

Les Bourgognes Rouges

La Côte de Nuits

Irancy AOC

La robe des vins rouge d'Irancy va du rouge cerise au rubis foncé, en passant par le grenat soutenu.

Irancy, Domaine Verret, 2008

35 € 75cl - 18 € 37.5cl

Gevrey-Chambertin AOC

L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette et la rose font partie de leurs arômes spontanés.

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru « Lavaux-St-Jacques » Domaine Tortochot, 2000

69 € 75cl

Charmes Chambertin Domaine F. Feuillet, 2006

120 € 75cl

Morey Saint Denis AOC

Sa robe la plus habituelle est bien pleine, d'une tonalité affirmée. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise).

Morey-Saint-Denis L. Jadot, 1998

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru "Clos Sorbet" F. Feuillet, 2006

Une robe rubis dont les nuances tirent en général sur des teintes magenta, violet pourpre, assez sombres. Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau évoluant avec l'âge vers le musc, le cuir, la fourrure

Echezeaux Domaine des Perdrix récolte, 2003

169 € 75cl

Chambolle-Musigny AOC

Le Chambolle-Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus féminin de la côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité.

Chambolle Musigny "Amoureuses" Récolte du Domaine J. Drouhin, 1998

169 € 75cl

Chambolle Musigny "Amoureuses" Récolte du Domaine J. Drouhin, 1999

159 € 75cl

Clos Vougeot AOC

Une robe très intense; du rouge framboise au grenat profond. La suavité de son bouquet évoque le printemps; rose éclos à l'aube, violette sous la rosée du matin, résédas mouillés. Il s'y ajoute mûre, framboise, menthe sauvage, réglisse, truffe... Au palais, un goût souverain.

Clos Vougeot Domaine Tortochot, 2000

105 € 75cl

Nuits Saint Georges AOC

Sous une robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve, le rouge évoque souvent la rose et la réglisse. Arômes de jeunesse: cerise, fraise, cassis. De maturité; cuir, truffe, fourrure, gibier.

Nuits Saint Georges 1^{er} Cru "Aux Perdrix" Domaine Des Perdrix, 2000

Nuits Saint Georges 1^{er} Cru "Aux Thorey" F. Feuillet, 2005

65 € 75cl

La Côte de Beaune

Chorey-les-Beaune AOC

Ce vin rouge léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère, dominant les petits fruits rouges, (framboise, griotte) et noirs (mûres) réhaussés de notes de réglisse et de sousbois.

Domaine Leroy Chorey Les Beaune, 2003

119 € 75cl

Aloxe-Corton AOC

La robe est assez foncée, rubis soutenu, velours cramoisi, soie moirée, grenat. Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre).

Aloxe Corton "Domaine Latour", 2007

54 € 75cl

Corton AOC

La vaste superficie du grand cru et le nombre élevé de climats expliquent les nuances constatées dans les caractères de ces vins.

Château Corton Grancy "Domaine Latour", 2005

115 € 75cl

Corton "Domaine Latour", 1998

78 € 75cl

Pernand-Vergelesses AOC

Le Pernand Vergelesses se présente sous des traits rubis foncé à reflets bleus violacés, pourpre très intenses. Le nez s'ouvre sur la fraise, la framboise, la violette également.

Pernand-Vergelesses Domaine Rollin Père et Fils, 2006

28 € 37.5cl

Savigny-les-Beaune AOC

Robe cerise profonde, pourpre à reflets grenat, puis un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violette). Le corps est discrètement tannique.

Savigny Les Beaune Vieilles Vignes N. Potel, 2006

49 € 75cl

Savigny Les Beaune 1^{er} Cru « Les Guelles » Domaine Leroy, 1999

159 € 75cl

Beaune AOC

Une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Cette flamme annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûres), de fruits rouges (cerise, groseille) d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge.

Beaune-Champimonts 1^{er} Cru Joseph Drouhin, 2001

69 € 75cl

Beaune-Champimonts 1^{er} Cru Chanson, 2004

70 € 75cl

Pommard AOC

Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo: C'est le combat du jour et de la nuit! Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre.

Pommard O. Leflaive, 2005

75 € 75cl

Volnay AOC

Apprécié depuis toujours pour sa finesse, sa sève et son bouquet, le Volnay est présenté comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin.

Volnay 1er Cru « Clos Des Angles » O. Leflaive, 2006

75€ 75cl

Volnay 1er Cru « Clos Des Angles » O. Leflaive, 2005

87€ 75cl

Volnay O. Leflaive, 2005

29€ 37.5cl

Saint-Aubin AOC

Grenat sombre ou carminé, il a les joues framboisées. Cassis, griottes, mûres réhaussées de notes d'épices, parfois de moça.

Saint Aubin Domaine Leroy, 1993

159 € 75cl

Monthelie AOC

Le Monthelie a une belle robe rubis. Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (Cerise, cassis), parfois des notes florales (violette, pivoine), Il partage avec Volnay l'image d'un vin féminin.

Monthelie 1 er Cru O. Leflaive, 2007

595€ 75cl

Meursault AOC

Les vins rouges de Meursault sont élégants mais non dénués de charpente. Leur style est plus fin que puissant, le blagny est plus viril et de bon vieillissement dans les bonnes années.

Meursault, Louis Latour, 2007

25 € 37.5cl

Chassagne-Montrachet AOC

D'un éclat vif à reflets violacés, ce pinot noir est haut de couleur. La griotte, le noyau de cerise sont, avec la fraise des bois, la groseille, la framboise, ses accents habituels.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Joseph Drouhin, 2006

45€ 37.5 cl

Chassagne-Montrachet L.Latour, 2007

29€ 37.5cl

Chassagne-Montrachet 1er Cru « Clos de la Boudriotte » Vincent Girardin, 2007

69€ 75 cl

Le Maconnais

Mâcon AOC

La robe des vins rouge du Maconnais va du rouge cerise au rubis foncé, en passant par le grenat soutenu. Les reflets violacés sont typiques du gamay. Au nez leurs arômes développent des accents de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille); où se marient le sous-bois, le champignon, le noyau, l'animal. L'âge les tire vers le pruneau, le poivre. Pleins de vitalité et d'entrain, ils sont d'une nature charmue et spontanée. Gais et friands, un peu durs et corsés dans leur jeunesse, Ils s'adoucissent et se lissent. Structure et texture d'excellente tenue.

Mâcon « Les Bourdillons » 2007

26€ 75cl

La Côte Chalonnaise

Givry AOC

Issu du pinot noir, il offre au regard une robe brillante, carmin ou pourpre agrémentée de reflets violacés. Son bouquet évoque en général la violette, la fraise, la mûre, avec des variations réglissées.

Givry 1er cru Domaine De La Ferté du Baron Thenard, 2007

Mercurey AOC

Le Mercurey souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant.

Mercurey Château de Chamirey, 2006

39 € 75cl

Le Beaujolais

Chirouble AOC

Belle parure arborant une robe rubis à reflets pourpres. Au nez il affiche un bouquet puissant, complexe, sur des fruits noirs, dominé par la mûre.

Chirouble "Les Gatilles" Château de Javernand, 2008

32€ 75cl – 18 € 37.5cl

Morgon AOC

Cette cuvée rubis intense révèle des parfums de cassis et de fruits mûrs, L'attaque est ample et aromatique, ce vin très plaisant à une bouche longue et épicée, très complexe en arômes, vous devez le découvrir.

Morgon Château des Lumières L. Jadot, 2004

39 € 75cl – 21 € 37.5cl

Brouilly AOC

Brouilly Domaine Crêt des Garanches, 2009

29 € 75cl – 15 € 37.5cl

La Vallée du Rhône

Septentrionale

Saint-Joseph

Des arômes puissants de fruits rouges concentrés, une structure sans faille, une finale épicée à souhait, une viande très simplement rôtie et vous avez trouvé le meilleur accord possible.

Saint Joseph "Les Serines" Y. Cuilleron, 2003

69 € 75 cl

Crozes Hermitage

Rouge grenat et parfumé à la cerise, épicé mais pas trop, puissant mais élégant, voici un vin de caractère, les tanins serrés mais soyeux, le travail du viticulteur qui a bien fait son travail.

Crozes Hermitage « Les fées brune » J-L Colombo, 2007

22 € 37.5cl

Hermitage

La robe et la profondeur de ce vin laisse penser que ce vin possède une concentration d'exception nous sommes dans un royaume d'épices et de fruits rouges macérés, il parle aux sens tout autant qu'à l'esprit!

Hermitage « La Petite Chapelle » Paul Jaboulet Aîné, 2005

99 € 75cl – 49 € 37.5cl

Hermitage « La Chapelle » Paul Jaboulet Aîné, 2005

275 € 75cl

Côtes du Rhône Villages

Puissant et équilibré, joli vin bien présenté aux senteurs de fourrure et de vanille sur fond d'épice.

Côtes du Rhône villages Domaine de La Renjarde 2008

28 € 75.5 cl

Côtes du Rhône villages Domaine de La Renjarde 2007

17 € 37.5cl

Côte du ventoux « les traverses » Paul Jaboulet Aîné, 2007

11 € 37.5cl

Côte-Rôtie

Située sur la rive droite du fleuve, au nord de la vallée du Rhône, cette appellation est la plus ancienne des Côtes du Rhône. Elle se subdivise en Côte Brune et Côte Blonde, qui correspondent à un sol plus ou moins foncé. La Côte-Rôtie produit uniquement des rouges, obtenus principalement à partir du cépage syrah, dont les coloris foncés et profonds offrent un bouquet complexe et délicat d'épices et de fruits rouges.

Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal, 2004

95 € 75cl

Côte Rôtie Terres Sombres Y. Cuilleron, 2006

110€ 75cl

Côte Rôtie La Landonne Côte Brune E. Guigal, 2001

199 € 75cl

Côte Rôtie La Turquie Côte Brune E. Guigal, 2000

245 € 75cl

Côte Rôtie La Turquie Côte Brune E. Guigal, 2001

210 € 75cl

Cornas

Vin rouge puissant, trapu, corpulent qui devient moelleux et velouté avec l'âge, à la robe presque noire, vignoble en terrasses escarpées difficile à cultiver qui produit un vin de plus en plus rare

Cornas "Les vieilles Vignes" A. Voge, 2005

78 € 75cl

Méridionale
VDP Rhodaniennes

VDP des Bouches du Rhône Domaine de Trévallon, 1997 78 € 75cl

Châteauneuf du Pape rouge

Treize cépages, dont la syrah, le mourvèdre et le muscardin, sont autorisés pour l'élaboration de vins de Châteauneuf du Pape. Ils sont corsés, charpentés, avec des arômes puissants et complexes.

Château La Nerthe Châteauneuf du Pape, 2005 65 € 75cl

Gigondas

Gigondas P. Amadiou, 2007 45 € 75cl

Costières de Nîmes

Domaine viticoles Renouard « Scamandre », 2005 59 € 75cl

Côteaux des Baux d'Aix en Provence

A l'égale de certains très grands vins, ces vins peuvent très bien vieillir dans les grandes années, dotés d'une très bonne charpente et de tanins robustes, ces vins enchanteront les vrais amateurs pour leurs qualités.

La Chapelle de Romanin, récolte 2006 35€ 75cl

Languedoc-Roussillon

Minervois

Minervoire Château Villerambert – Julien 2004 43 € 75cl

Faugère

Jean D'estavel, récolte 1999 45 € 75 cl

Coteaux du Languedoc & Vin de Pays d'Oc

Vin à la bouche charnue et chaleureuse qui est très caractéristique de son terroir, finesse, complexité, vin de garde

Côte du Roussillon « Walden », 2007 26€ 75cl

VDP des Côtes Catalans

Terra Cota Stephanie et Michel Vidal, 2005 28€ 75cl

Le Pays de Loire rouges

Vin à parfaite maturité, longueur et corps exceptionnel une bouteille rare et riche en émotions. Minéral et floral, vous pourrez l'oublier dans votre cave, possède un potentiel à vieillir

<i>Sancerre André Dezat et Fils »Les Celliers Saint-Romble », 2009</i>	<i>39€ 75cl – 24€ 37.5cl</i>
<i>Sancerre Fournier Père et Fils, 2005</i>	<i>39€ 75cl</i>
<i>Sancerre La Bourgeoise H. Bourgeois, 2006</i>	<i>49€ 75cl</i>

Saumurois

<i>Saumur Champigny Dom. "Des Roches Neuves " T. Germain 2009</i>	<i>29€ 75cl</i>
<i>Saumur Champigny Dom. "Le Petit Saint Vincent" Péló 2007</i>	<i>35€ 75cl</i>

Touraine

<i>Touraine Gamay, « Les Terres Blondes » Domaine De La Charmoise, H. Marionnet, 2009</i>	<i>21 € 75cl</i>
<i>VDP Première Vendanges, Henry Marionnet, 2008</i>	<i>32 € 75cl</i>
<i>Vini Fera, vin issu des vignes de Gamay plantées franc de pied, Marionnet 2008</i>	<i>35 € 75cl</i>
<i>Vini Fera, vin issu des vignes de Cot plantées franc de pied, Marionnet 2007</i>	<i>39 € 75cl</i>

Bourgueil

<i>Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Perruches" G. Vallée, 2008</i>	<i>36 € 75 cl</i>
---	-------------------

Chinon

<i>« Les Picasses » Olga Raffaulf, 2003</i>	<i>39€ 75cl – 18€ 37.5cl</i>
---	------------------------------

Vins Moelleux

Les Vins Blancs Doux

Les vins blancs moelleux se distinguent par une robe jaune doré, des arômes de fruits mûrs, une bouche à la fois racée et onctueuse. Les vins blancs liquoreux expriment avec une ampleur accrue tous les caractères décrits ci-dessus. La couleur évolue lentement vers des nuances vieil or. Le bouquet, évoquant souvent les fruits exotiques, l'abricot, le miel, le tilleul, l'acacia. La bouche, ronde et harmonieuse, développe des saveurs amples et persistantes.

Bordeaux

Cadillac

Château Cousteau, 2006 28 € 75cl

Sauternes

Charmes de Rjeussec (second vin du Château Rjeussec), 2005 54 € 75cl

Château D'Yquem, 1985 395 € 75cl

Château D'Yquem, 1987 395 € 75cl

Château D'Yquem, 1978 565 € 75cl

Château Gillette crème de tête, 1971 129 € 75cl

Vallée du Rhône

Côtes-du Rhône Méridionales

Muscat de Beaumes de Venise Domaine Coyeaux récolte, 2004 39 € 75cl

Vallée de la Loire

Coteaux de Saumur "Brézé" clos Rougeard Grain nobles 1995 55€ 75cl

Portugal

Porto Vintage

Fonseca Guimaraens Vintage Porto 1995 58 € 75cl

Le Bordelais

Bordeaux Rouge

Etablie sur une aire bien délimitée, chaque appellation possède ses propres règles de culture, de production et d'élaboration. Pourtant, il est des traits que partagent tous les Bordeaux rouges/ Des signes indiscutables de noblesse: une couleur sombre, à la fois brillante et profonde. Un nez marqué par la richesse aromatique. Des sensations longues et équilibrées en bouche. Une aptitude à évoluer lentement et une longévité remarquable. L'amateur de vin observera au fil des années la modification subtile de la couleur vers des teintes tuilées; l'évolution des arômes de fruits ou de fleurs vers des nuances évoquant le bois, les épices, les odeurs animales ou de terroir; l'assouplissement des tanins conférant des sensations plus fondues, plus rondes

Médoc

<i>Château Potensac Cru Bourgeois, 1998</i>	<i>59 € 75cl</i>
<i>Château Potensac Cru Bourgeois, 2005</i>	<i>85 € 75cl</i>

Haut-Médoc

<i>Château Victoria, 2003</i>	<i>39 € 75cl – 21 € 37,5 cl</i>
<i>Moulin La Lagune second vin du Château La Lagune, 2005</i>	<i>55 € 75cl – 26 € 37.5cl</i>
<i>Château La Lagune 3ème Grand Cru Classé, 1979</i>	<i>133 € 75cl</i>

Margaux

<i>Château Paveil de Luze Cru Bourgeois, 2006</i>	<i>21 € 37.5 cl</i>
<i>Château Paveil de Luze Cru Bourgeois, 2007</i>	<i>42 € 75 cl</i>
<i>Château Giscours 2ème Grand Cru Grand Cru Classé, 2002</i>	<i>95 € 75cl</i>
<i>Alter Ego de Palmer (Second vin du Château Palmer), 2003</i>	<i>105 € 75cl</i>
<i>Château Margaux 1er Grand Cru Classé, 1998</i>	<i>389 € 75cl</i>

Saint-Julien

<i>Château Du Glana Cru Bourgeois, 2006</i>	<i>49€ 75cl</i>
<i>Château Leoville Barton 2ème grand cru Classé, 2005</i>	<i>369 € 75cl</i>

Saint-Foy

Château Hostens-Picant, 2005 48 € 75cl

Côtes de Bourg

Château Roc de Cambes, 2001 75 € 75cl

Pomerol / Lalande de Pomerol

Château Siaurac SCE Baronne Guichard, 2005 49 € 75cl – 26 € 37.5 cl

Château La Pointe, 2005 75 € 75cl

Château Vray Croix de Gay SCE Baronne Guichard, 2006 105 € 75 cl

Château Vray Croix de Gay SCE Baronne Guichard, 2005 125 € 75cl

Pétrus Grand Vin MME. L. P. Lacoste-Loubat, 1988 1620 € 75cl

Pauillac

Château Puy La Rose cru Bourgeois, 2005 55 € 75cl

Château Puy La Rose cru Bourgeois, 2006 49 € 75cl – 26 € 37.5 cl

Château Pedesclaux 5ème Grand Cru Grand Cru Classé, 2003 89 € 75cl

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, 2004 115 € 75cl

Château Latour 1er Grand Cru Classé, 1998 389 € 75cl

Château Latour 1er Grand Cru Classé, 1988 465 € 75cl

Saint Estèphe

Château Tronquoy lalande Cru Bourgeois supérieur, 2005

Château Haut-Marbuzet, cru bourgeois exceptionnel, 2000 155 € 75cl

Château Haut-Marbuzet, cru bourgeois exceptionnel, 2005 135 € 75cl – 65 € 37.5cl

Château Calon Ségur 3ème Grand Cru Classé, 1966 125 € 75cl

Graves & Pessac Léognan

<i>Château Beauregard Lagupeau, 2005</i>	15 € 37.5cl
<i>Château La Louvière de André Lurton, 2003</i>	27 € 37.5cl
<i>Château Ducasse, 2005</i>	39 € 75cl
<i>Château Tour Léognan (Second vin du Ch. Carbonnieux), 2007</i>	49 € 75cl
<i>L'Esprit de Chevalier, second vin du Domaine de Chevalier, 2005</i>	55 € 75cl
<i>Château Haut-Brion 1er Grand Cru Classé, 1978</i>	800 € 75cl

Saint Emilion

<i>Château Robin des Moines, 2006</i>	35 € 75cl
<i>Château Fonrazade, Grand Cru, Guy Balotte 2004</i>	49 € 75cl
<i>Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé, 2004</i>	390 € 75cl

Graves de Vayres

<i>Château Bussac, 2005</i>	24 € 75cl
<i>Château Bussac, 2006</i>	12 € 37.5cl

Magnums

Rouges

Graves de Vayres

<i>Château Bussac, 2005</i>	49 € 150cl
-----------------------------	------------

Blancs

Sancerre

<i>Sancerre H. Bourgeois « La Bourgeoise », 2001</i>	85 € 150cl
--	------------

Chablis

<i>Premier cru « Vaulorent » J-M Brocard, 2005</i>	115 € 150cl
--	-------------

Puligny-Montrachet

<i>Puligny Montrachet Louis Carillon & fils, 1997</i>	125€ 150cl
---	------------

Alsace Blancs

Trimbach Riesling réserve, 2007

45€ 75cl

Bordeaux Blancs

Pessac Léognan

Château Tour Léognan (Second vin du Ch. Carbonnieux), 2007

39€ 75cl

Le Pays de Loire Blanc

Blanc Fumé de Pouilly

Un festival d'arômes pour ces vins hors norme, de l'orange, du pamplemousse, une discrète fleur de sureau, une bouche pleine, de la rondeur, une vraie fraîcheur en finale un vin de silex qui saura vous éblouir, je le redis c'est vraiment un voyage au pays des sensations aromatiques

Pouilly Fumé Domaine B. Blondelet, 2009

29 € 75 cl – 17 € 37.5 cl

Blanc fumé de Pouilly "Pur Sang" Didier Dagueneau, 2005

95 € 75cl

Sancerre

Vin à parfaite maturité, longueur et corps exceptionnel une bouteille rare et riche en émotions. Minéral et floral à la fois, nez de noisette et citron, teinte or-tilleul, vous pourrez l'oublier dans votre cave, possède un potentiel à vieillir.

Sancerre André Dezat et Fils "Les Celliers Saint Romble", 2008

39 € 75cl – 24 € 37.5cl

Sancerre H. Bourgeois "La Chapelle des Augustins", 2006

47 € 75 cl

Paye d'Anjou

Muscadet Domaine Les Hautes Noëllés, 2009

32 € 75cl

Anjou "Les noëls de Montbenault" R. Leroy, 2000

39 € 75cl

Touraine

Touraine Sauvignon "M" Henry Marionnet, 2005

45 € 75cl

VDP Provignage H, Marionnet, 2007

75 € 75cl

VDP Provignage H, Marionnet, 2008

75 € 75cl

(La plus Vieille vigne de France, cépage Romorantin planté vers 1850)

Vallée du Rhône blanc

Côtes-du Rhône Septentrionales

<i>Grand-Ardèche cépage chardonnay, Louis Latour, 2007</i>	29 € 75cl
<i>Saint-Peray "Les Vins de Vienne" Cuilleron, Villard, Gaillard et Villa, 2008</i>	39 € 75cl
<i>Condrieu "Les Vins de Vienne" Cuilleron, Villard, Gaillard et Villa, 2006</i>	65 € 75cl
<i>Condrieu Cuilleron, « La Petite Côte », 2009</i>	69 € 75cl – 37 € 37.5cl
<i>Condrieu Cuilleron, « Les Chaillets », 2009</i>	95 € 75cl – 49 € 37.5cl

Côtes-du Rhône Méridionales

Châteauneuf du Pape blanc

Puissants et gras, ils disposent de fines saveurs qui en font des vins élégants, d'autant plus recherchés qu'ils sont plus rares.

<i>Château La Nerthe Châteauneuf du Pape, 2008</i>	65 € 75cl
--	-----------

Côtes Provence Blanc

<i>AOC Palette Château Simone Grand Cru de Provence, 2005</i>

Les Bourgognes Blancs

Bourgogne aligoté

Son bouquet est floral (acacia, aubépine) ou fruité (pomme). En bouche, ce vin tendre et coulant, désengourdit les papilles sur des notes de noisettes qui se déclarent en finale.

<i>Bourgogne Aligoté AOC François Feuillet, 2007</i>	29€ 75cl
--	----------

Chablis

Au nez, les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) sont intenses. Ils offrent toutefois leur place au tilleul, aux fruits secs, au miel discret, à l'amande.

<i>Vieille Vigne J-M Brocard, 2008</i>	35 € 75 cl – 18 € 37.5cl
<i>Premier cru « Vaurorent » J-M Brocard, 2007</i>	55 € 75cl
<i>Grand Cru « Les Clos », J-M Brocard, 2007</i>	65 € 75cl

Corton Charlemagne

<i>Diamond jubilee "Remoissenet Père et fils", 2001</i>	85 € 75cl
---	-----------

Pernand Vergelesses

<i>Domaine Rollin père et fils, 2005</i>
--

Savigny les Beaune

<i>Savigny Les Beaune 1 er Cru « Hauts Marconnets » Chanson père et fils, 2007</i>	59€ 75cl
--	----------

Beaune

<i>Beaune « Clos Des Mouches » Récolte du Domaine J. Drouhin, 2007</i>	98 € 75cl
--	-----------

Ladoix

Ladoix Domaine de La Galopière, 2007 45 € 75cl

Saint Aubin

Saint-Aubin 1er Cru Chatenière O. Leflaive, 2007 59 € 75cl

Meursault

Meursault L.Jadot, 2003 59 € 75 cl
Meursault 1er Cru Charmes O. Leflaive, 2007 98 € 75cl
Meursault 1er Cru Charmes O. Leflaive, 2008 47 € 37.5cl

Chassagne Montrachet

Chassagne Montrachet L'Abbaye de Morgeau, O. Leflaive, 2007 105 € 75cl

Puligny-Montrachet

Puligny Montrachet, Louis Jadot, 1999 68€ 75cl

Grands Crus de Puligny, Montrachet & de Chassagne Montrachet

Sous une robe or à reflets émeraude, jaunissant avec l'âge, le bouquet de vin blanc suggère le beurre et le croissant chaud, la fougère, les fruits secs, les épices et le miel.

Montrachet Marquis De Laguiche Grand Cru J. Drouhin, 1999 340 € 75cl
Chevalier Montrachet Grand Cru « Bouchard Père & Fils », 1998 230 € 75cl

La Côte Chalonnaise

Givry

Un vin or clair, limpide et vif, miellé ou citronné, avec des nuances de tilleul et de lys puis de fruits secs, souvent grillés, après quelques années. Sa bouche est fine, partagée entre le moelleux et l'acidité qui lui assurent une belle garde et une bonne longueur en bouche.

Givry « Le préfère du Roi Henri IV » Remoissenet Père et fils, 2007 39 € 75cl

Rully

Rully 1er Cru « Clos du Chaigne » Domaine de la Folie, 2007 39 € 75 cl – 21 € 37.5cl

Le Maconnais

Pouilly-Fuissé Domaine Merlin, 2007 48 € 75cl
Macon Lugny Saint-Pierre Bouchard Père & Fils, 2008 29 € 75cl

Vins Rosés

Vallée de la Loire Rosé

Sancerre André Dezat et Fils « Les Celliers Saint-Romble », 2008 39 € 75cl – 24 € 37.5cl

La Champagne

Célèbres dans le monde entier, ces vins de Fête animés de merveilleuses bulles et délicieusement mousseux, sont élaborés traditionnellement à partir d'un assemblage de différents crus.

Brut

<i>Henri Abelé</i>	<i>48€ 75 cl</i>
<i>Drappier brut nature Pinot Noir Zero dosage</i>	<i>56 € 75cl</i>
<i>Nicolas Feuillatte</i>	<i>45 € 75cl</i>

Rosé

<i>Billecart-Salmon Rosé</i>	<i>75 € 75cl</i>
------------------------------	------------------

Brut Millésime

<i>Billecart-Salmon Brut Cuvée Nicolas F. Billecart, 2000</i>	<i>85 € 75cl</i>
<i>Jacquesson signature Jacqueson vendange, 1988</i>	<i>135 € 75cl</i>
<i>Pommery cuvée Louise, 1998</i>	<i>165€ 75 cl</i>
<i>Dom Pérignon vintage, 1999</i>	<i>170 € 75cl</i>
<i>Cristal de Roederer, 2000</i>	<i>245 € 75cl</i>

Crémants

Alsace

Brut

<i>Lucien Albrecht brut</i>	<i>29€ 75cl</i>
-----------------------------	-----------------

Rosé

<i>Lucien Albrecht Brut Rosé</i>	<i>35€ 75cl</i>
----------------------------------	-----------------