Charentes, IGP - Ile de Ré

## Domaine Arica



### Présentation

Marine et Simon, un couple de jeunes vigneron·s indépendants en agriculture bio sur l'île de Ré. Originaires de familles réthaise et bourguignonne, les deux œnologues parcourent le monde avant de revenir aux sources pour construire leur projet de vie. Ils en rêvaient depuis tout petit, Marine et Simon l'ont fait en créant le Domaine Arica qui s'intègre sur un territoire unique, entre ciel et mer, dont ils partagent et respectent les valeurs.

### Terroir

Calcaires

### Cépage(s)

Grenache Noir, Cinsault, Syrah

### Élevage

En cuve inox et élevage sur lies fines pendant 6 mois.

### Dégustation

Un vin subtil et élégant, aux notes de fruits à noyau mûrs. Une belle finale aux arômes de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges (groseilles, fraises).

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguillera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés, burrata et poissons et poulpe.



# Côte de Provence, AOC Ultimate Provence

VINS ROSES



## Présentation

L'ancien Château des Launes, situé à la Garde Freinet a changé de propriétaire en 2016. Ce domaine bénéficie d'un terroir unique très particulier : protégé par la montagne Notre Dame des Anges, reposant sur une dalle de grès imperméable, entouré d'une vaste forêt de chênes verts qui en fait un des plus beaux vignobles de Provence.

## Terroir

Calcaires

## Cépage(s)

Cinsault, Rolle, Grenache, Syrah

## Élevage

pressurage direct, débourage rigoureux, fermentation à basse température.

## Dégustation

Un vin subtil et élégant, aux notes de fruits à noyau mûrs. Une belle finale aux arômes de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges (groseilles, fraises).

## Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguïsera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés, burrata et poissons et poulpe.



# Côte de Provence, AOC – cuvée prestige

## Château Minuty

### Présentation

Le Château Minuty est situé à Gassin, sur la presqu'île de Saint-Tropez et s'étend sur 70 hectares. Il appartient à la famille Matton-Farnet depuis plus de 80 ans et a évolué sous 4 générations. En 1955, le Château Minuty obtient le titre de Cru Classé et entre ainsi dans les 23 propriétés "Cru classé" Côtes de Provence. Le Château Minuty est aujourd'hui dirigé par Jean-Etienne et François Matton, qui développent le domaine dans la modernité tout en préservant l'environnement

### Terroir

Les sols sont argilo-calcaires, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 350 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

### Cépage(s)

Cinsault Grenache Rolle Syrah

### Élevage

Cette cuvée est issue d'un assemblage méticuleux d'une sélection de raisins issus de l'Appellation avec ceux de Propriété. Pressurage direct, débouillage rigoureux, fermentation à basse température.

### Dégustation

Séduisante robe rose cristalline. Le nez dévoile immédiatement toute l'élégance Nez fin sur des notes de fruits rouges puis abricot. Grande minéralité avec une belle longueur en bouche

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguillera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés, salade, poissons, et poulpe.



# Champagne brut « Carte d'Or » Drappier



## Présentation

La Maison de Champagne Drappier, fondée en 1808 par François Drappier à Urville, est une entreprise familiale qui a su traverser les siècles en préservant son héritage viticole. Dès les années 1930, contre l'avis général, la maison a misé sur le pinot noir, cépage qui représente aujourd'hui 70% de son vignoble.

## Terroir

sols calcaires du Kimméridgien supérieur, similaires à ceux des Grands Crus de Chablis. Ce terroir est particulièrement propice au pinot noir, cépage emblématique de la maison

## Cépage(s)

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

## Élevage

La maison Drappier se distingue par une vinification respectueuse du raisin, limitant l'utilisation de soufre et privilégiant des fermentations naturelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées  
Maturation minimum 3 ans en bouteille sur lies

## Dégustation

Parfaitement équilibré entre finesse et puissance, Le Champagne Drappier Carte d'Or dévoile des arômes de fruits à noyau et une belle complexité.

## Accords Mets & Vins

A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages, crustacés et poissons. Suggestions : palourdes, homard, lotte aux agrumes, risotto aux gambas, gravlax de maigre, viandes blanches ou encore fromage à pâte molle



# Champagne brut « Rosée de Saignée » Drappier

## Présentation

La Maison de Champagne Drappier, fondée en 1808 par François Drappier à Urville, est une entreprise familiale qui a su traverser les siècles en préservant son héritage viticole. Dès les années 1930, contre l'avis général, la maison a misé sur le pinot noir, cépage qui représente aujourd'hui 70% de son vignoble.

## Terroir

sols calcaires du Kimméridgien supérieur, similaires à ceux des Grands Crus de Chablis. Ce terroir est particulièrement propice au pinot noir, cépage emblématique de la maison

## Cépage(s)

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

## Élevage

La vinification du Rosé de Saignée implique une macération en cuve de 3 jours, suivie d'une fermentation malolactique naturelle. L'utilisation minimale de soufre et l'absence de filtration permettent de préserver la pureté et la fraîcheur du vin. Le champagne est ensuite vieilli sur lies pendant 2 à 3 ans, développant ainsi sa complexité aromatique

## Dégustation

Le Rosé de Saignée présente une robe rose intense. Le nez offre des arômes de fruits rouges mûrs tels que la framboise, la cerise et la fraise, accompagnés de notes d'agrumes et de poivre blanc. En bouche, il est bien structuré, avec une pureté exemplaire des fruits rouges, une fraîcheur agréable et une finale longue et élégante.

## Accords Mets & Vins

Idéal en apéritif ou avec une salade de homard, des poissons à chair ferme, des viandes blanches, du veau ou encore des desserts aux chocolats ou à base de fruits rouges.



# Champagne R de Ruinart

## Maison Ruinart



### Présentation

Fondée en 1729, la Maison Ruinart est la plus ancienne Maison de champagne. Avant elle, il n'en existait pas. A sa source, l'intuition d'un moine qui devançait son temps. Animée par une quête permanente d'excellence et d'authenticité, la Maison a fait le choix du chardonnay, cépage rare et fragile, qui apporte à ses cuvées une élégance et une fraîcheur aromatique exceptionnelles. Délicat et fragile, le chardonnay s'épanouit au fil d'une lente maturation dans la fraîcheur des crayères.

### Terroir

Calcaire

### Cépage(s)

40 % de chardonnay, de 40 à 45 % de pinot noir et 10 à 15% de meunier,

### Élevage

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées  
Maturation minimum 3 ans en bouteille sur lies

### Dégustation

Robe brillante et limpide de couleur jaune aux reflets or. Jolie brillance, cordon doté d'une belle effervescence. Nez fin, frais et fruité empreint de notes de fruits à chair blanche (pomme reinette, poire), d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. En bouche attaque franche avec des arômes de fruits mûrs (reine-claude et brugnon), longue finale toute en fraîcheur,

### Accords Mets & Vins

A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages, crustacés et poissons. Suggestions : palourdes, homard, sole au beurre blanc, risotto aux gambas, gravlax de maigre, Saint-Pierre,,,

# Champagne R de Ruinart

## Maison Ruinart



### Présentation

Fondée en 1729, la Maison Ruinart est la plus ancienne Maison de champagne. Avant elle, il n'en existait pas. A sa source, l'intuition d'un moine qui devançait son temps. Animée par une quête permanente d'excellence et d'authenticité, la Maison a fait le choix du chardonnay, cépage rare et fragile, qui apporte à ses cuvées une élégance et une fraîcheur aromatique exceptionnelles. Délicat et fragile, le chardonnay s'épanouit au fil d'une lente maturation dans la fraîcheur des crayères.

### Terroir

Calcaire

### Cépage(s)

100 % de chardonnay

### Élevage

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées  
Maturation minimum 3 ans en bouteille sur lies

### Dégustation

Très belle couleur jaune doré pâle avec de légers reflets verts, robe brillante et lumineuse. Effervescence active et dégagement persistant. Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs. Un deuxième nez très fin et floral à notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche blanche). Une attaque en bouche souple, harmonieuse, beaucoup de rondeur. Une vinosité sans excès, supportée par une superbe fraîcheur. Des notes de brugnons, d'agrumes, et une jolie minéralité en finale. Une finale assez longue et très rafraîchissante..

### Accords Mets & Vins

A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages, crustacés et poissons. Suggestions : tartare de dorade, gravlax de maigre, homard, sole au beurre blanc, risotto aux gambas., Saint-Pierre,,

# Charentes, IGP - Ile de Ré, Cuvée Arica

## Domaine Arica



### Présentation

Marine et Simon, un couple de jeunes vigneron·s indépendants en agriculture bio sur l'île de Ré. Originaires de familles réthaise et bourguignonne, les deux œnologues parcourent le monde avant de revenir aux sources pour construire leur projet de vie. Ils en rêvaient depuis tout petit, Marine et Simon l'ont fait en créant le Domaine Arica qui s'intègre sur un territoire unique, entre ciel et mer, dont ils partagent et respectent les valeurs.

### Terroir

Calcaires

### Cépage(s)

Chardonnay, chenin,

### Élevage

1 mois en barrique et élevage sur lies fines pendant 6 mois.

### Dégustation

**Robe** : limpide et brillante

**Nez** : minéral aux notes de fruits à chair blanche

**Bouche** : l'équilibre du plaisir entre la fraîcheur et la gourmandise

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguïsera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés et poissons en gravlax.

# Charentes, IGP - Ile de Ré, « Les salines »

## Domaine Arica



### Présentation

Marine et Simon, un couple de jeunes vigneron·s indépendants en agriculture bio sur l'île de Ré. Originaires de familles réthaise et bourguignonne, les deux œnologues parcourent le monde avant de revenir aux sources pour construire leur projet de vie. Ils en rêvaient depuis tout petit, Marine et Simon l'ont fait en créant le Domaine Arica qui s'intègre sur un territoire unique, entre ciel et mer, dont ils partagent et respectent les valeurs.

### Terroir

Calcaires

### Cépage(s)

Chardonnay

### Élevage

1 mois en barrique et élevage sur lies fines pendant 6 mois.

### Dégustation

Couleur jaune profond aux reflets dorés, des arômes complexe de fruits à chair blanche et notes empyreumatiques, bouche ample et saline, élégante et volumineuse, belle tension,

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguïsera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés et poissons en gravlax. C'est également un beau vin de repas sur des des fromages de chèvre et viandes blanches crémees.

## Bordeaux –Moulis en Medoc- AOP Château Maucaillou



### Présentation

Le château Maucaillou doit son nom à la dénomination cadastrale du terrain sur lequel il a été bâti en 1875. Son vignoble en appellation Moulis en Médoc fait partie d'un des plus anciens terroirs du Médoc. On en retrouve des traces dans divers titres de propriété aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. A leur arrivée sur le domaine en 1929, les frères Dourthe, Roger et André, consacrèrent tous leurs efforts à agrandir le vignoble pour le porter à 20 hectares en 1967. Philippe Dourthe, fils de Roger, prit alors la tête du domaine de Maucaillou et achève de positionner Maucaillou sur les 3 dômes privilégiés de l'appellation Moulis.

### Terroir

Argilo-calcaires à prédominance calcaire

### Cépage(s)

Sauvignon et Sémillon

### Élevage

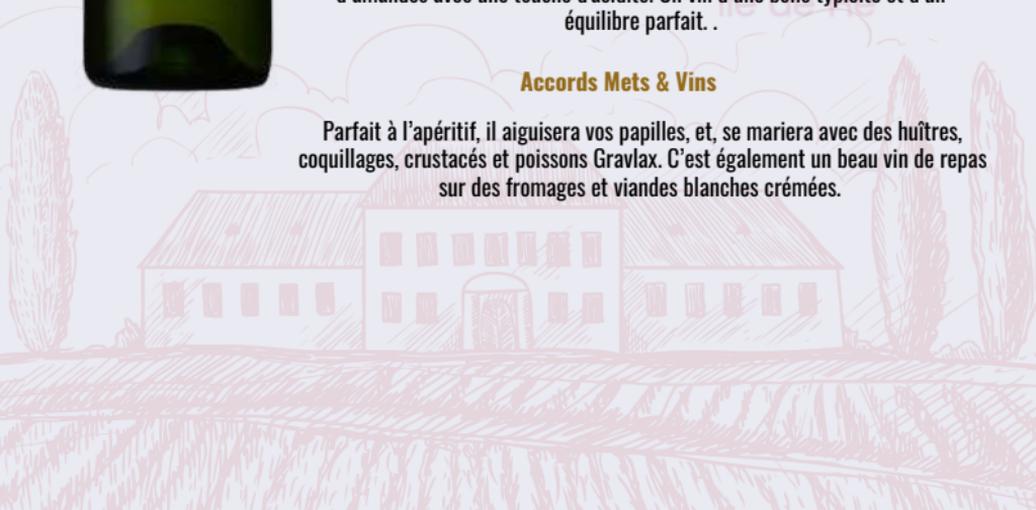
12 mois en barriques

### Dégustation

Couleur robe or pâle, des arômes frais et fruité aux gout de pêches des vignes. La bouche est fraîche et fruitée, elle dégage des arômes d'amandes avec une touche d'acidité. Un vin d'une belle typicité et d'un équilibre parfait. .

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguillera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés et poissons Gravlax. C'est également un beau vin de repas sur des fromages et viandes blanches crémeuses.



# Menetou Salon Blanc AOC

## Domaine de Croix Margot



### Présentation

Plusieurs générations de viticulteurs ont bâti notre exploitation familiale d'une douzaine d'hectares de vignes dont une partie est située au pied même de la Cave. Pascal Bourgeois perpétue avec exigence les traditions et usages, secondé depuis peu par son fils Pierre.

Notre vignoble est composé de vignes en appellation d'origine contrôlée Menetou-Salon, moitié sauvignon blanc et moitié pinot noir. Notre petite structure nous permet un travail méticuleux et respectueux de l'environnement.

### Terroir

Marnes kimméridgiennes : le vignoble de Menetou-Salon est planté sur des sédiments calcaires.

### Cépage(s)

100% Sauvignon blanc

### Élevage

En cuve inox

### Dégustation

Fleurs blanches, agrumes et épices s'accordent pour les vins blancs de Menetou-Salon, et soulignent l'équilibre de vins frais et anguleux. Des notes poivrées et légèrement mentholées viennent étoffer la structure de ces vins ronds et équilibrés.

### Accords Mets & Vins

Idéal avec des fruits de mer et crustacés (huîtres, St Jacques et gravlax) ainsi que des poissons tel que le cabillaud. Il s'accorde également avec des salades.



# Pouilly Fumé AOP

## Domaine des Rabichattes

### Présentation

Les familles Lasnier, Villatte et aujourd'hui Grebet se sont succédées au domaine de Rabichattes depuis plus de 150 ans. D'une production de vins en vrac à ses débuts, le domaine développe depuis le milieu des années 1950 une production de vin en bouteilles.

Reconnue et de nombreuses fois récompensée la qualité de ses vins n'a cessé de progresser au fil des années, pour devenir une référence des vins de Centre-Loire et de Bourgogne ligérienne.

Depuis plus de 10 ans, le domaine n'utilise plus ni pesticide ni désherbant chimique, avec pour objectif une certification biologique en 2023.

### Terroir

Sols argilo-calcaire et de marnes kimméridgiennes

### Cépage(s)

100% Sauvignon blanc

### Élevage

entre 6 et 10 mois en cuves inox sur lies fines

### Dégustation

La cuvée Les Loges est un Pouilly Fumé complexe et harmonieux. La minéralité que l'on attend sur ce vin est bien présente et nous suit tout au long de la dégustation jusqu'à s'intensifier sur la finale. Des arômes de poivre, de poire, d'agrumes et de fleurs blanches offrent une bouche délicate. Aussi étonnant que cela puisse paraître, vivacité et douceur définissent bien ce vin.

### Accords Mets & Vins

A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages et poissons. Suggestions : Palourdes, Salades, Homard, Poulpe, Gravlax, cabillaud...



# Sancerre - AOP

## Domaine Denizot

### Présentation

Le Domaine est historiquement implanté sur l'AOC Sancerre et compte aujourd'hui 18.50 hectares en propriété répartis à 75% en Sauvignon pour nos Sancerre blanc et 25% en Pinot Noir pour nos Sancerre rouge et rosé. Nos ancêtres provenant du village d'Amigny, notre parcellaire se partage à 65% sur ce village, les 35% restant se répartissent sur les communes de Verdigny, Chavignol et Sancerre. Nos terroirs sont à 90 % des sols de type Caillottes (calcaires portlandien) dont les terroirs réputés des Bouffants, Côte de l'épée, Chasseignes. Les 10% restants sont des terres blanches (marnes kimméridgiennes de st doulichard) avec entre autres les Monts Damnés.

### Terroir

Caillotes (pierres calcaires du Sancerrois).

### Cépage(s)

100% Sauvignon blanc

### Élevage

Elevage sur lies fines

### Dégustation

Propose un profil dense bien équilibré avec une énergie tendue parsemé de touches de fruits blancs juteux.

L'assemblage apporte des notes calcaires offrant une trame minérale et franche, ainsi que des notes fruitées délicates et gourmandes.

### Accords Mets & Vins

A déguster avec des fruits de mer poissons et fromage de chèvre, suggestions: palourdes, tartare de dorade aux agrumes, salade de homard, fromage de Chèvre...



# Mâcon

## Domaine Vaupré



### Présentation

Le Domaine Vaupré, situé dans la région viticole de Mâcon en Bourgogne, est une exploitation familiale qui s'étend sur 15 hectares autour de Solutré-Pouilly. Fondé en 1929 par l'arrière-grand-père de Florent Vaupré, le domaine a débuté avec quelques parcelles à Charnay-lès-Mâcon. En 1980, Dominique Vaupré, père de Florent, reprend l'exploitation familiale à l'âge de 19 ans et l'agrandit progressivement avec son épouse. En 2009, une EARL est constituée avec Florent, marquant ainsi la continuité de la tradition familiale.

### Terroir

sols argilo-calcaires propices à la culture du chardonnay, cépage emblématique de la région. Les vignes, âgées en moyenne de 50 ans

### Cépage(s)

Chardonnay

### Élevage

En cuves inox pour conserver la fraîcheur et l'aromatique du chardonnay

### Dégustation

Robe brillante aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche, accompagnés de notes minérales. En bouche, le vin est frais et équilibré, avec une belle rondeur et une finale persistante.

### Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, il aiguillera vos papilles, et, se mariera avec des huîtres, coquillages, crustacés. C'est également un beau vin de repas sur des risotto de gambas, des poissons, du poulpe et des fromages de chèvre.



# Chablis 1<sup>er</sup> Cru

## Domaine Vincent Wengier



### Présentation

Le Domaine Vincent Wengier est une exploitation viticole familiale située à Chablis, en Bourgogne, réputée pour la production de vins blancs de haute qualité, notamment des Chablis Premier Cru. Le domaine s'étend sur 27 hectares répartis sur quatre appellations. Il a obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) pour promouvoir la biodiversité au sein du vignoble.

### Terroir

Argilo-calcaire du Kimméridgien

### Cépage(s)

Chardonnay

### Élevage

Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

### Dégustation

Robe jaune dorée. Le nez est très invitant avec des arômes de fleurs blanches et une minéralité fumée. En bouche, il est rond et enveloppant avec un style charmant. La finale tend vers des arômes de fruits secs qui confèrent une belle longueur au vin.

### Accords Mets & Vins

Magnifique vin de repas sur des crustacés et coquillages, du poulpe, des poissons, des salades, du Homard, fromages de chèvre, veau et viandes blanches crémeuses.



# Meursault AOC

## Bouchard Père & Fils

### Présentation

Fondée en 1731 à Beaune par Michel Bouchard, Bouchard Père & Fils est l'une des plus anciennes maisons de vins en Bourgogne, perpétuant les traditions depuis près de 3 siècles et 9 générations.

En 1775, Joseph Bouchard acquiert les premières vignes à Volnay dans le célèbre climat des « Caillerets », et amorce la constitution du domaine familial. Son fils, Antoine Philibert Joseph Bouchard, saisit l'opportunité de la vente des biens du clergé et de la noblesse confisqués à la Révolution Française pour étendre le domaine avec l'achat de plusieurs parcelles à Beaune, dont le célèbre « Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus » .

### Terroir

Plateau de marnes calcaires sur socle dur

### Cépage(s)

100% Chardonnay

### Élevage

8 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 10% de fûts neufs selon le millésime puis 2 à 3 mois en cuve inox

### Dégustation

Bouquet intense de fruits et de fleurs mariés à une touche minérale

### Accords Mets & Vins

Ce joli flacon s'accorde généralement bien avec des plats raffinés tel que le homard ou le risotto de Gambas, ou à base de poisson ou des fruits de mer, de volaille et de viande blanche.



# Puligny Montrachet

## Domaine Jacques Prieur - Famille Labruyère

### Présentation

Le Domaine Jacques Prieur-Famille Labruyère, véritable joyau de la Bourgogne, est une Maison d'exception et confidentielle en Bourgogne. Cuvées rares et recherchées c'est la seule Maison à posséder une collection unique de parcelles dans les cinq grandes et prestigieuses appellations que compte la Côte d'Or : Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Corton Charlemagne et Montrachet. L'histoire viticole de la Famille Labruyère débute en 1850 lorsque Jean-Marie Labruyère s'installe dans le Beaujolais. Ces racines viticoles se sont par la suite développées au nord de la Bourgogne, puisque les Labruyère ont pris pieds à Meursault au Domaine Jacques Prieur en 1988.

### Terroir

Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

### Cépage(s)

100% Chardonnay

### Élevage

Elevage pendant 19 mois en fûts de chêne

### Dégustation

Robe très lumineuse or aux reflets verts, le nez est subtil et fin, sur des notes à la fois acidulées-citronnées et toastées, fruits secs, raisins de Corinthe. La bouche est fraîche, ciselée, belle sapidité et belle énergie, soulignée par une finale chaleureuse et salivante.

### Accords Mets & Vins

Ce vin exceptionnel s'accorde généralement bien avec des plats raffinés tel que les ravioles de homard, le homard, la Saint-Jacques la sole au beurre blanc ou des fruits de mer, volaille et de viande blanche.



# Crozes-Hermitage - AOP Vidal Fleury

## Présentation

Fondée en 1781, Vidal-Fleury est la plus ancienne maison de la Vallée du Rhône encore en activité. Elle a rapidement acquis une renommée internationale, notamment après la visite de Thomas Jefferson en 1787, qui qualifia ses vins de "justement célèbres".

## Terroir

Terrasses alluviales et des coteaux granitiques

## Cépage(s)

Marsanne, Roussanne

## Élevage

un an avec 15 % de la cuvée élevés sur lies sous bois et 85% en cuve inox.

## Dégustation

Le nez floral exprime des fleurs blanches comme l'acacia ou encore l'aubépine, dans un second temps apparaissent les fruits tels que la poire ou encore la pêche, enfin, la vanille apporte une touche de douceur. Une attaque fraîche, puis un milieu de bouche vif et équilibré. La finale laisse une sensation de fraîcheur marquée par les arômes floraux.

## Accords Mets & Vins

huîtres, coquillages, crustacés, salade, poissons, poule et côte de veau



# Condrieu blanc AOP Vidal-Fleury

## Présentation

Fondée en 1781, Vidal-Fleury est la plus ancienne maison de la Vallée du Rhône encore en activité. Elle a rapidement acquis une renommée internationale, notamment après la visite de Thomas Jefferson en 1787, qui qualifia ses vins de "justement célèbres".

## Terroir

Sables légers de granits

## Cépage(s)

100% Viognier

## Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne

## Dégustation

Le premier nez est un mélange délicat de fruits exotiques (litchi), de fruits à chairs (pêche blanche) et de violette. La bouche dévoile un bel équilibre entre rondeur et pointe de gras. La bouche rappelle les saveurs exotiques et élégantes du nez.

## Accords Mets & Vins

Poisson, fruits de mers et crustacés comme le poulpe au fenouil, la viande blanche, veau, volaille, cuisine asiatique comme le tataki de thon, mais aussi les fromages.

