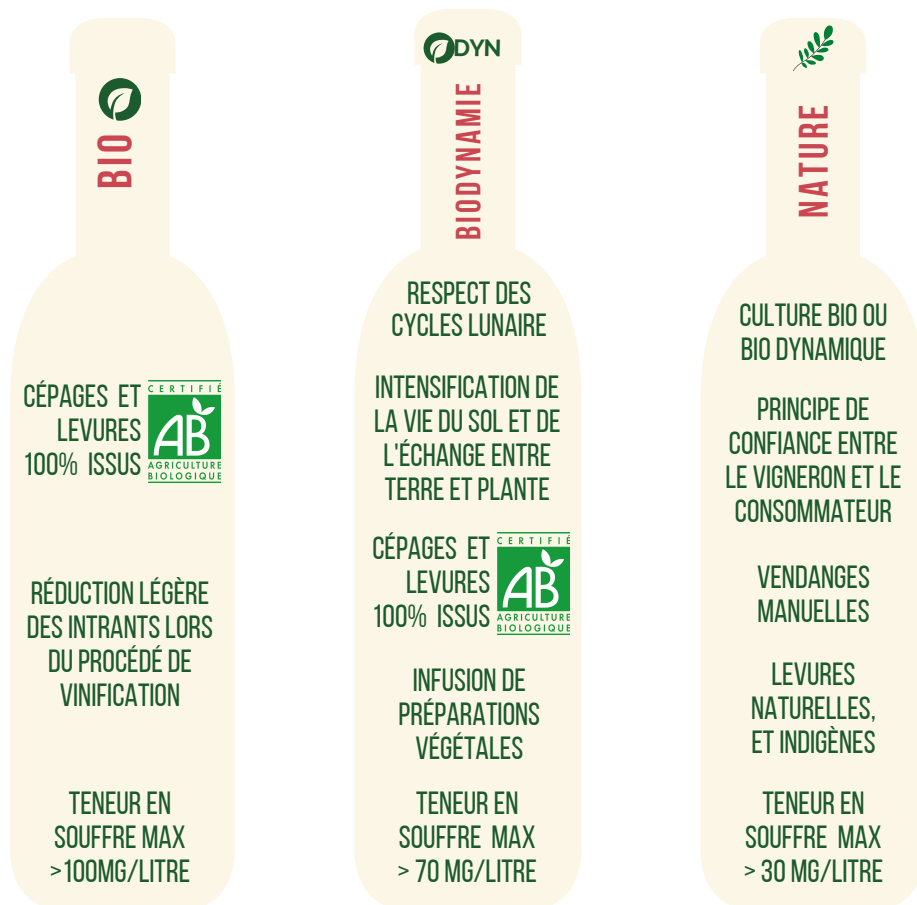




# LE SALON BAR À VIN

IÇI C'EST BIO, BIODYNAMIE, MÉTHODE NATURE...



# NOS BLANCS



## La Bourgogne

- BEAUJOLAIS LES PIERRES DORÉES - DOMAINE LES PREVELIÈRE 2023**  28 €  
100% Chardonnay, Gourmand de minéralité et finement boisé avec ses arômes subtils de fleurs d'acacia
- VIRÉ-CLESSÉ - DOMAINE SAINTE BARBE 2022**  44 €  
100% Chardonnay, fermenté en levures indigènes, élevé sur lies pendant 1 an. Vieilles vignes, 65 ans d'âge. Un corps de rêve, plein de rondeurs.
- CHABLIS - DOMAINE CHRISTIAN MOREAU 2020**  45 €  
100% Chardonnay, fermenté en levures indigènes. Un vin complexe et délicat, très aromatique.
- CHABLIS 1ER CRU, VAILLON - DOMAINE CHRISTIAN MOREAU 2018**  62 €  
L'un des 1er crus du domaine Christian Moreau. Des vignes de 65 ans d'âge. Elevage partiel de 6 mois en fût. Un vin très aromatique, un corps généreux et raffiné.
- CHABLIS GRAND CRU, LES CLOS - CHRISTIAN MOREAU 2021**  93 €  
Le plus connu des grands crus de Chablis. Beaucoup de minéralité, une finesse incomparable et une magnifique structure.


## Les Côtes du Rhône

- CROZES-HERMITAGE-LAURENT HABRARD 2021**  40 €  
Marsanne / Roussanne. Parfum délicat de pêches et de mirabelles. Une bouche ample et équilibrée par une acidité maîtrisée.
- SAINT JOSEPH, ALTITUDE 300 - DOMAINE DES AMPHORES 2022**  DYN 43 €  
Roussanne / Marsanne. Un des trop rares domaines de Saint-Joseph à travailler en biodynamie. Senteur florale, onctuosité, et belle longueur en bouche.
- CONDRIEU LA CÔTE - DOMAINE DES AMPHORES 2021**  DYN 67 €  
100% viognier. Élevé 8 mois en fût, il révèle des saveurs de violettes, de fleurs d'acacias et d'abricots. Gras en bouche, il offre une belle longueur et onctuosité caractéristique de cette grande appellation de la vallée du Rhône.
- COTEAUX DU LYONNAIS, ALBUS - LE BOUC & LA TREILLE 2020**  39 €  
Viognier. Vendanges manuelles, levain naturel. Elevage en fût de chêne 7 mois. Notre vin le plus local. Fruits à noyau, petites notes toastées, une bouche souple et ronde.

## L'alsace

- RIESLING - LES FRÈRES ENGEL 2021**  DYN 33 €  
Vendanges manuelles. Élevage 11 mois sur lies. Il présente des notes minérales, expression de son terroir granitique d'origine. Vin d'une belle fraîcheur et acidité.
- GEWURZTRAMINER- LES FRÈRES ENGEL 2022**  DYN 35 €  
Le Gewurztraminer est un cépage à grappes roses, donnant un vin corsé, riches en arômes de fruits : litchis, mangue et de fleurs roses.

## Le Sud-Ouest

- JURANÇON, AMISTAT - MONTESQUIOU 2021**  34 €  
Gros et Petit Manseng. Équilibré et vivace, mêlant la pêche jaune, l'abricot et les fruits exotiques, en font un vin doux séduisant, aérien et minéral.



# NOS BLANCS

---

## La Loire

- MENETOU-SALON, LES BORNÉS - DOMAINE PELLÉ 2020** 34 €  
*Vin aromatique, ce 100 % sauvignon blanc plaira pour son exotisme et son éclat.*
- SANCERRE - DOMAINE PELLÉ 2020 ET 2021** 44 €  
*100 % Sauvignon blanc. Notes d'agrumes, arômes floraux, et une jolie minéralité. Belle persistance aromatique.*
- ANJOU, L'ÉCHAPPÉE - LE FIEF NOIR 2022** 34 €  
*Chenin Blanc. Effluves de poire juteuse, bouche ronde et équilibrée. Minéralité et zestes d'agrumes en finale.*
- ANJOU, DIS-MOI OUI - LE FIEF NOIR 2022** 30 €  
*100% Chenin Blanc. Demi-sec. Un vin gourmand et fruité, qui reste frais et long en bouche.*
- CHINON, LES CHESNAIS - DOMAINE LAMBERT 2019** DYN 46 €  
*100% Chenin Blanc. Nez de fruits d'automne complétés par des notes briochées, anisées et mielleuses. Belle attaque franche, bouche complexe et belle longueur.*

## Le Languedoc

- IGP COLLINES DE LA MOURE, FIORETTI - CHÂTEAU DE STONY 2021** 25 €  
*Alliance de 5 cépages complantés. Sa robe est d'or pâle, son nez est floral, sa bouche est ample et délicate. Poire et agrumes mêlés.*
- S' - DOMAINE DE SAUMAREZ 2023** 25 €  
*Grenache Blanc, Marsanne, et Rousanne. Fraicheur, minéralité et longueur en bouche. De belles notes de poire. Simplicité et élégance.*

## Le Jura

- ARBOIS, VIN JAUNE - DOMAINE DE LA PINTÉ 2010** DYN 93 €  
*Robe jaune doré. Nez très complexe de noix fraîche, de fruits secs et confits, rehaussé par une note épicée. La bouche est surprenante par la puissance et la persistance aromatique.*
- ARBOIS, CUVÉE TRADITION - DOMAINE VILLET 2016** 38 €  
*La cuvée tradition. Un savagnin typé vin jaune. Elevé sous voile, aux arômes de noix et minéraux.*
- ARBOIS - SAVAGNIN - DOMAINE VILLET 2017** 36 €  
*Une cuvée ouillée, permettant l'exaltation des arômes de fruits blancs du savagnin.*



BIODYNAMIE

# NOS ROUGES


Le Beaujolais

- LES PIERRES DORÉES, VIGNES BRUN-DOMAINES LES PRÉVELIÈRES** 2023  28 €  
*Gamay. Une gourmandise structurée aux arômes de fruits rouges.  
Un élevage en fût, qui offre une belle charpente, et des notes vanillées.*
- FLEURIE, GRAND PRÈS - NESTOR BÉLICARD** 2019  34 €  
*Gamay. 9 mois de fût de chêne. Longueur en bouche, complexité, bel équilibre.  
Une grosse cerise juteuse et croquante, avec un soupçon de vanille.*
- CÔTEAUX DU LYONNAIS, BOUC À POILS - LE BOUC A LA TREILLE** 2021  33 €  
*Gamay, vendanges manuelles éraflées, sans sulfites, levain naturel.  
Notre vin le plus local. Un bonbon acide à la groseille... une bouche fraîche et gouleyante.*

Les Côtes du Rhône

- LES IRIS- DOMAINE DES AMPHORES** 2022  DYN 27 €  
*100% Syrah. La Syrah au naturel, fraîcheur, mûre et violette*
- CÔTE RÔTIE, DREVON - DOMAINE DE ROSIERS** 2020  77 €  
*98% Syrah, 2% viognier. Elevage 18 mois en fûts. Comptée de cerise noir mêlée à des touches de moka et de violette. Nez élégant, bouche gourmande, tanins soyeux, parfaitement fondus.*
- CAIRANNE, TERRA RHÔNA- DOMAINE CONSTANT-DUQUESNOY** 2016  35 €  
*Grenache, Syrah, Carignan. Nez de fruits noirs et pivoine. Attaque fraîche et fruitée, de la rondeur, finale légèrement poivrée.*
- YAMAKASI - DOMAINE DUSEIGNEUR** 2021  DYN 34 €  
*Grenache, syrah, cinsault. Vin de plaisir immédiat, vinifié naturellement sur un fruit frais, croquant et désaltérant. Savourer l'éclat de ses arômes de fruits rouges. Sans sulfite.*
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CATARINA - DOMAINE DUSEIGNEUR** 2019  DYN 63 €  
*100% grenache. 4 à 5 semaines de fermentation sur levures indigènes. 12 mois d'élevage en demi muids. Une bouche de framboise et garrigue et de belles notes boisées.*
- CROZES-HERMITAGE - LAURENT HABRARD** 2020  42 €  
*100% Syrah. Vignes vieilles de 80 ans. Petits fruits noirs au nez, tanins fondus en bouche avec une grande longueur, sans sulfite à la mise en bouteille.*
- SAINT JOSEPH, LES MÉSANGES - DOMAINE DES AMPHORES** 2021  DYN 43 €  
*Syrah. 18 mois de fûts de chêne. Notes de violettes et de cassis. Un Côtes-du-Rhône septentrional bio-dynamique, sur les coteaux abrupts de Chavannay ! Bravo !*

alsace

- PINOT MOIR- LES FRÈRES ENGEL** 2021  DYN 33 €  
*Un élevage de 15 mois sur lie lui confère des tanins soyeux, fondus, une belle acidité persistante, longueur en bouche, bouquet aromatique sur le fruit rouge, cerise / fraise très mûre*

# NOS ROUGES

---


Le Bordelais

**SAINT EMILION GRAND CRU - CHÂTEAU BELREGARD - FIGEAC 2017**  45 €  
*12 mois d'élevage en fût. Une dominante de merlot confère de beaux arômes de fruits rouges, menthol et réglisse, que l'on retrouve en bouche agrémentés de vanille, cardamome et cuir.*


**FRANCS CÔTES DE BORDEAUX, BARTHÉLÉMY - CHÂTEAU LE PUY 2011**  189 €  
*Merlot, Carbernet Franc et Carménère. Une vinification longue de 24 mois, par dynamisation en fonction des phases de la lune. Un vin d'émotions, un domaine mythique, une cuvée merveilleuse.*

**CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - CHÂTEAU BRANDEAU 2019**   35 €  
*80% Merlot, 20% Carbernet Franc. Une vinification longue de 16 mois en cuve de 5000L en bois. un nez de fruits noirs, suivi d'une bouche puissante ,complexe et tannique.*


La Bourgogne

**IRANCY DOMAINE RICHOUX 2018**  49 €  
*Pinot noir, fruit solaire et bien mûr, presque confit, d'où des tanins souples et gras*

**IRANCY MAGNUM 2015**  95 €

**SANTENAY - DOMAINE CHAPELLE 2018**  52 €  
*Vignes exposées plein sud. Elevage de 15 mois en cuve inox. Nez de fruits rouges et cerise. Bouche ample et rondeur.*

Le Languedoc

**S'ROUGE - DOMAINE DE SAUMAREZ 2022**  25 €  
*Syrah Grenache et Mourvèdre. frais et acidulé, une bouche assez puissante de fraise bien mûres*


**IGP COLLINES DE LA MOURE, GARANCE - CHÂTEAU DE STONY 2019**  33 €  
*Syrah et Mourvèdre. Rond et chaleureux, parfumé de cerise très mûre et de cassis. Un domaine qu'on adore.*

**CORBIÈRE, HECTOR ET JULIETTE - SAINTES MARIE DES CROZES 2019**  41 €  
*Syrah et Grenache. Parfums de fruits confiturés, quelques fragrances de cacao et de torréfaction, bouche puissante et chaleureuse.*

**TERRASSE DU LARZAC, L'INDIGÈNE - MÂS DES AGRUNELLES 2020**   DYN 39 €  
*Syrah, Grenache, Carignan. Le 1er nez, presque salin, est minéral. Après ouverture, un bouquet de réglisse et de fruits noirs. La bouche est pleine d'intensité de fruits noirs.*

**TERRASSE DU LARZAC, CARINO - MÂS DES AGRUNELLES 2020**   DYN 36 €  
*Carignan noir 100%. Vieille parcelle de vignes des années 50. Fruits rouges et noirs, épices, herbes sauvages, fleurs. Un tourbillon de douceur et de plaisir*

**PAYS DES CEVENNES, LE PINOT NOIR - MÂS BRES 2020**  25 €  
*100% Pinot noir. Un cépage atypique pour des vignes dans le piémont cévenol. Nez et arôme de cerise, équilibré par une belle fraîcheur. Vin simple et gourmand.*

**TITI AMO - DOMAINE RIMBERT 2021**  23 €  
*100% Barbera. Un cépage italien en languedoc. Une robe pourpre, un nez fruité, fraise des bois, une bouche souple, ronde, gouleyante; légère acidité en finale.*



BIO BIODYNAMIE

## NOS ROUGES

---

La Loire

- MENETOU-SALON, LES BORNÉES - DOMAINE PELLÉ 2020** 37 €  
*Cuvée gourmande où le plaisir s'allie à une belle matière, ce 100 % pinot noir séduit par son profil vif et fruité.*
- ANJOU, SOMNAMBULE - LE FIEF NOIR 2020** 34 €  
*Grolleaux, Cabernet Franc. Notes de fruits rouges, arômes de fraise et cassis. Vin en souplesse et en rondeur.*
- CHINON, LES PERRUCHES - DOMAINE LAMBERT 2019** 37 €  
*Cabernet Franc. Le nez est gourmand, plutôt sur le fruit. la bouche propose une belle complexité avec une finale pleine et des tanins très fins.*

## VIN ORANGE

---

- VIN ORANGE - LES FRÈRES ENGEL - ALSACE 2022** 35 €  
*10 jours de macération des grappes entières, cépage pinot gris, riesling et pinot blanc; des notes florales laissent place à une bouche amble de fruits exotiques*

## NOS ROSÉS

---

- PÉTALE DE CISTE, VDF - CHATEAU DE STONY / LANGUEDOC 2020** 25 €  
*100% Mourvèdre. Naturel et sans complexe. Notes de fleurs, griottes et agrumes.*
- LE ROSÉ DE ROSALIA - NESTOR BÉLICARD 2020** 27 €  
*gamay, plein de rondeur*

## NOS PÉTILLANTS

---

- CHAMPAGNE ALBERT MEYER- BRUT** 58 €  
*Pinot noir, Pinot meunier et chardonnay composent ce Champagne à la bulle fine, et au bel équilibre*
- L'ORIGINELLE RÉSERVE, PET NAT - BUGEY 2019** 33 €  
*Chardonnay, Aligoté, Mondeuse et Pinot noir. Un vin sec, tout en finesse et en légèreté. Un pétillant à découvrir.*

