

CARTE DES VINS

Pour moi, le vin est un produit de passion et de partage. Vous trouverez dans cette carte des flacons réalisés par des vignerons amoureux de leur art et de leur terroir.

N' hésitez pas prendre le temps de découvrir cette sélection et à me demander conseil.

Bonne découverte!!!

Quelques informations précieuses pour comprendre la carte



VINS BLANCS



VINS ROUGES



VINS EN CULTURE
BIO OU BIODYNAMIE
OU VINS NATURES



VINS ROSES

VIGNOBLE JURASSIEN



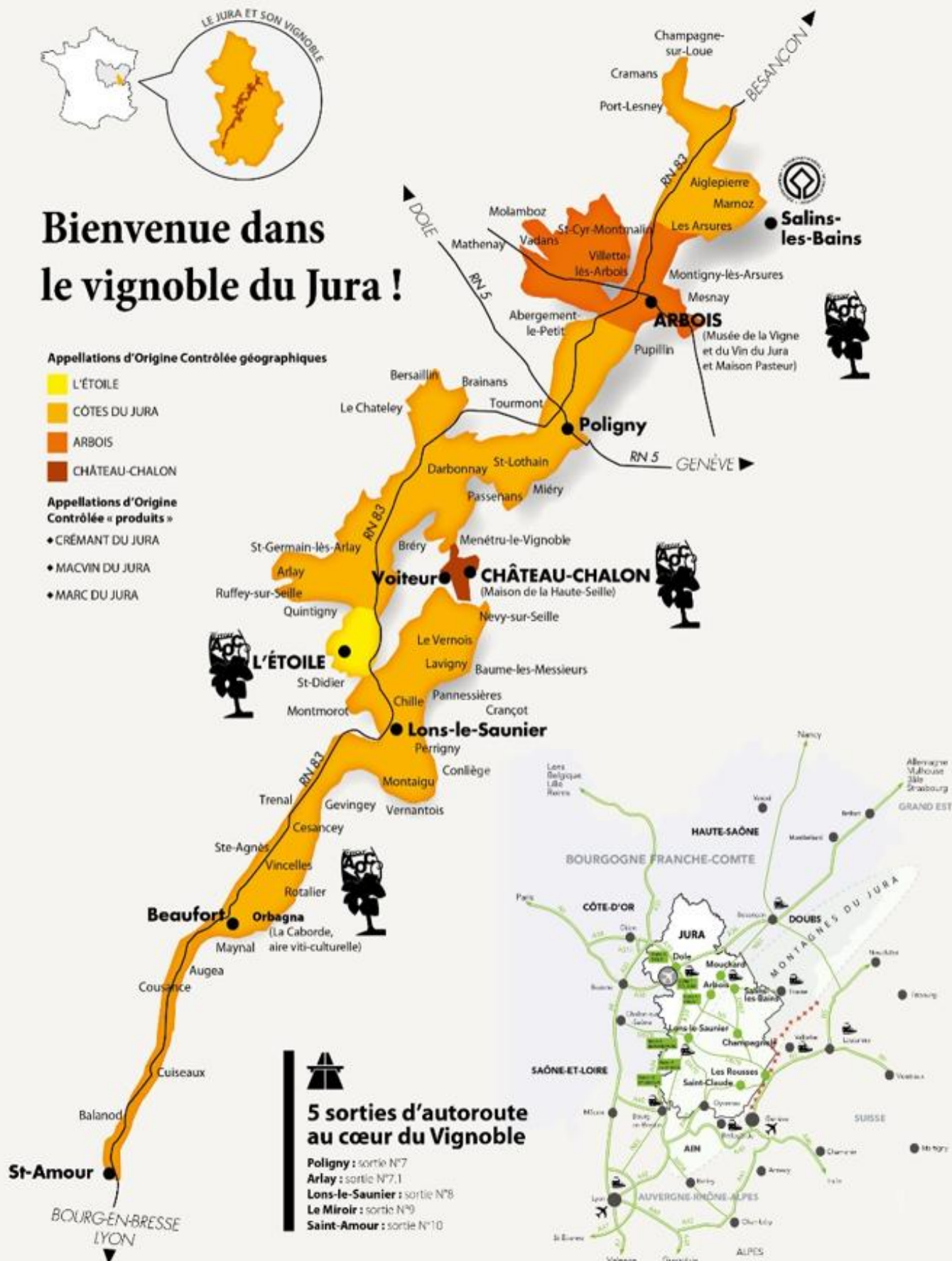
Bienvenue dans le vignoble du Jura !

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

- L'ÉTOILE
- CÔTES DU JURA
- ARBOIS
- CHÂTEAU-CHALON

Appellations d'Origine Contrôlée « produits »

- ♦ CRÉMANT DU JURA
- ♦ MACVIN DU JURA
- ♦ MARC DU JURA



LES TRES NATURE DU JURA



A NE CHOISIR QUE SI VOUS ETES AVERTIS

DOMAINE LES PIEDS SUR TERRE (Poligny)

BLANCS

COTES DU JURA Chardonnay « Les Trouillots » 2023	Aromatique et élégant	54 €
COTES DU JURA « En boutasse » Savagnin de macération 2023	Des notes exotiques, structuré	61 €
COTES DU JURA Savagnin Ouillé « Bois d' Arnaux » 2020	Riches, aromatique	61 €

ROUGE

COTES DU JURA Poulsard « En boutasse » 2023	Frais et fruité bien équilibré	53 €
COTES DE JURA Pinot Noir « Les Trouillots » 2022	Très fruité	49 €
COTES DU JURA Trousseau 2025	Fruité, finale automnale	54 €

PHILIPPE CHATILLON (Poligny)

BLANCS

ARBOIS Les Nouvelles 2020 (savagnin ouillé)	Précis, des notes minérales	69 €
MELON A QUEUE ROUGE 2021	Assez fruité et gourmand	69 €
SAGE VAGNIN 2019	Riches et élégant, un grand vin	89 €

ROUGE

COTES DE JURA « Grande Chaude » 2020	Joli Pinot tout en finesse et élégance	66 €
--------------------------------------	--	------

LULU VIGNERON (Poligny)

BLANCS

COTE DU JURA Savagnin ouillé 2021	Complexe, aromatique et fruité et frais effet millésime oblige	48 €
-----------------------------------	--	------

ROUGE

COTES DE JURA « Poulsard » 2023	Très fruité, croquant, avec la structure due au millésime	45 €
---------------------------------	---	------

LES BOTTES ROUGES (Abergement le Petit)

BLANCS

SAVAGNIN Ouillé « Face B » 2023	Tendu avec des notes de fruits blancs	61 €
CHARDONNAY « Léon » 2023	Fruité et rond, finale aux notes exotiques	48 €

ROUGES

ARBOIS PINOT NOIR La Pépée » 2023	Fruité et fin	48 €
ARBOIS PLOUSSARD « Tôt ou Tard » 2023	un vrai plou!!!	48 €

DIDIER ET JULES GRAPPE (Saint Lothain)

BLANCS

TOHU BOHU Chardonnay 2023 Frais, quelques notes boisées	42 €
VOILE CHAMP ROUGE Chardonnay sous voile 2022 Délicates notes d' élevage sous voile	42 €

ROUGES

PIF PURPLE Assemblage de cépages hybrides 2023 Vin léger et fruité, finale légèrement végétale	38 €
--	------

DOMAINE DE LA TOURAIZE (Arbois)

BLANCS

ARBOIS Savagnin (ouillé) « Terres Bleues » 2023 Rond et Puissant, et aromatique	54 €
ARBOIS Savagnin « Voile » 2022 Jolie notes d' élevage sous voile, vin typique du Jura	64 €
ARBOIS « Zeste de Savagnin » « macération » 2022 Aromatique et élégant	56 €

ROUGES

ARBOIS Ploussard « La Cabane » 2023 Croquant et rond, vin léger et frais	45 €
ARBOIS Trousseau « Corvées » 2023 Notes de Fruits et d' épices, légère note poivrée en finale	48 €

LES DOLOMIES (Passenans)

BLANCS

CHARDONNAY « Les Combes » 2022 Très fruité, croquant et rond	35 €
SAVAGNIN Ouillé « Croix Sarrant » 2022 Tendu, élégant et Fin	54 €

ROUGES

PINOT NOIR « La Cabane » 2024 Petits fruits noirs, élégant mais assez chaud	34 €
TROUSSEAU « Bordel c' est bon » 2022 Bourgeon de cassis et viandard	43 €

JULIEN CRINQUAND « Les Canons du Jean » (Les Arsures)

BLANCS

ARBOIS SAVAGNIN (ouillé) « SAV du Jean » 2021 Frais et tendu, finale légèrement amère	67 €
ARBOIS CHARDONNAY « La Cuvée du D' jopin » Frais et facile	51 €

ROUGES

ARBOIS ROUGE Trousseau, Pinot, Poulsard 2024 Croquant et léger	51 €
--	------

DOMAINE LABET (Rotalier)

BLANCS

VIN JAUNE 2016 Expressif et ample, certaine fraîcheur pour le millésime	140 €
CHARDONNAY « Bajocien » 2022 vin complexe et aromatique	88 €

ROUGES

VDF GAMAY « La Reine » 2022 Fruits bien mures, équilibré (vin rare)	70 €
---	------

LES PLUS CONVENTIONNELS

JURA

Domaine Grand (Passenans, 39)



Côtes du Jura Trousseau 2023
75 cl 51 € 37,5 cl 26 €

Cépages: Trousseau

Parcelle: Marnes rouges, grises et blanches

Vinification et élevage: Tri à la vigne, égrappage partiel, fermentation en cuve, élevage en fûts pendant 12 mois.

Dégustation: Aromatique et généreux, Bouche ronde sur notes fruitées et légèrement épicées.

Côtes du Jura Pinot Noir « En Prêle » 2023
75 cl 51 €

Cépages: Pinot Noir

Parcelle: Sol calcaire

Vinification et élevage: Tri à la vigne, égrappage partiel, fermentation en cuve, élevage en fûts pendant 12 mois.

Dégustation: Fruits Rouges (Pinot Noir bien mûres). De jolis tanins en bouche déjà ronds.

Côtes du Jura Chardonnay 2025
75 cl 35 € 37,5 cl 18 € (2023)

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Vinification en fût de 2 vins avec quelques bâtonnages, puis élevage sur lies.

Dégustation: Nez délicat de fleurs blanches avec une touche de minéralité et de vivacité. La bouche est ronde fluide assez structurée pour un chardonnay du Jura.

Côtes du Jura Savagnin 2019
75 cl 70 € 37,5 cl 38 € (2017)

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 4 ans.

Dégustation: Aromatique et puissant, brioché, beurre frais, amande, épicé. La noix se révèle et laisse pleine puissance à un profil aromatique complexe.

Château Chalon 2015
62 cl 91 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises sur éboulis calcaires

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 6 ans et 3 mois.

Dégustation: Riche, puissant, minéral et fin, généreux sur des arômes de noisettes, noix, vanille et amandes grillée. Raffiné et intense, la persistance est longue en bouche.

Crémant Extra Brut « Zéro Dosage »
75 cl 38 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Vinification en cuve inox et en fût de chêne. Elevage 18 mois en foudre, après la prise de mousse, le vin reste sur lattes pendant 18 mois.

Dégustation: Bulles fines, note de fleurs blanches et de fruits frais. Rond mais avec la fraîcheur en bouche.

Arbois Vin Jaune « en Guille Bouton » 2017
62 cl 91 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises et bleues

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 6 ans et 3 mois.

Dégustation: Vin riche et expressif, notes de curry et de curcuma qui confère à ce « goût de jaune » toute sa noblesse.

Domaine Macle (Château Chalon, 39)



Côtes du Jura Chardonnay 2019

75 cl

76 €

Cépages: Chardonnay (Sous Voile)

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 3 ans.

Dégustation: Les notes oxydatives de l'élevage sous voile sont présentes, mais n'altèrent pas la typicité du cépage. La bouche est fine. Quelques notes d'élevage (vanille) se détachent.

Côtes du Jura 2019

75 cl

82 €

Cépages: 80 % Chardonnay, 20 % Savagnin (Sous Voile)

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 3 ans.

Dégustation: Vin typé, Les notes oxydatives sont présentes, mais élégantes. Les arômes de curcuma et de curry sont francs. La bouche est plus discrète mais très élégante.

Château Chalon 2014

75 cl

182 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 6 ans et demi.

Dégustation: Un Château Chalon d'exception !!!

Domaine Ratte (Arbois, 39)



Arbois Trousseau « Corvées » 2023

75 cl 58 €

Cépages: Trousseau à la Dame

Parcelle: Sol marneux

Vinification et élevage: Vendange manuelle, Fermentation naturelle et cuvaison de 3 semaines. Elevage en fûts avec 40% de la cuvée.

Dégustation: Vin sur des notes de petits fruits bien mures. Jolis tanins fondus, finale végétale

Arbois « Naturel » 2023

75 cl

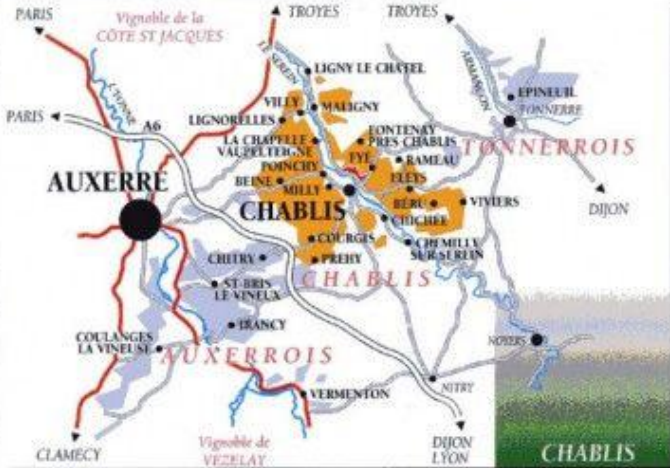
54 €

Cépages: Savagnin (Ouillé)

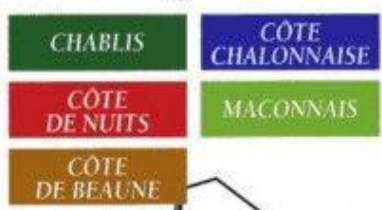
Parcelle: Marnes bleues et grises

Vinification et élevage: Vendange manuelle, Fermentation naturelle et mise en bouteille sans filtration

Dégustation: Vin fin et aromatique. Note d'agrumes et de fruits exotiques, ainsi que de fleurs type acacia.



LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES



ETERNELS BOURGOGNES

BOURGOGNE

Domaine Pattes Loup (Courgis, 89)



Chablis « Vent d'Ange » 2022

75 cl

60 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Kimméridgien sur Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Pressurage, fermentation cuves puis élevage 90% cuve et 10 % fûts pendant 30 mois.

Dégustation: Attaque assez ronde pour un chablis. Présence de minéralité très élégante. Belle longueur en bouche.

Domaine Glantenet (Magny les Villers, 21)

Côtes de Nuits Village 2023

75 cl

45 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Sol brun peu calcaire.

Vinification et élevage: Macération préfermentaire, puis fermentation en cuve pendant 15 jours avec remontages réguliers. Elevage en fût dont 25% neufs pendant 15 mois.

Dégustation: Aromatique et généreux, Bouche ronde sur notes fruitées et légèrement épicées.

Pernand-Vergelsses « Sur Herbeux » 2024

75 cl

49 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Calcaire, caillouteux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve pendant 20 jours avec remontage réguliers et quelques pigeages si besoin. Elevage 15 mois en fût dont 40% neufs.

Dégustation: Puissant et aromatique sur des notes de fruits des bois. Tanins soyeux, belle longueur.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2023

75 cl

31 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Début de fermentation en cuve inox. Fin de fermentation et élevage en fût, dont 20% sont neufs pendant 1 an.

Dégustation: Notes de fleurs et de fruits blancs. La bouche est ronde et fraîche à la fois. Pas trop de note d' élevage.

Pernand-Vergelsses « Sur Herbeux » 2024

75 cl

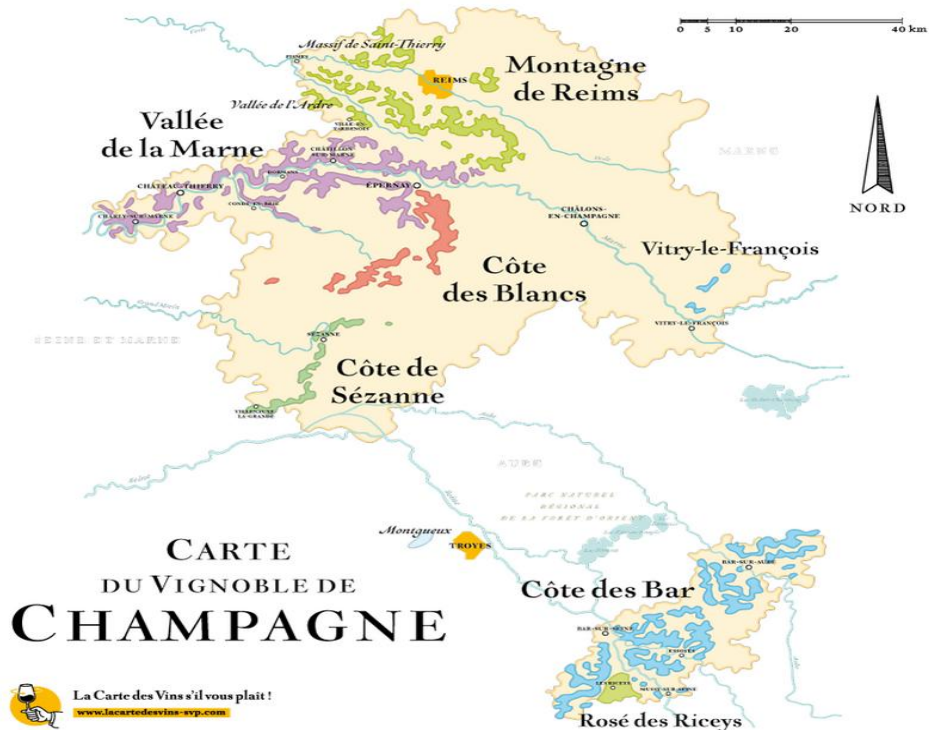
49 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Marnes jaunes.

Vinification et élevage: Début de fermentation en cuve, fin en fût. Elevage en fût (40% neufs) pendant 1 ans.

Dégustation: vin ample, belle fraîcheur. L' élevage en fût apporte de la rondeur mais pas de lourdeur.



CHAMPAGNE

Jean-Noël Haton (Damery, 51)

Champagne Grand Cru Extra Brut « Intense »
75 cl 84 €

Cépages: Chardonnay 50% Pinot Noir 50%

Parcelle: Sol crayeux et silex, sélection parcellaire

Vinification et élevage: Les jus sont élevés en fût, Vin non dosé. Elevage sur latte de 6 ans.

Dégustation: Le nez est marqué par des notes de fruits frais (pamplemousse, pêche blanche) et une touche d'épices qui réchauffe le tout. La bouche est fraîche et généreuse, finale élégante et assez longue.

Maison Waris-Hubert (Avize, 51)



Champagne 1^{er} Cru Extra Brut « Estence »
75 cl 78 €

Cépages: Chardonnay 60% Pinot Noir 40%

Parcelle: Sol crayeux et silex

Vinification et élevage: Base 2019, Jus de chardonnay élevés en fût, Vin non dosé.

Dégustation: Fin bouquet aux arômes floraux, épicé et citronné. Son boisé donne au chardonnay une expressivité fumée et tonique, soutenue par le pinot noir.

LOIRE

Domaine Fouassier (Sancerre, 18)



Sancerre « Iconoclaste » 2022

75 cl

52 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: 70% calcaire, 20% marne, 10% formation argileuse à silex

Vinification et élevage: macération préfermentaire de 8 jours. Fermentation en cuve inox et amphore pendant 5 semaines. Elevage en amphore et en cuve inox pendant 6 mois.

Dégustation: Fruité mais quand même concentré. C'est un glouglou qui n'en est pas vraiment un.

Sancerre « Empreintes » 2020

75 cl

78 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Marnes sur Kimméridgien supérieur.

Vinification et élevage: macération préfermentaire de 8 jours. Fermentation en cuve inox pendant 5 semaines avec quelques pigeages. Elevage en fûts pendant 2 ans.

Dégustation: Vin ample, mûre, avec des tanins bien présents mais veloutés.

Sancerre « Les Romains » 2022

75 cl

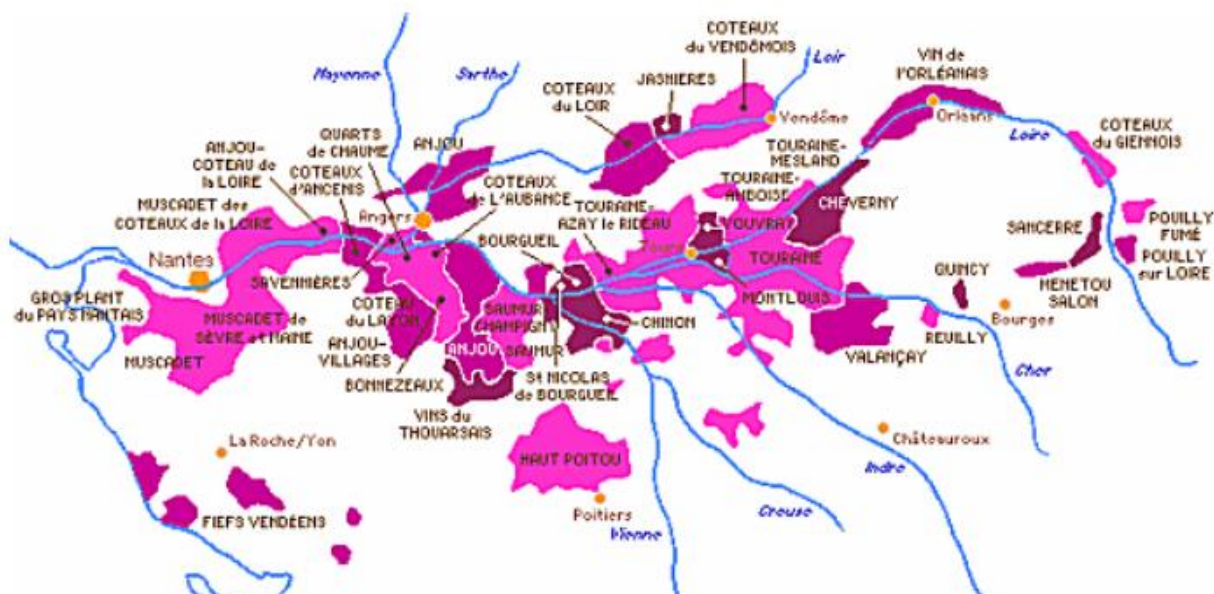
57 €

Cépages: Sauvignon

Parcelle: Différents formations argileuses à silex

Vinification et élevage: Vinification naturelle, fermentation en levures indigènes. Les travaux en cave se font au rythme du calendrier lunaire.

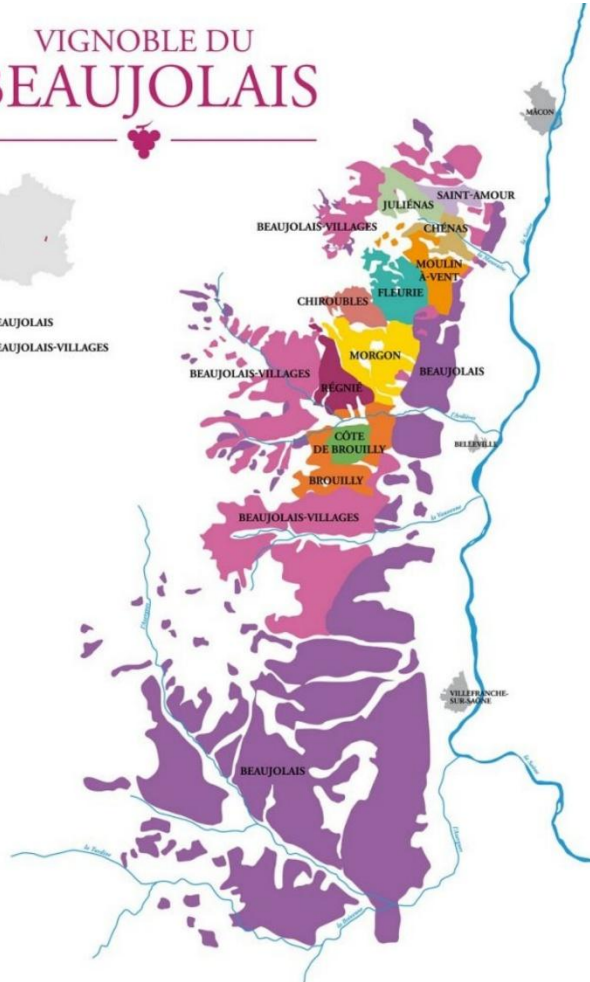
Dégustation: Le nez est riche, sur des notes de pomme et poire mûres, de zeste d'agrumes et d'épices. La bouche ample, alliant le gras et la fraîcheur d'une grande intensité aromatique et émotionnelle. Finale dense, riche, très persistante.



VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS



■ BEAUJOLAIS
■ BEAUJOLAIS-VILLAGES



BEAUJOLAIS

Manuel Girard 
(Villiers les Morgon, 69)

Fleurie « Initiatique » 2022
75 cl 45 €

Cépages: Gamay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Macération carbonique en grappes entières. Levures indigènes, non filtré et non collé.

Dégustation: Vin riche et rond, belle ampleur faisant pensé un peu au Morgon..

SAVOIE

Adrien Berlioz (Chignin, 73) 

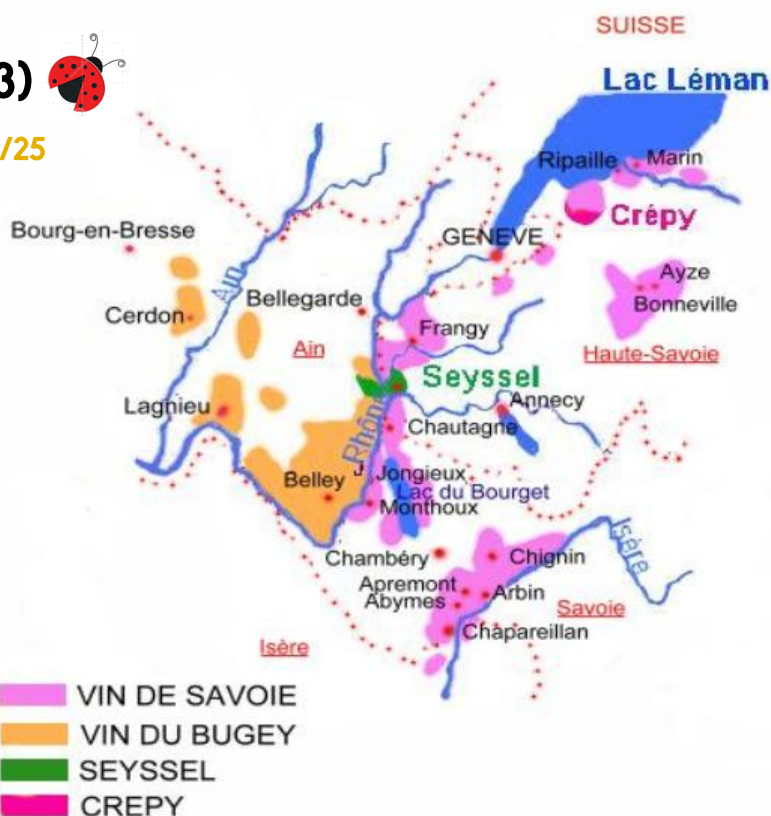
Chignin-Bergeron « Raipoupou » 2022/25
75 cl 63 €

Cépages: Roussanne

Parcelle: Argilo-calcaire sur roche mère, exposition sud-ouest

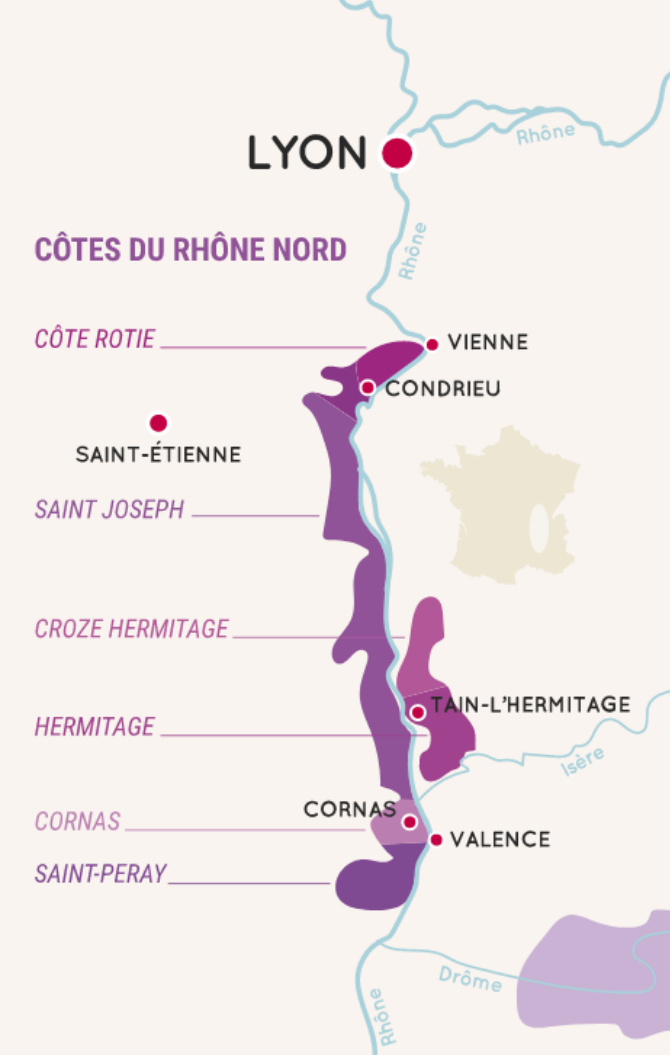
Vinification et élevage: Fermentation en levures indigènes en cuves inox, élevage en cuve

Dégustation: Vin Minéral et rond à la fois. Idéal pour les amateurs de vins frais avec du caractère.



Côtes du Rhône

Septentrionales Et Méridionales



RHONE

Domaine Jolivet (Saint Jean de Muzol, 07)



Saint Joseph « L'instinct » 2024
75 cl 52 €

Cépages: 100% Syrah sur 10 parcelles

Parcelle: Sols granitique avec quelques parties de loess en coteaux

Vinification et élevage: Cuvaision parcellaire de 21 jours en cuves inox avec remontage et pigeage.

Élevage en fûts et en demi-muids pendant 12 mois.

Dégustation: Syrah épicée au nez, tanins fins et soyeux.

Les Bois Perdus (Aubignas, 07)



Sonatine 2022
75 cl 36 €

Cépages: 100 % Gamay (en achat de raisins)

Vinification et élevage: Vinification en Millefeuille pendant 18 mois, puis élevage en fûts pendant 18 mois.

Dégustation: Vin Fruité avec de la structure due à la cuvaision longue . Vin nature et ça se sent.

Domaine La Réméjeanne (Sabran, 30)



Côtes du Rhône « Les Arbousiers » 2024
75 cl 41 €

Cépages: 30% Roussanne, 30% Viognier, 20% Clairette, 10% Marsanne et 10% Bourboulenc

Parcelle: Lœss sur roche de grès clair, exposition est.

Vinification et élevage: Macération pelliculaire, puis pressurage. Vinification en cuve pendant 18 jours.

Élevage en cuve sur lies pendant 6 mois.

Dégustation: Nez floral délicat de la clairette, associé à la rondeur du viognier. Bouche ample mais équilibrée.

Côtes du Rhône « Un air de Réméjeanne » 2024/25
75 cl 31 €

Cépages: 70% Grenache, 30% Syrah

Parcelle: Lœss roche de grès clairs sur , Coteaux versant et sud

Vinification et élevage: Macération préfermentaire à froid de 5 jours. Fermentation en levures indigènes, élevage de 6 mois en cuve.

Dégustation: Notes de fruits rouges , vin frais et gouleyant pour un Rhône Sud.

Côtes du Rhône « Les Arbousiers » 2023/24
75 cl 41 €

Cépages: 60% Grenache, 40% Syrah

Parcelle: Lœss roche de grès clairs sur , Coteaux versant et sud

Vinification et élevage: Macération préfermentaire à froid, cuvaision d' un mois. Fermentation et élevage en cuve pendant un an.

Dégustation: Notes de fruits rouges légèrement caramélisés. Une touche de tabac frais donne de la fraîcheur. Vin équilibré et pas trop chaud pour la situation et le millésime

Côtes du Rhône « Figaro » 2023

75 cl

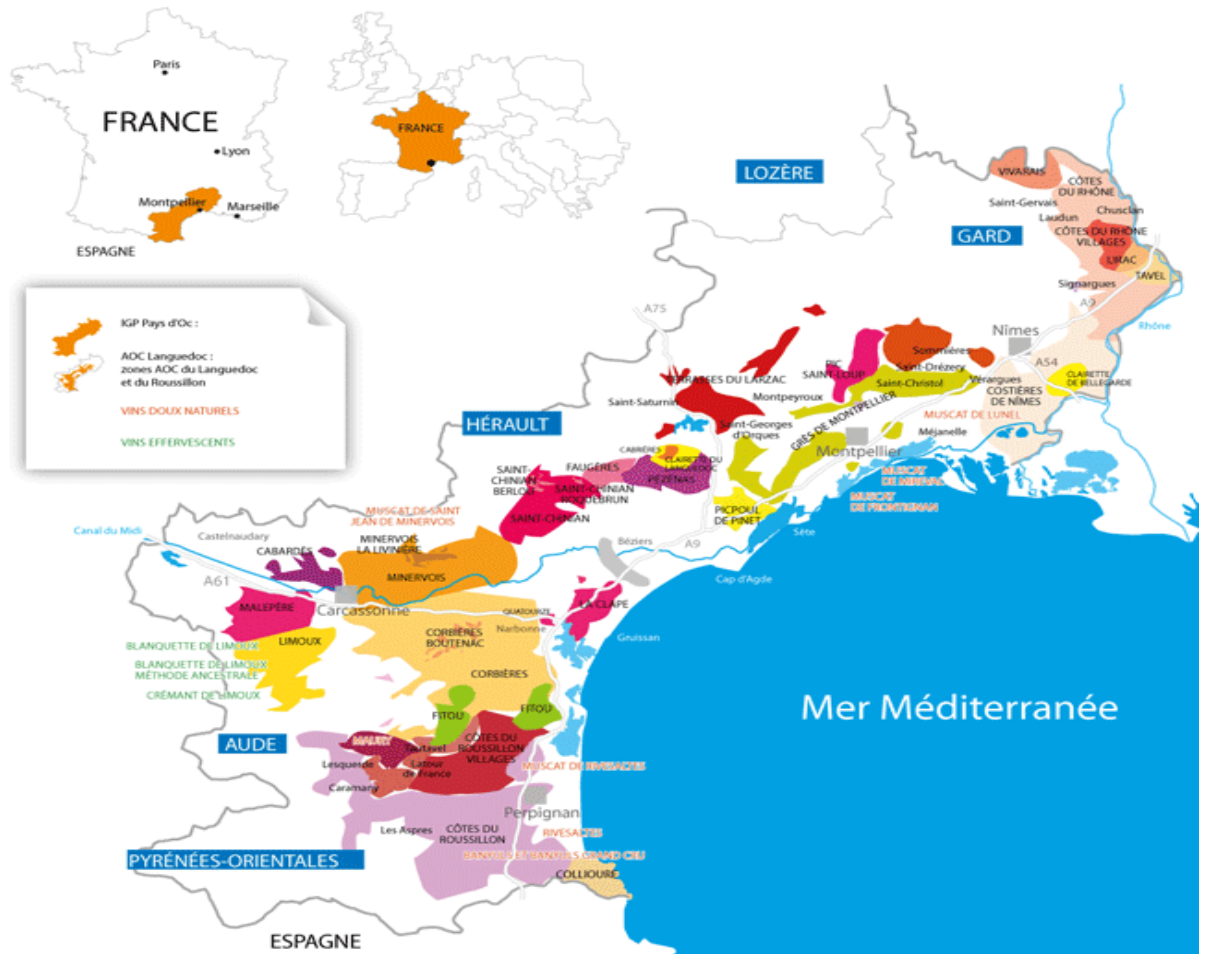
52 €

Cépages: Syrah

Parcelle: Grès calcaires fissurés, exposition sud

Vinification et élevage: Egrappage manuel, pigeage au pied. Cuvaïson de 4 semaines et élevage en foudre pendant 12 mois.

Dégustation: Nez puissant de fruits noirs et notes fumées. Bouche ample et suave. Quelques notes boisées en finale.



Domaine des Murettes (La Caunette, 34)



Vin de France « Chœur de Fruit » 2023

75 cl

34 €

Cépages: Merlot, Syrah Cinsault

Parcelles: Calcaires siliceux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve inox. Elevage en fûts de 9 mois.

Dégustation: Notes de Fruits à noyaux, légèrement mentholé. Une touche de cacao frais

Pétillant Naturel Pet Sec 2025

75 cl

30 €

Cépages: Muscat et Cinsault

Parcelle: Calcaire schisteux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve inox, Mise en bouteille à mi-fermentation.

Dégustation: Vin fin et fruité, notes de fruits blancs. Jolies bulles.

SUD OUEST

Château Les Croisilles (Luzech, 46)



Cahors « Calcaire » 2022

75 cl

38 €

Cépages: 100% Malbec

Parcelle: Plateau calcaire, Assemblage de terroirs calcaires : kimméridgien, marneux.

Vinification et élevage: Eraflage, extraction par de légers pigeages et remontages journaliers

Macération de 30 jours à 28°C. Elevage: 18 mois en vieux futs de 225 litres

Dégustation: Cahors nouvelle génération, moins rustique que ces aînés, mais on retrouve tout de même la puissance et les tanins du malbec. Plus Puissant et concentré que Silice.

Vin de France « Le Sauvignon » 2022/23

75 cl

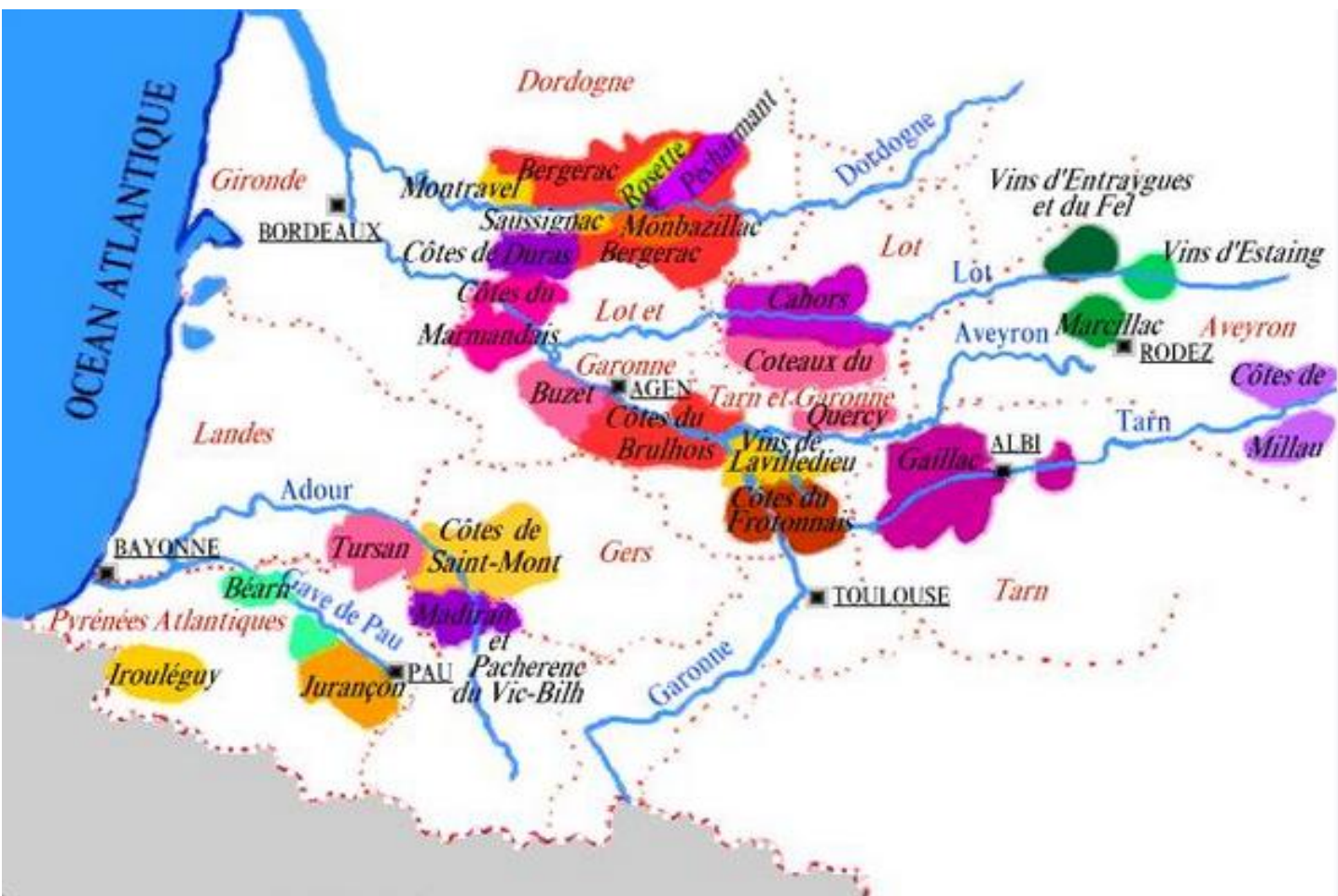
39 €

Cépages: 100 % Sauvignon

Parcelle: Calcaire Kimméridgien

Vinification et élevage: Pressurage direct puis débourbage à froid. Vinification et élevage en cuve inox

Dégustation: Vin charnu au bouquet caractéristique de buis, de bourgeon de cassis et de pamplemousse. Vin rafraîchissant idéal sur des poissons et des fruits de mers.



PROVENCE

Domaine de la Navicelle (Le Pradet, 83)



Côtes de Provence « La Navicelle » 2025

75 cl

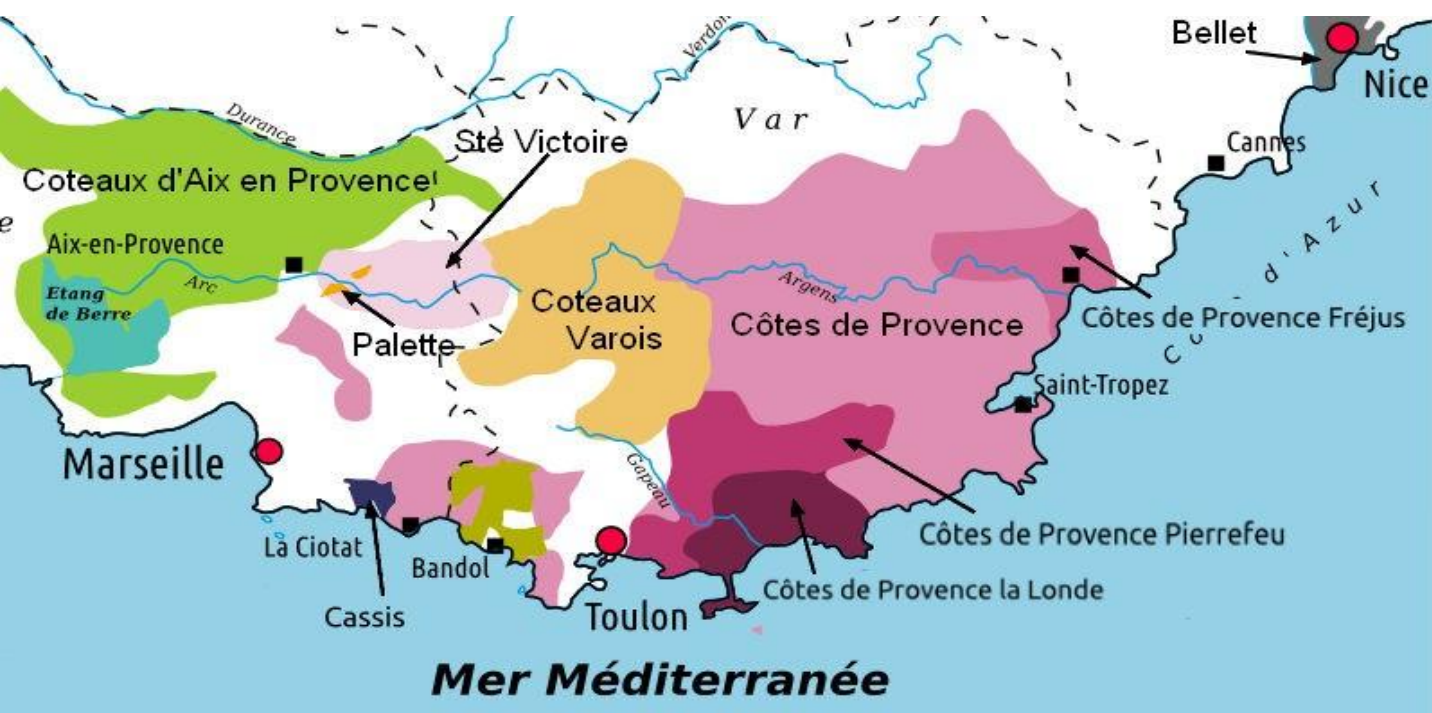
31 €

Cépages: Grenache, Syrah et Tibouren

Parcelle: calcaire

Vinification et élevage: Vinification en cuve inox thermo-régulée. Pas de fermentation malo-lactique, pour plus de fraîcheur.

Dégustation: Au nez, Les Agrumes côtoient la pêche blanche et le bourgeron de cassis. La bouche est fine et élégante. Belle finale sur la fraîcheur.



LES SPIRITUEUX

RHUMS 4 cl

DIPLOMATICO EXCLUSIVA Venezuela (Suave et Vanillé)-----	6,00 €
RON MATUSALEM République Dominicaine (Fruité et Rond)-----	8,50 €
NAGA (Reserve) Indonésie (Epicé, Poivré)-----	7,00 €
LONGUETEAU Concerto (Puissant et aromatique mais velouté)-----	13,00 €

WISHKYS 4 cl

CAOL ILA «Distillers Edition » Islay (Tourbé, légèrement fumé) -----	6,00 €
BUNNAHABHAIN Single Malt Islay (Fruité, Légèrement tourbé et lodé)-----	7,00 €
THE CLASSIC LADDIE Bruichladdich Islay (Fin et Fruité) -----	6,00 €
TOGOUSHI Japon (Elégant et Fruité) -----	6,50 €
ARDBEG Ten (Tourbé) -----	8,00 €
TERRES BLEUES Château Chalon « Automne / Hivers » (Tourbé)-----	14,50 €
TERRES BLEUES Château Chalon« Printemps / Eté » (Fruité, Grains) -----	14,50 €

AUTRES SPIRITUEUX 4 cl

MENTHOLOGIE (Distillerie Guy) -----	6,00 €
LIQUEUR DE GINGEMBRE DE BOURGOGNE (Distillerie Magnenet) -----	5,00 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE (Brulerie du Revermont) -----	6,50 €
EAU DE VIE DE POIRE (Cartron) -----	7,00 €
EAU DE VIE DE GENTIANE (Brulerie du Revermont) -----	8,00 €
CHARTREUSE VERTE -----	8,00 €
ABSINTHE DOXA (Distillerie Magnenet)-----	9,00 €